

# Pomodoro, Igp del pelato ferma da due anni alla Ue

*Le richieste di chiarimenti della Commissione hanno già ricevuto risposta*

Vera Viola

## NAPOLI

A due anni dalla pubblicazione in Gazzetta Ufficiale del disciplinare di produzione del “Pomodoro Pelato di Napoli” Igp, si attende ancora lo step definitivo: la registrazione comunitaria del marchio di qualità. Dopo la pubblicazione in Gazzetta, infatti, la Commissione europea ha chiesto una serie di chiarimenti e il ministero delle Politiche agricole li ha forniti. Non c'è più motivo, ora, per non arrivare presto al riconoscimento finale: a questo scopo si invoca un forte pressing del governo italiano sull'Europa, in nome della “sovrànità alimentare”. «Non c'è più tempo da perdere – dice l'Anicav, per bocca del direttore Giovanni De Angelis – è necessario fare pressing sulla Ue per portare a termine una procedura a cui lavoriamo da quattro lunghi anni». Posizione condivisa in occasione di un recente dibattito a cui hanno partecipato Coldiretti Campania e Italia Ortofrutta. Una volta completato l'iter, l'Igp garantirebbe tutela e valorizzazione per uno dei prodotti più rappresentativi della cultura gastronomica italiana, soprattutto all'estero, e permetterebbe anche un significativo aumento del valore economico dell'intera filiera. Oggi sono destinate alla produzione di pomodoro pelato circa 950 mila tonnellate di prodotto trasformato nelle 5 regioni dell'area Igp (Campania, Puglia, Basilicata, Abruzzo e Molise) con un fatturato che sfiora 1,5 miliardi, di cui oltre 1 miliardo deriva dall'export. La nuova Indicazione geografica collocherebbe il “Pomodoro Pelato di Napoli” tra i prodotti Dop e Igp più conosciuti, insieme a Parmigiano Reggiano, Grana Padano, Prosciutto di Parma, Mozzarella di bufala e Aceto balsamico, con un sicuro ritorno in termini di produzione e occupazione.

Una lunga storia. La proposta viene avanzata dal Consorzio ad hoc con il sostegno di Anicav (associazione che rappresenta oltre il 90% delle industrie private e tre quarti della produzione totale) nel 2017 e punta alla riscoperta di una produzione tipica del Mezzogiorno, ma negli anni surclassata in termini di domanda da conserve di più facile utilizzo come passata, pomodorini e datterini. Sul mercato nazionale il pomodoro pelato, fino agli anni 90, ha rappresentato il 50% delle vendite, mentre oggi, copre solo tra il 12 e il 14% dei consumi. L'iter per l'Igp non è stato semplice. La Direzione Generale Agricoltura e Sviluppo

Rurale della Commissione Europea, tra il 2021 e il 2023, ha presentato al ministero dell'Agricoltura una serie di osservazioni, emerse a seguito della scelta della denominazione “Pomodoro Pelato di Napoli”. «Qualche difficoltà nella valutazione – chiarisce De Angelis – è possibile che sia stata determinata da polemiche innescate da una parte del mondo agricolo foggiano che non accettava il riferimento a Napoli nella denominazione. Questa però è l'unica a possedere il requisito della storicità richiesto dalla normativa oltre ad avere un importante impatto comunicativo».

© RIPRODUZIONE RISERVATA