L'Arena

Data 04-02-2018
Pagina 35
Foglio 1 / 2

VAL D'ALPONE. L'obiettivo inseguito da trent'anni sembra più vicino, grazie anche alla collaborazione con la Coldiretti

Igp per la ciliegia, corsa a sei Comuni

Montecchia, San Giovanni Ilarione, Vestenanova Roncà, Monteforte e Soave voteranno presto la delibera per il riconoscimento della certificazione

Paola Dalli Cani

Igp per la «Ciliegia della Val d'Alpone», scatta la corsa a sei: tanti sono i Comuni che l'associazione cerasicoltori di Montecchia di Crosara ed il Mercato cerasicolo locale hanno messo insieme per ottenere la certificazione di qualità. «È un obiettivo inseguito da almeno trent'anni», esordisce Davide Danese, presidente dei cerasicoltori monscledensi, «e grazie al sostegno di Coldiretti siamo riusciti a costruire condivisione sul progetto Igp. L'aspetto rilevante è dato proprio dall'adesione piena di ognuno dei Comuni».

Montecchia di Crosara, San Giovanni Ilarione, Vestenanova, Roncà, Monteforte d'Alpone e Soave a breve porteranno nei rispettivi Consigli comunali la delibera con cui formalizzano l'adesione all'avvio dell'iter per il riconoscimento dell'Igp e si impegnano a concorrere, per un triennio ed in parti uguali, alle spese.

Il preludio è stato, poco meno di due anni fa, il lavoro fatto per il riconoscimento di Prodotto agroalimentare tradizionale (Pat) per la «Ciliegia della Val d'Alpone». Si tratta di una certificazione nazionale che spiana la strada a quella europea dell'Igp: la ricerca e la raccolta di documentazione che ha consentito l'ottenimento della certificazione Pat, è in sostanza la base di partenza per il percorso più impegnativo dell'Igp.

Perchè investire per questo marchio? «Oggi più che mai il consumatore ha conoscenza del valore di una certificazione e riguardo la ciliegia», spiega Danese, «in Italia sono Igp solo quella di Marostica e quella di Vignola».

Cosa significa per il mondo della produzione l'Igp? «In anni di crisi vuol dire mercato assicurato sempre proprio perché il marchio, che vuol dire qualità e fa rima con «made in Italy», è già da solo una garanzia. Igp», spiega Danese, «significa entrare nel circuito comunitario e poter accedere alle misure di finanziamento e sostegno che possono permettere alle aziende di crescere, ad altre di mettere a dimora nuovi impianti e fare investimenti dando di conseguenza anche maggiore soddisfazione economica al mondo della produzione. Poi c'è tutto il capitolo della promozione e del marketing».

A sentire Danese l'Igp, che potrà unire il mondo della produzione attorno a regole comuni e a prassi condivise, si tradurrà in un aumento di valore per tutto il territorio coinvolto, «un territorio di cui già il riconoscimento Pat mette in evidenza la storicità, la qualità, la ricchezza anche dal punto di vista storico e culturale. Siamo un'area riconosciuta già come paesaggio rurale di interesse storico, per via delle vigne storiche del Soave, e siamo un'area che sta portando avanti la candidatura a sito Unesco: è un territorio protetto, proprio dall'agricoltura, e l'Igp consacrerà questa fisionomia. Quanto alle nostre ciliegie, alle quali sono dedicate storiche manifestazioni promozionali, è già stata riconosciuta la loro particolarità organolettica conseguenza anche dei suoli in cui affondano le radici i ciliegi».

Oggi sotto il cappello di «Ciliegia della Val d'Alpone-Pat» ricadono 52 qualità che, con Igp ottenuta e nuovo disciplinare di produzione, si ridurranno ad una decina. La produzione annua del comprensorio, stando ad una stima del mercato monscledense, si aggira sui 70/80 mila quintali l'anno e questo dato ha il suo peso se si pensa che di ciliegie nel veronese se ne producono 102.440 quintali (dati Camera di commercio di Verona) e la ciliegia è settimo frutto in classifica per peso percentuale delle produzioni veronesi (produzione che corrisponde al 74,2% di quella veneta e al 9,5% di quella nazionale). Contarli i produttori è difficilissimo perché solo in rari casi l'azienda agricola (1340 quelle dell'area dei sei comuni) è registrata per questa specifica produzione (37 quelle censite): per la stragrande maggioranza chi produce ciliegie lo fa come impegno collaterale alla produzione d'uva da vino e poi dal totale sfuggono i tanti micro produttori, dopolavoristi o pensionati che stando sotto i 7500 euro di reddito non hanno partita Iva: «Realtà comunque molto importanti», dice Danese, «perché ognuna di esse produce in media 35 quintali a stagione». A fotografare dettagliatamente la produzione sarà il censimento delle aziende e degli impianti propedeutico alla richiesta dell'Igp. •

Il presidente dei cerasicoltori non nasconde la soddisfazione: «Ci saranno più benefici per tutti»

Igp per la ciliegia, corsa a sei Comuni

Palasport, scuole e giovani Tutti punti dolenti del bilancio

I sogni di Matteo Bussola in una lettera ai genitori

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

Coldiretti - Veneto

L'Arena

Data 04-02-2018
Pagina 35
Foglio 2 / 2

I sindaci protagonisti dell'accordo per la ciliegia Igp Val d'Alpone

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

Coldiretti - Veneto