



Agroalimentare - Peperoncino Calabria, CIA: subito riconoscimento IGP

Roma - 19 nov 2021 (Prima Pagina News) Obiettivo: contrastare la concorrenza sleale della Cina.

Presentato ufficialmente al Mipaaf dal Consorzio dei produttori della regione il disciplinare per il riconoscimento IGP (Indicazione geografica protetta) del peperoncino di Calabria, con il supporto di Cia-Agricoltori Italiani, che da anni porta avanti una campagna di contrasto alla concorrenza sleale proveniente dalla Cina. Il comparto ha, infatti, bisogno di valorizzazione e tutela per competere in un mercato dominato da prodotto orientale di bassa qualità e con poche garanzie igienico-sanitarie. Il riconoscimento del marchio IGP rappresenta, dunque, il volano necessario a rafforzare tutto il ciclo produttivo e sviluppare una filiera di qualità, identitaria, sostenibile e redditizia. Questo il focus dell'incontro che si è tenuto oggi all'Accademia del peperoncino di Diamante, alla presenza della dirigente del Mipaaf, Roberta Cafiero, dell'assessore regionale all'agricoltura, Gianluca Gallo e di Fulvia Caligiuri, della Commissione Agricoltura in Senato. Il peperoncino è un alimento tipico della cucina italiana dalle grandi proprietà nutritive e salutistiche, con una produzione concentrata prevalentemente nei territori della Calabria, che da sola realizza il 25% del prodotto italiano. Come denunciato in passato da Cia, il nostro peperoncino è poco tutelato dal dumping estero. Se ne importano, infatti, più di 2 mila tonnellate (prevalentemente, Cina), dai bassi standard qualitativi e con prezzi assolutamente inferiori rispetto a quelli di mercato, che ne viene stravolto, non permettendo al settore di svilupparsi. La produzione italiana, pur di elevatissima qualità, non è attualmente in grado di soddisfare la domanda nazionale: il nostro Paese non copre più del 20% del suo fabbisogno (400 tonnellate, circa). Il prodotto cinese ha un prezzo di circa 3 euro contro i 15 del costo medio italiano e ciò dipende dai maggiori costi di produzione del peperoncino nazionale, che viene rigorosamente selezionato, raccolto a mano e infine trasformato con l'impiego di tecniche d'avanguardia, compresi i macchinari all'ozono per la perfetta essiccazione. L'analogo prodotto cinese è, invece, risultato di tecniche di raccolta e trasformazione molto grossolane, con le quali la piantina viene interamente tritata –compresi picciolo, foglie, radici-, con pochissime garanzie di qualità e requisiti fitosanitari ben diversi da quelli conformi ai regolamenti europei. La polvere stessa è per sua natura facilmente sofisticabile e anche quando il peperoncino viene importato fresco o semi-lavorato, la sua qualità viene compromessa dall'utilizzo di molti conservanti. Cia ha, dunque, supportato con vigore l'iniziativa del Consorzio del peperoncino di Calabria, con l'obiettivo di creare una filiera di qualità superiore, innovativa e integrata. Il riconoscimento dell'IGP potrà, infatti, aprire la strada a una maggiore valorizzazione e tutela del prodotto, che trova in questa Regione l'ambiente ideale per la sua coltivazione, grazie al microclima e alle caratteristiche orografiche del terreno. Si darebbe, così, al consumatore garanzia di tracciabilità e salubrità, oltre al valore aggiunto adeguato alla parte produttiva, incentivata ad aumentarne la coltivazione estensiva per andare incontro alla domanda crescente dell'industria alimentare (soprattutto sughi e salami piccanti). Senza



dimenticare l'export, con la richiesta per salse e condimenti delle grandi aziende del food, fra le quali spiccano quelle dei Paesi Bassi, che rappresentano attualmente la destinazione del 50% della produzione di peperoncino della Calabria. Il sistema produttivo italiano –conclude Cia- oltre a certificazioni di qualità, avrebbe, bisogno anche di un ammodernamento delle tecniche di lavorazione per abbattere i costi produttivi, a partire dalla miglioramento varietale delle cultivar, per ottenere frutti concentrati sulla parte superiore ed esterna della pianta, più facilmente distaccabili nelle operazioni di raccolta con macchine agevolatrici.

(Prima Pagina News) Venerdì 19 Novembre 2021