

## SEDANO BIANCO DI SPERLONGA È IGP

rrica un importante riconoscimento per un altro prodotto tipico laziale. “Siamo molto orgogliosi di questo risultato che premia la qualità del Sedano Bianco di Sperlonga e dei suoi produttori. In questi ultimi mesi abbiamo ottenuto numerosi marchi, dalla Castagna dei Monti Cimini alla Nocciola Romana (DOP) fino all’Abbacchio Romano (IGP) al Cesanese del Piglio (DOCG) e al Moscato di Terracina (DOC). Questo grazie al grande lavoro svolto negli ultimi anni dalla Regione e da ARSIAL per dare alla qualità del mondo agricolo il dovuto riconoscimento”. A dichiararlo è Daniela Valentini, assessore

all’agricoltura della Regione Lazio, in merito alla pubblicazione sulla Gazzetta Ufficiale dell’Unione Europea della domanda di riconoscimento IGP per il Sedano Bianco di Sperlonga. “Una regione delle eccellenze che trova in tutti questi successi un ulteriore conferma; un territorio che, grazie all’impegno costante dei suoi produttori, fa della promozione e della valorizzazione dei prodotti agricoli un vero e proprio motore economico per competere ad alti livelli e conquistare i mercati nazionali ed internazionali”.

Il Sedano Bianco di Sperlonga è stato introdotto nella zona di Fondi e Sperlonga intorno agli anni ‘60. Sono infine 10 gli altri prodotti che hanno terminato l’iter nazionale, ottenendo la protezione transitoria, e 14 i dossier DOC/IGT in revisione. Schede e caratteristiche consultabili sul portale dell’ARSIAL ([www.arsial.regione.lazio.it](http://www.arsial.regione.lazio.it)) che in poco tempo ha già raggiunto i 31 mila visitatori.

