

VILLAMARZANA

Prodotti locali,
 progetto
 di valorizzazione

Scarazzatti a pagina XIV

Prodotti locali, la sfida è valorizzare la filiera

VILLAMARZANA

Operatori
 a confronto
 con la grande
 distribuzione

Marco Scarazzatti

VILLAMARZANA

I prodotti polesani a marchio Igc p e Dop per farsi conoscere ai grandi mercati, hanno bisogno di maggiore aggregazione da parte degli operatori. Questo quanto sottolineato ieri a villa Cagnoni Boniotti di Gognano (Villamarzana), in occasione della tavola rotonda "Valorizzazione della produzione agroalimentare della provincia di Rovigo". La Fondazione Cariparo ha affidato al gruppo di lavoro Sinloc, uno studio sulla filiera che contraddistingue insalata di Lusìa, aglio bianco polesano, radicchio di Chioggia, riso del Delta del Po. L'indagine ha beneficiato della collaborazione di Coldiretti, Confagricoltura e Confederazione Italiana Agricoltori (sedi di Padova e Rovigo). Alla presenza di numerosi buyer, alcuni provenienti da Svezia e Danimarca, ma anche di importanti figure professionali di Conad e Despar Italia, sono state analizzate le potenzialità ancora inesprese dei prodotti nostrani. Sul tavolo l'idea di aggregazione commer-

ciale del territorio con l'ipotesi di creare una start up d'impresa che nei primi due anni avrà un costo di 300mila euro.

«Una ricerca condotta tra i consumatori ha evidenziato che, tra dieci anni, uno dei prodotti più consumati sarà l'insalata - ha affermato Cesare Bellò, consigliere delegato di Opo - Dobbiamo avere la capacità di uscire dal territorio e raccontare quello che abbiamo. Il marchio "Lusìa fertile terra" è solo un modo per stimolare la produzione di insalata nel territorio. Meglio utilizzare il marchio Qv che sta per Qualità verificata, della Regione Veneto, già certificato dall'Unione Europea. Ci vuole un tavolo condiviso tra tutti gli operatori, per uscire all'esterno in maniera unica e con la stessa voce». Particolarmente seguiti gli interventi dei rappresentanti della grande distribuzione tra cui Giampiero Gasparro responsabile ortofrutta Conad e Simone Panbianco di Despar, oltre a Petter Aune dalla Norvegia, Aldo Aimo dalla Svezia. In evidenza le esperienze del consorzio dell'aglio bianco polesano, del consorzio di tutela del radicchio di Chioggia, del vicepresidente dei ristoratori della provincia di Rovigo, Michele Ravagnani e Giorgio Uccellatori che con la sua azienda fa parte del consorzio di produttori locali di riso e anche del consorzio di tutela Igc p.

© riproduzione riservata



CONVEGNO Sala piena per l'incontro sui prodotti polesani





**Il convegno
di ieri
si è tenuto
nella villa
Cagnoni
nella
frazione
di Gognano**