

## La Pasta di Gragnano è oggi un prodotto IGP



Arriva finalmente la conferma da parte della Commissione Europea del raggiungimento di un grande traguardo per il Consorzio Gragnano Città della Pasta e della città intera, che vede la Pasta di Gragnano entrare nella lista dei giacimenti gastronomici italiani da tutelare. Iscritta finalmente a livello europeo nel registro delle denominazioni di origine protette e delle indicazioni geografiche protette, la protagonista della tavola italiana porta le eccellenze italiane certificate a quota 254.

“A Gragnano il profumo del grano è oggi più intenso. Festeggiamo 8 anni di lavoro e 500 anni di storia e tradizione dei pastai gragnanesi” commenta Giuseppe di Martino, Presidente del Consorzio Gragnano Città della Pasta che insieme agli altri consorziati esprime gioia per il riconoscimento ottenuto e continua: “La storia e la produzione della Pasta hanno disegnato il territorio della città di Gragnano, scrigno che custodisce da oltre cinque secoli il prezioso tesoro della conoscenza di saper fare ottima pasta. Da secoli esportata in tutto il mondo, la Pasta di Gragnano IGP è ambasciatrice del Made in Italy e di uno stile di vita sostenibile, sano e naturale.

Il Consorzio Gragnano Città della Pasta, costituitosi nel 2003, dopo aver attraversato momenti difficili alternati ad esaltanti successi, oggi dimostra di essere il modello vincente che ha permesso la diffusione di quest'eccellenza gastronomica, sempre più apprezzata ed amata dai più grandi chef e consumatori buongustai in ogni dove.

La ricerca assoluta della qualità ha attraversato nei secoli le strade della nostra città, luogo incontaminato a ridosso di una verdeggiante Valle, a cavallo fra la Penisola Sorrentina e la Costiera Amalfitana, da sempre crocevia di passio-

nati cultori del gusto e culla della più grande espressione della cucina italiana.

Questo riconoscimento, teso alla tutela del consumatore, è un ulteriore suggello che garantirà l'assoluta autenticità della provenienza e del metodo unico di lavorazione della Pasta di Gragnano IGP. Ruggente motore dell'economia del territorio, quest'ultima porta con sé un bagaglio di cultura gastronomica e stile di vita che unisce nel piatto le produzioni di eccellenza italiane.

In questi 8 anni molte sono state le difficoltà incontrate che avrebbero potuto vanificare il raggiungimento dell'obiettivo. Oggi la tenacia, unita alla fattiva collaborazione delle Istituzioni quali la Regione Campania, il Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali e, in ultimo, la Commissione Europea, hanno reso possibile l'ottenimento di questo risultato.

Sono molte le persone che mi hanno accompagnato in questo lungo viaggio. Ricordo con piacere la passione e la dedizione con la quale la dott.ssa Laura La Torre, Direttore Generale Controllo Qualità e Repressione Frodi del Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali, ci ha guidato e accompagnato dall'inizio, e per un lungo tratto del nostro cammino; il dott. Roberto Varese e il suo staff della Direzione Generale dello Sviluppo Agroalimentare e della Qualità, che ci ha seguito negli ultimi anni e il Presidente della Commissione Agricoltura e Sviluppo Rurale del Parlamento Europeo, il dott. Paolo De Castro, già Ministro dell'Agricoltura, che si è battuto con noi e con il quale, di primissimo mattino, ho condiviso oggi la gioia e la soddisfazione di questo momento.”

