

## **Made in Sannio\ " il marchio per i prodotti quali la mela annurca; Campagnuolo, FI**

*Comunicato - 10/12/2017 - Benevento - [www.cinquerighe.it](http://www.cinquerighe.it)*

Il riconoscimento dell'arte dei pizzaioli da parte dell'Unesco, che grande risonanza ha avuto nei giorni scorsi, potrebbe diventare un interessante punto di riflessione sulla necessità di una reale valorizzazione dei prodotti sanniti che meriterebbero maggiore tutela e considerazione. Soprattutto in occasione della grande conquista dei nostri amici partenopei, sarebbe il caso di prendere esempio dall'amico, onorevole Armando Cesaro per aver presentato in tempi record una proposta di legge per istituire la giornata regionale della pizza e dell'arte del pizzaiolo napoletano il giorno del 7 dicembre. Questo quanto afferma il Coordinatore Provinciale di Forza Italia Giovani Benevento, nonché Fondatore e Coordinatore Nazionale di Noi Cittadini per il Sud, Evangelista Campagnuolo. L'idea di un marchio "made in Sannio", proposta che ho già avanzato svariate volte nei miei comunicati, tramite fax e Pec a tutte le sigle sindacali di ambito nazionale, regionale e provinciale senza peraltro ricevere risposta, potrebbe essere finalmente accolta. Questo proprio alla luce delle tante eccellenze nostrane vittime di concorrenza sleale da parte di prodotti esteri e/o di qualità estremamente inferiore. Forse sarebbe il caso di citare la mela annurca: eccellenza sannita indiscussa per sapore e proprietà organolettiche. Il tradizionale procedimento di maturazione è rimasto invariato: le mele vengono infatti disposte su delle strisce di terra e paglia dette "prosoni" o "porche", ad ogni modo protagoniste assolute dei nostri paesaggi autunnali. Questa lunga e dispendiosa lavorazione ne favorisce le particolari proprietà nutrizionali al centro di vari studi scientifici ma contemporaneamente espone il prodotto ad una serrata concorrenza di prodotti esteri o di altre varietà simili solo nella forma, che però si differenzia per il diverso tipo di maturazione che avviene invece direttamente sulla pianta. Ho menzionato la mela annurca come esempio emblematico, ma non dimentichiamoci delle uve da falanghina e di aglianico, della "frennola di Sant'Agata dei Goti" creata appositamente per Sant'Alfonso Maria de' Liguori, il caciocavallo affumicato di Castelfranco in Miscano, il carciofo di Pietrelcina, l'olio extravergine di oliva del Sannio Caudino e Telesino, il Torrone croccantino di San Marco dei Cavoti: tutto questo solo per citarne alcuni della lunga lista. Il riconoscimento di un marchio di qualità come "Made in Sannio", permetterebbe tutelare i nostri prodotti dalle "contraffazioni" e di riaffermare in modo deciso la particolare vocazione produttiva del Sannio, e perché no magari potrebbe rappresentare una soluzione parziale alle problematiche che abbiamo affrontato recentemente sul tavolo dell'evento "Verso gli Stati Generali".

*Comunicato - 10/12/2017 - Benevento - [www.cinquerighe.it](http://www.cinquerighe.it)*