

Coldiretti; Pomodoro San Marzano DOP (anche Montoro) EU corregga distorsioni

Comunicato - 22/02/2016 - Napoli - www.cinquerighe.it

Una staffetta simbolica tra Salerno e Napoli per segnare una ripartenza dell'agroalimentare della Campania. Coldiretti questa mattina a Salerno ha incontrato presso la sede della Provincia i sindaci dell'agro nocerino-sarnese e acerrano per difendere il pomodoro San Marzano dop. Questa sera parteciperà all'evento di Univerde e Associazione Pizzaiuoli Napoletani presso Eccellenze Campane che apre l'ultimo giro di boa verso il riconoscimento Unesco dell'arte della pizza. Due battaglie tenute insieme da un filo conduttore: la valorizzazione del "made in Campania", un patrimonio inestimabile. Il pomodoro San Marzano, che peraltro è tra gli ingredienti fondamentali della vera pizza napoletana, è finito in una recente interrogazione al parlamento europeo. Il commissario Hogan ha affermato che è lecito immettere sul mercato una scatola con la scritta "San Marzano", fatta con pomodori coltivati e lavorati in Belgio. Da qui la protesta dei produttori dell'agro nocerino-sarnese e acerrano. "La battaglia per il San Marzano dop, spiega Gennarino Masiello, presidente di Coldiretti Campania e vicepresidente nazionale, ha un valore economico e simbolico al tempo stesso. Appare del tutto evidente che il commissario europeo sta commettendo un errore, anche rispetto alle norme vigenti. Tutto ciò che concorre a creare confusione e inganno nel consumatore oggi non dovrebbe essere consentito. Ma questa vicenda arriva dopo diversi segnali preoccupanti, dal formaggio senza latte alla libera denominazione dei vini. Tutti tentativi stoppati grazie all'impegno di Coldiretti, non solo a vantaggio degli agricoltori, ma anche dei consumatori e di tutta la filiera. E il riconoscimento Unesco per l'Arte della Pizza è un tassello strettamente correlato. Siamo stanchi di subire furti d'identità. L'agroalimentare ha un valore economico enorme e deve avere lo stesso grado di tutela degli altri settori produttivi. Questa è la madre di tutte le battaglie. Altrimenti salta tutto il lavoro fatto finora e salta l'economia di intere regioni". "Un prodotto come il San Marzano, aggiunge Salvatore Loffreda, direttore di Coldiretti Campania e Napoli, è riproducibile geneticamente, ma non è il seme che lo rende unico al mondo. Lo è grazie ad un territorio particolare e ad una sapienza agricola centenaria. Questo è il valore economico al prodotto. E non possiamo consentire che si rubi il nome di un'identità territoriale. Altrimenti si consumerà di fatto una truffa ai danni di chi produce e di chi consuma. L'area di produzione, che è quasi per metà nell'acerrano e per il resto nell'agro nocerino-sarnese, può certamente puntare sull'aumento della produzione. Per questo abbiamo proposto ai sindaci salernitani e napoletani interessati, più un Comune dell'avellinese, di deliberare la richiesta di estensione della tutela anche alla vendita del pomodoro fresco. La battaglia di Coldiretti è stata ampiamente

condivisa dai sindaci e con il loro aiuto chiederemo alla Regione Campania e al Governo di aprire un focus sulle tutele affinché l'Unione Europea possa correggere le distorsioni.

AREALE DI PRODUZIONE DEL POMODORO SAN MARZANO DOP

Provincia di Salerno

San Marzano sul Sarno, San Valentino Torio, Scafati, Baronissi, Fisciano, Mercato San Severino, Castel San Giorgio

Siano, Roccapiemonte, Nocera Inferiore, Nocera Superiore, Sarno, Pagani, Sant'Egidio del Monte Albino, Angri.

Provincia di Avellino

 Montoro

Città metropolitana di Napoli

Striano, Poggiomarino, Pompei, Sant'Antonio Abate, Castello di Cisterna, Santa Maria la Carità, Boscoreale, Castellammare di Stabia, Gragnano, Acerra, Afragola, Brusciano, Caivano, Casalnuovo, Camposano, Cicciano, Cimitile, Mariglianella, Marigliano, Nola, Palma Campania, Pomigliano, Scisciano, San Vitaliano.

Comunicato - 22/02/2016 - Napoli - www.cinquerighe.it