

Ora è ufficiale  
 l'anguria reggiana  
 è prodotto Igp

La pubblicazione sulla Gazzetta Ufficiale rende definitiva la qualifica di prodotto Igp per l'anguria reggiana. Soddisfatto Ivan Bartoli, presidente del Consorzio, perché il riconoscimento arriva in tempo per la prossima raccolta, per altro messa in crisi dalla siccità. /PAGINA 27

NOVELLARA

## Per il Consorzio di tutela dell'anguria il riconoscimento in Gazzetta ufficiale

Un traguardo importante dopo essere diventata Igp  
 Bartoli: «Sarà pienamente operativo per la raccolta»

NOVELLARA

È stato pubblicato in Gazzetta ufficiale il riconoscimento del Consorzio di tutela dell'Anguria Reggiana Igp.

«È un traguardo importante – commenta il direttore della Coldiretti di Reggio Emilia, Maria Cerabona – per tutelare e valorizzare il futuro di una produzione importante del nostro territorio che, lo scorso anno, con i suoi 10 mila quintali, ha rappresentato circa il 10% della produzione provinciale di angurie». «Siamo molto contenti – sono le parole di Ivan Bartoli, presidente del Consorzio dell'anguria reggiana Igp – che il riconoscimento, nonostante l'emergenza Covid19, sia arrivato in tempo per essere pienamente operativo già dalla stagione 2020, che, purtroppo, ha già mostrato le prime difficoltà legate alla siccità e agli episodi di forte vento che ha scoperchiato i tunnel di produzione».

A distanza di quasi quattro anni dal riconoscimento dell'Indicazione geografica protetta che ha legato fortemente il prodotto al suo territorio, rappresentando un grande valore per tutto il sistema con garanzie di produzione, qualità e tracciabilità, ora il riconoscimento del Consorzio di tutela completa il percorso iniziato molti anni fa dai produttori e portato avanti con determinazione e con la condivisione dei

soggetti che lo hanno sostenuto.

«Il marchio Igp per l'anguria reggiana è il primo conquistato dalla nostra provincia – spiega la Cerabona – e rimane il primo Igp europeo riconosciuto ad un'anguria. Il successo di questo prodotto è rappresentato oltre che dalla qualità e delle caratteristiche organolettiche che lo rendono unico soprattutto dall'equilibrio tra innovazione e tradizione dei metodi produttivi. Vigilare e tutelare su queste garanzie significa assicurare un futuro all'intera produzione».

«A febbraio abbiamo concluso l'attività di Apar, associazione produttori Anguria reggiana – dichiara Bartoli – e costituito il Consorzio di tutela. Il ministero delle Politiche agricole e forestali ha ricevuto gli atti e, il 15 aprile, ha ufficializzato il riconoscimento aprendo le attività di tutela, valorizzazione e controllo del Consorzio». «Con il riconoscimento – continua il presidente – potremo non solo controllare la qualità del prodotto fino alla raccolta, ma verificarne la conformità rispetto ai requisiti anche sugli scaffali di vendita e vigilare sul rischio di frodi o inganni».

Caratteristica comune a tutte le tipologie di Anguria reggiana Igp, garantite dal bollino identificativo, è l'elevato tenore zuccherino, corrispondente a un minimo di 11 gradi Brix per il tipo tondo e 12 gradi Brix per le altre

tipologie. Un altro elemento che distingue l'anguria reggiana, e che ne giustifica il legame con il territorio, è l'abilità dei produttori e la raffinata tecnica culturale adottata, che si manifesta in particolare al momento della raccolta, o "stacco", solo dei frutti al giusto punto di maturazione. —

© RIPRODUZIONE RISERVATA

**Cerabona (Coldiretti)**  
 «Vigilare e tutelare significa assicurare futuro alla produzione»



L'anguria reggiana a marchio Igp



Ivan Bartoli, presidente del Consorzio dell'anguria reggiana Igp