

Al porcino del Frignano serve un sigillo di qualità

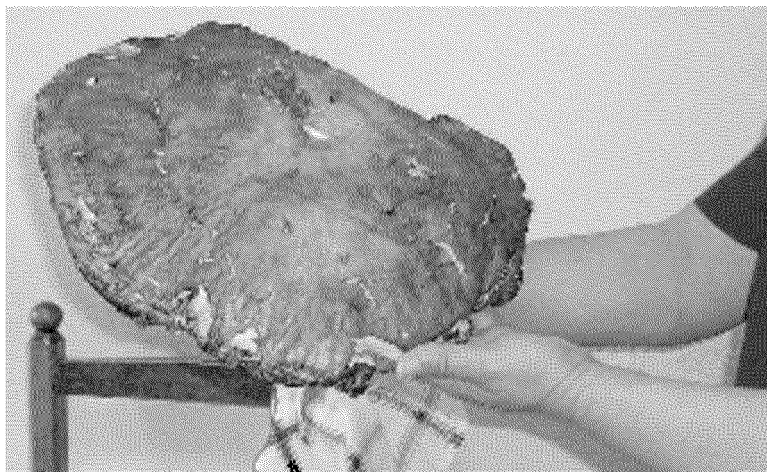
Chiesto l'ingresso nel marchio «Tradizione e sapori»

—SESTOLA—

STA RACCOGLIENDO consensi tra i residenti dell'alto Appennino la proposta di alcuni raccoglitori di istituire un 'marchio camerale' per il fungo porcino frignanese (tra i più pregiati dell'Appennino) ed un eventuale Centro di raccolta per il controllo e la vendita. Il nostro porcino si aggiungerebbe così agli altri prodotti già tutelati dal marchio camerale «Tradizione e Sapori di Modena».

L'ultimo entrato tra i prodotti tutelati è il miele di castagno e millefiori dell'Appennino e della Pianura modenese, che si è aggiunto a: amaretti di Modena, crescentina di Modena, marrone del Frignano e marrone di Zocca, mirtillo nero dell'Appennino modenese, nocino di Modena, patata di Montese, sassolino di Modena, tartufo delle Valli del Dolo e Dragone, tortellini di Modena, croccante artigianale del Frignano, salame di San Felice.

IL GAL Antico Frignano e Appennino Reggiano ne ha parlato in un recente convegno provinciale. Il presidente Luciano Correggi dice: «L'incontro è stata un'ulteriore occasione per fare conoscere e valorizzare il Marchio Camerale e, in particolare, le produzioni montane. Dopo otto anni di attività, siamo in grado di confermare la soddisfazione sia da parte delle aziende produttrici, sia da parte dei consumatori, che si sentono garantiti nella qualità e sicurezza dai prodotti tutelati dal marchio. Il disciplinare, infatti, garantisce l'esclusione di trattamenti chimi-



Uno splendido esemplare di porcino raccolto nei boschi del Frignano

ci nella fase di produzione e di sofisticazione nella fase di confezionamento».

L'Appennino modenese è un'area di produzione di numerose eccellenze agro-alimentari, caratterizzate da spiccate caratteristiche di tipicità, unicità ed auten-

DIFESA DEL PRODOTTO
Il Gal territoriale sostiene l'iniziativa, vista con favore per tutelare i consumatori

ticità. Accanto alle produzioni che già beneficiano della certificazione di tipicità d'origine, come DOP e IGP, vi sono prodotti con particolari caratteristiche qualitative, che non beneficiano di alcuna protezione.

PER SOPPERIRE a questa ca-

renza la Camera di Commercio di Modena, otto anni fa, ha creato e promosso il marchio collettivo denominato «Tradizione e sapori di Modena». L'obiettivo è quello di includere sotto la tutela del marchio quei prodotti locali, di cui è stato possibile certificare la qualità e la cui produzione è in sintonia con luoghi ad alto valore ambientale e coltivati o trasformati con tecniche a basso impatto ambientale. «Il GAL Antico Frignano -aggiunge il direttore Gualtiero Lutti- svolge il servizio di certificazione ed accertamento insieme al **Cermet** di Bologna e all'Icea di Vignola. Tuttavia, dobbiamo ringraziare la Camera di Commercio di Modena, che ha creduto e sostenuto questo progetto di valorizzazione e commercializzazione dei prodotti di qualità fin dall'inizio».

g.p.