

ESPERTI A CONFRONTO DOMANI SU DISCIPLINARI PER OTTENERE LA DENOMINAZIONE

# L'agroalimentare ligure e l'Europa: troppo pochi i prodotti a marchio Ue

Convegno all'Annunziata di Sestri sulle misure a protezione della tipicità

**SESTRI LEVANTE.** Come includere il pesto alla genovese e all'aglio, la salsa di noci e di pinoli, il carciofo di Albenga e l'oliva taggiasca, la panissa e la pasqualina nell'elenco dei prodotti agroalimentari a denominazione Ue? Il percorso non è semplice, ma qualche indicazione si propone di darla il convegno in programma domani all'ex convento dell'Annunziata di Sestri Levante, intitolato "Unione Europea e prodotti agroalimentari tipici liguri" e patrocinato, tra gli altri, da Expo 2015 Padiglione Italia. A organizzarlo, lo studio legale Conti & Giacomini di Genova, impegnato anche sul fronte delle frodi agroalimentari.

La premessa, intanto, è la scarsa presenza dei prodotti liguri a denominazione Ue (Dop, Igp, Stg). «La Liguria oggi è fannalino di coda perché con solo 4 prodotti a denominazione Ue: le acciughe sotto sale del Mar Ligure, il basilico genovese, la focaccia di Recco col formaggio, l'olio della Riviera ligure. Rappresentano l'1,4 per cento del totale nazionale, a fronte di 300 prodotti (il 6 per cento del totale) iscritti nell'elenco nazionale dei prodotti agroalimentari tradizionali ed espressione del patrimonio



Lo stand della focaccia di Recco al Salone Nautico 2015 FORNETTI

## A CASTIGLIONE LA SAGRA DELLA PANELLA

**CASTIGLIONE.** Oggi al campo sportivo Sagra della panella (castagnaccio) organizzata dal Circolo Acli. Stand gastronomici dalle 12 alle 22: pasta e fagioli, pasta al pesto, asado, testateù, bistecche di manzo e di maiale, salsicce alla piastra, frittelle e panella. Si balla al coperto pomeriggio e sera con l'orchestra Davide Aramini. Ingresso libero. Ampio parcheggio. La Sagra si tiene anche in caso di pioggia.

culturale italiano, stilato dal ministero delle Politiche agricole».

Per conquistare la denominazione e proteggere i prodotti da facsimili e tarocchi, occorre stilare i rispettivi disciplinari, proporli al Ministero e alla commissione europea. Come farlo sarà oggetto del convegno aperto al pubblico, a ingresso libero su prenotazione, che inizierà alle 15.30.

Dopo l'introduzione di Laura Castagnola dello studio legale e i saluti del sindaco di Sestri Levante Valentina Ghio, del presidente dell'Ordine degli avvocati di Genova Alessandro Vaccaro e dell'assessore region-

nale Ilaria Cavo, interverranno i relatori Giuseppe Giacomini sul regolamento che disciplina la certificazioni; Sergio Carozzi sulle certificazioni liguri; Achille Tonati sul made in Italy; Francesco Santini del dipartimento certificazione e ispezione di Accredia; Fabio Macri sui prodotti certificati e i rapporti tra Italia e Svizzera. A seguire, la tavola rotonda con le testimonianze di Francesco Bruzzo del consorzio per la tutela dell'olio extravergine di oliva; Lucio Bernini del consorzio focaccia di Recco al formaggio; Oscar Cattaneo di Iscot Liguria; Augusto Comes di Federcoopescia; del produttore di pesto e presidente di Palatiferi Roberto Panizza; Roberto Cevasco dell'università di Pollenzo e Lorenzo Montaldo di Slow Food Liguria. Il giornalista Nur El Gawahary modererà il convegno.

Al termine, ci sarà la degustazione e lo show cooking di prodotti tipici liguri, ai quali parteciperanno anche gli operatori turistici indiani, in visita alla città. Patrocinato dalla Regione, dall'ordine degli avvocati di Genova e dal Comune è promosso in collaborazione con i consorzi Sestri Levante H&R e Sestri Levante In. S. O.