

La Regione Puglia si è opposta alla richiesta del riconoscimento per i pelati di Napoli arrivata dai produttori campani

LA STORIA » ORO ROSSO E POLEMICHE

► NOCERA INFERIORE

Strali della Regione e Coldiretti Puglia contro l'Igp, identificazione geografica protetta del pomodoro pelato di Napoli. Al grido "i pomodori sono pugliesi, ingiusto definirli di Napoli" è iniziata una guerra con asserragliamento sui bastioni dell'identità culturale pugliese e non solo.

La polemica. «Ho già avuto contatti con il ministero delle Politiche agricole, stiamo istruendo il fascicolo e a breve sarà pronto», annuncia **Donato Pentassuglia**, assessore regionale pugliese alle Politiche agricole che, con enfasi da condottiero, assicura: «Non arretreremo nemmeno di un millimetro». La Regione Puglia si opporrà in tutte le sedi alla richiesta di riconoscimento Igp del pomodoro pelato di Napoli. Anche Coldiretti del Tavoliere dice di no alla richiesta presentata da un comitato promotore e dall'Anicav, l'associazione degli industriali italiani del settore conserve: «L'Igp che non rappresenta la realtà produttiva del pomodoro, ma solo della trasformazione», ha sostenuto il presidente **Savino Muragli**. La Coldiretti ribadisce: «Bisogna uscire dalla grande ambiguità di commercializzare un prodotto che può fregiarsi di un marchio comunitario così fortemente distintivo, senza che ci sia alcun obbligo di utilizzare i prodotti agricoli del territorio al quale la indicazione si ispira. La Capitanata da sola produce 22 milioni di quintali, il 90% del pomodoro lungo italiano». A questo punto visto che la provincia di Foggia produce il 90% della materia prima, i conservieri sempre nel territorio dovranno rifornirsi, quindi su che basi poggia il loro timore? La risposta. «L'indicazione geografica protetta, come si evince molto chiaramente dal Disciplinare di produzione, non riguarda assolutamente la materia prima ma il prodotto trasformato, appunto il pomodoro "pelato" - afferma **Antonio Ferraioli**, presidente di Anicav - . Per questo motivo non si fa alcun riferimento alla provenienza del pomodoro fresco, che tutti sanno venire per la maggior parte dalla Puglia». E il direttore generale dell'associazione dei conservieri, **Giovanni De Angelis**, aggiunge: «Anche dal punto di vista formale, il riconoscimento di una Igp deve essere legato ad una sola delle fasi di ottenimento del prodotto - produzione, trasformazione o elaborazione che deve avvenire in una specifica area geografica e in questo caso, ci riferiamo alla zona dove il pomodoro viene storicamente trasformato. È il caso di ricordare che la delimitazione geografica dell'area di trasformazione del pelato Igp include oltre la Campania, dove

know how del territorio campano. Una storia che inizia a San Giovanni a Teduccio, a Napoli nel 1880 e che si fonda nella tradizione agricola campana, descritta anche in letteratura». «La questione sollevata, che pare essere la denominazione "Napoli" - specifica De Angelis dell'Anicav - non tiene conto né della esigenza di una denominazione che abbia una comprovata storicità né della enorme riconoscibilità che "Napoli", non solo come città ma come simbolo del Mezzogiorno d'Italia, come filosofia e stile di vita, rappresenta in Italia e nel mondo». E Cutolo spiega: «A beneficiare dell'Igp pomodoro pelato di Napoli sarà l'intera filiera anche la parte agricola pugliese». E che Napoli abbia un'immagine vincente, lo testimonia il fatto che in Gran Bretagna, ad esempio, uno dei marchi di pomodori pelati più utilizzati è la "Napolina", realizzato con materia prima pugliese e trasformato in Puglia. «Faccio appello alla Regione Puglia e a quanti in queste ore stanno levando scudi - conclude il presidente Ferraioli - a mettere da parte ogni polemica. Lavoriamo nella stessa direzione, cercando di fare sistema nell'interesse dell'intera filiera. È innegabile che il riconoscimento di una Igp per il pomodoro pelato potrà portare vantaggi non solo alla parte industriale ma anche a chi coltiva pomodoro lungo da industria».

Salvatore De Napoli

©RIPRODUZIONE RISERVATA

L'assessore Pentassuglia ha contattato i vertici del ministero delle Politiche agricole per bloccare la pratica degli imprenditori che lavorano il prodotto. L'Anicav difende la tesi che vedrebbe tutelato il processo di trasformazione iniziato nel 1880 in uno stabilimento di San Giovanni a Teduccio



Sopra i pomodori raccolti nelle terre della provincia di Foggia; in basso il presidente dell'Anicav, Antonio Ferraioli

viene trasformato oltre l'80% del pelato lungo, anche l'Abruzzo, il Molise, la Basilicata e la Puglia».

Il rebus Igp. L'Igp del pomodoro pelato, quindi, seguirebbe quanto avviene già per altri prodotti del Made in Italy culinario, come la Bresaola della Valtellina Igp che si ottiene dalla lavorazione in loco di carni che possono provenire anche dal Brasile o la pasta di Gragnano Igp certamente non prodotta con il grano campano. Il presidente del comitato promotore dell'Igp, **Lino Cutolo**, chiarisce: «Con L'Igp andiamo a proteggere il pomodoro pelato, quel prodotto contenuto in una scatola di latta, figlio di un



© la Citta di Salerno 2021

Powered by [TECNAVIA](#)
