

La gaffe della Regione sul prodotto ortofrutticolo tipico di Sperlonga

Il sedano è Igp, anzi no

Analisi e valori «sballati», Bruxelles sospende il marchio

IL sedano bianco a marchio Igp, anzi no. È una storia davvero incredibile quella dell'ortaggio tipico di Sperlonga. Prelibato, ricco di proprietà nutritive, ma anche molto sfortunato. Così sfortunato che quello che è capitato ad una delle eccellenze della produzione agricola pontina ha davvero pochi precedenti. E sì, perché il marchio d'indicazione geografica protetta del sedano bianco, ottenuto nel 2010, è durato soltanto pochi mesi. Giusto il tempo di scoprire che i valori organolettici fissati nel disciplinare non corrispondevano a realtà. E il rispetto di tali criteri è necessario per la commercializzazione dei prodotti Igp. Che appunto, per il sedano bianco di Sperlonga, non c'è mai stata. Tutta colpa, spiega l'agronomo della cooperativa «San Leone» Biagio Davia, «delli studi che allora vennero fatti dall'Arsial attraverso l'università della Tuscia. Studi che alla fine si sono rivelati inattendibili fornendo valori falsati: zuccheri, resistenza, acidi». Un errore, anzi meglio ancora una incredibile gaffe che è costata cara perché ha spinto Bruxelles a ritirare il marchio Igp. Una doccia fredda per i produttori di Sperlonga che sull'indicazione geografica protetta del sedano bianco avevano investito tempo e denaro.

«Alcuni agricoltori in vista dell'ottenimento del marchio - racconta Rocco Giuglietta della cooperativa San Leone - avevano pensato ovviamente di estendere le proprie produzioni. L'Igp avrebbe infatti determinato un aumento delle richieste. Inoltre avevamo già acquistato materiale per il confezionamento che esaltava l'Igp». Tutto sospeso. Fino a quando? L'iter per il riottenimento del marchio si è messo di nuovo in moto. Regione e Arsial, per rimediare alla gaffe, hanno dato tutta la loro disponibilità per chiudere nel più breve tempo possibile la pratica. «Questa volta - spiega l'agronomo Davia - le analisi sono state effettuate in maniera più rigorosa. Le prove sono state fatte su oltre 70 campioni prelevati nelle diverse fasi di maturazione del sedano bianco. Non ci sono margini d'errore, ma i tempi burocratici sono quelli che sono e il riottenimento del marchio Igp non arriverà prima del prossimo anno». Difficile dire



quanto questo tutto questo tempo perso sia costato in termini economici. «Non essendoci un termine di paragone - prosegue Davia - è impossibile quantificare il danno. Di certo, potenzialmente, c'è stata una perdita, anche significativa». Staticamente l'ottenimento del marchio Igp comporta almeno un aumento del 15% delle produzioni. Purtroppo, con la gaffe del marchio Igp, tra gli agricoltori di Sperlonga si è diffusa

molta sfiducia. Tanto che alcuni, dopo la doccia gelata piovuta da Bruxelles, hanno deciso di passare dalla produzione del sedano bianco a quella più tradizionale e meno complicata del sedano verde. Altri tengono duro e hanno deciso di resistere un altro anno, fino al 2013, quando il sedano bianco di Sperlonga riotterrà il marchio Igp. Questa volta per sempre, almeno si spera.

*L'attesa durata
un decennio,
poi la doccia gelata*

P.P.

LE TAPPE

2001

INIZIO ITER

L'ITER per l'ottenimento del marchio Igp inizia nel 2001 su iniziativa di Coldiretti Fondi, A.r.s.i.a.l., le cooperative «San Leone» e «Flacca» e altri singoli produttori di Sperlonga

2009

L'ATTRIBUZIONE

OTTO anni dopo arriva la lieta notizia da Bruxelles. L'Unione Europea nel dicembre del 2009 riconosce il marchio d'indicazione geografica tipica al sedano bianco di Sperlonga

2011

LA SOSPENSIONE

LA soddisfazione dura poco, solo qualche mese. Giusto il tempo di scoprire che i valori fissati nel disciplinare sono tutti sballati. A cavallo tra il 2010 e il 2011 l'Unione Europea sospende il marchio d'origine

2013

GASOLIO

L'ITER per il riottenimento del marchio è stato già avviato. Questa volta le analisi sono state effettuate con il massimo scrupolo, ma per riavere l'Igp ci vorrà almeno l'anno prossimo

COS'È

IL marchio Igp viene attribuito dall'Unione europea a quei prodotti agricoli e alimentari per i quali una determinata qualità, la reputazione o un'altra caratteristica dipende dall'origine geografica. Chi produce Igp deve attenersi alle rigide regole produttive stabilite nel disciplinare di produzione, e il rispetto di tali regole è garantito da uno specifico organismo di controllo.