

Pomodoro, pasta e pizza napoletana l'intesa tra i Consorzi per le eccellenze

Sarno

Rossella Liguori

Le eccellenze campane fanno squadra, sempre più protagoniste dei mercati nazionali ed internazionale. Il Consorzio di Tutela del Pomodoro San Marzano dell'Agro Sarnese-Nocerino Dop, il Consorzio di Tutela della Pasta di Gragnano Igp e l'Associazione Verace Pizza Napoletana hanno firmato un protocollo d'intesa per azioni di promozione e valorizzazione congiunte. L'accordo mette insieme tre icone che diventano un ambasciatore ancora più potente del Made in Campania nel mondo. Dal rosso intenso del San Marzano Dop dell'Agro Sarnese-Nocerino, alla ruvidità della Pasta di Gragnano Igp essiccata lentamente al sole del Golfo, fino al soffice della Pizza Napoletana Verace: sono tre prodotti che da sempre raccontano l'identità della Campania. Con il protocollo firmato, i tre consorzi hanno deciso di viaggiare sullo stesso binario per avere più forza sui mercati. La firma è avvenuta, nel corso della serata che ha celebrato i 30 anni della certificazione Dop del Pomodoro San Marzano, tenutasi a Sarno a Villa Lanzara. A sottoscrivere l'intesa, Giampiero Manfuso, presidente Consorzio di Tutela del Pomodoro San Marzano dell'Agro Sarnese-Nocerino Dop; Giovanni Cafiero, direttore Consorzio di Tutela della Pasta di Gragnano Igp e Antonio Pace, presidente dell'Associazione Verace Pizza Napoletana. La strategia arriva in un momento in cui la contraffazione e il cosiddetto "Italian sounding" resta tra i principali nemici del food italiano all'estero. Unire le forze significa alzare il livello di tutela, rendere più riconoscibili i marchi Dop e Igp, perché la Campania non vede solo un prodotto, ma cultura e territorio. «Si tratta di un partenariato strategico che crea le giuste sinergie tra prodotti complementari che si propongono a livello globale - ha sottolineato Manfuso - Con la Pasta di Gragnano oltre alla complementarietà in cucina c'è anche la condivisione dell'areale territoriale di provenienza e il fatto che entrambi i prodotti hanno una certificazione di qualità dell'Unione europea. Per quanto riguarda la pizza si tratta probabilmente dell'alimento d'elezione per il Pomodoro San Marzano Dop, un driver essenziale per promuovere sempre più il prodotto sui mercati internazionali. Proveremo a esportare questo modello congiunto di promozione anche con il supporto della Regione Campania e daremo sempre più forza al nostro prodotto contro le contraffazioni rafforzando il messaggio che È San Marzano solo se è Dop». Presente alla firma anche Maria Carmela Serluca, assessora all'Agricoltura della Regione Campania. «Dobbiamo essere consapevoli - ha detto l'assessora Serluca - che la forza dei nostri prodotti cresce quando si costruiscono alleanze capaci di raccontare, in modo integrato, la qualità, la tradizione e l'autenticità dei territori da cui provengono».

© RIPRODUZIONE RISERVATA