

Link originale: <https://pdf.extrapola.com/angqv/4750973.main.png>

.. 16 DOMENICA — 3 MARZO 2024 QV

PROVINCIA
Valdichiana

L'aglione verso la Dop C'è l'ok di due Regioni «Un prodotto inimitabile»

Rampi presidente dell'Associazione produttori lo definisce un passo in avanti. Soddifazione è stata espressa anche dal sindaco e dall'associazione Severini

di **Luca Amodio**
CORTONA

Via libera dalla Regione Toscana e Umbria: adesso l'Aglione della Valdichiana aspetta soltanto l'imprimatur della Commissione Europa per ottenere la denominazione d'origine protetta (Dop). Più di un milione e mezzo il giro di affari che orbita attorno all'«Allium ampeloprasum var. Holmense», dato tra l'altro in netta salita. «Manca ancora tanto, in termini di tempi, ma dopo un lavoro di due anni, abbiamo preparato un documento di oltre mille pagine che ha visto l'approvazione sia della Regione Toscana

che della Regione Umbria», spiega Pietro Rampi, presidente dell'Associazione produttori e trasformati dell'Aglione in Valdichiana, tra i relatori della tavola rotonda organizzata a Cortona e incentrata proprio su quello che è uno dei prodotti per eccellenza della vallata. Agli Stati Generali per la Dop dell'Aglione, così si chiamava l'incontro organizzato dall'associazione di Rampi insieme al circolo culturale Gino Severini, i produttori hanno tirato le fila del lavoro fatto fino a questo momento, mettendo bene in chiaro l'obiettivo comune: il riconoscimento della denominazione d'origine protetta. I tempi sono quelli incerti della burocrazia ma vale la pena attendere perché con la Dop, spiega ancora Rampi, «si avrà la certezza che non arrivi prodotto per l'esterno che venga scambiato per Aglione della Valdichiana anche se non lo è: non significa solo proteggere i produttori ma anche i consumatori perché potrebbe essere venduto loro un prodotto non originale».

La conseguenza implicita è quella di pensare di mangiare un sugo di aglione quanto in verità si tratta magari del classico aglio. Se è vero che l'Aglione ha molte caratteristiche in comune con l'aglio classico, va detto che non si tratta però di una varietà di aglio gigante in quanto rappresenta una specie botanica ben distinta da diverse caratteristiche nel sapore e nella digeribilità.

Ed è proprio per le sue qualità organolettiche e nutritive che l'aglione è al centro di questo progetto di valorizzazione: la Valdichiana, quella che abbraccia la provincia di Arezzo e Siena, ma anche di Perugia e di Terni. «Soltanto con una certificazione Dop, fatta da un ente esterno, possiamo tutelare il nostro prodotto». «La Dop si farà: l'aglione ha unito un territorio molto ampio che offre prodotti di eccellenza che fanno parte a tutti gli effetti della nostra storia e della nostra cultura», commenta il sindaco di Cortona Luciano Meoni. «Una giornata molto importante in cui si riconosce il ruolo svolto da tanti imprenditori e produttori del nostro territorio che hanno riscoperto e valorizzato questo prodotto», aggiunge Paolo Rossi, assessore all'agricoltura. «La certificazione della Dop è una conquista per tutta la Valdichiana perché una delle primizie alimentari del nostro territorio», spiega Lilly Magi, presidente del circolo culturale Gino Severini.



Gli ultimi giorni di Mussolini

Il mese di aprile del 1945 segna la fine della guerra, dell'effimera Repubblica sociale italiana e della parabola, ormai discendente, di Benito Mussolini. In una manciata di giorni convulsi si consuma tragicamente il destino di colui che era stato per vent'anni il Duce. Ma il mistero che circonda la sua morte e i singolari eventi che ne seguirono per tutto il 1945 è ancora fitto e difficilmente sarà possibile diradarlo del tutto. Questo libro ripercorre quei momenti, tra ipotesi, molte testimonianze contrastanti e, forse, nessuna verità.

IN EDICOLA
€ 8,90 IN PIÙ

Tutte le nostre iniziative su
store.quotidiano.net

in collaborazione con
editoriale **Programma**

Gli ultimi giorni di Mussolini



QV Quotidiano Nazionale

IL GIORNO il Resto del Carlino LA NAZIONE

Per informazioni tel. 051 6006069 (attivo dal lunedì al venerdì, dalle 9 alle 13 e dalle 14 alle 18) oppure mail libri@quotidiano.net

L'aglione verso la Dop C'è l'ok di due Regioni «Un prodotto inimitabile»

**Rampi presidente dell'Associazione produttori lo definisce un passo in avanti
Soddisfazione è stata espressa anche dal sindaco e dall'associazione Severini**

di Luca Amodio CORTONA Via libera dalla Regione Toscana e Umbria: adesso l'Aglione della Valdichiana aspetta soltanto l'imprimatur della Commissione Europa per ottenere la denominazione d'origine protetta (Dop).

Più di un milione e mezzo il giro di affari che orbita attorno all' «Allium ampeloprasum var. Holmense», dato tra l'altro in netta salita.

«Manca ancora tanto, in termini di tempi, ma dopo un lavoro di due anni, abbiamo preparato un documento di oltre mille pagine che ha visto l'approvazione sia della Regione Toscana che della Regione Umbria», spiega Pietro Rampi, presidente dell'Associazione produttori e trasformatori dell'Aglione in Valdichiana, tra i relatori della tavola rotonda organizzata a Cortona e incentrata proprio su quello che è uno dei prodotti per eccellenza della vallata.

Agli Stati Generali per la Dop dell'Aglione, così si chiamava l'incontro organizzato dall'associazione di Rampi insieme al circolo culturale Gino Severini, i produttori hanno tirato le fila del lavoro fatto fino a questo momento, mettendo bene in chiaro l'obiettivo comune: il riconoscimento della denominazione d'origine protetta.

I tempi sono quelli incerti della burocrazia ma vale la pena attendere perchè con la Dop, spiega ancora Rampi, «si avrà la certezza che non arrivi prodotto per l'esterno che venga scambiato per Aglione della Valdichiana anche se non lo è: non significa solo proteggere i produttori ma anche i consumatori perché

potrebbe esser venduto loro un prodotto non originale».

La conseguenza implicita è quella di pensare di mangiare un sugo di aglione quanto in verità si tratta magari del classico aglio.

Se è vero che l'Aglione ha molte caratteristiche in comune con l'aglio classico, va detto che non si tratta però di una varietà di aglio gigante in quanto rappresenta una specie botanica ben distinta con diverse caratteristiche nel sapore e nella digeribilità.

Ed è proprio per le sue qualità organolettiche e nutritive che l'aglione è al centro di questo progetto di valorizzazione: la Valdichiana, quella che abbraccia la provincia di Arezzo e Siena, ma anche di Perugia e di Terni.

«Soltanto con una **certificazione** Dop, fatta da un ente esterno, possiamo tutelare il nostro prodotto».

«La Dop si farà: l'aglione ha unito un territorio molto ampio che offre prodotti di eccellenza che fanno parte a tutti gli effetti della nostra storia e della nostra cultura», commenta il sindaco di Cortona Luciano Meoni.

«Una giornata molto importante in cui si riconosce il ruolo svolto da tanti imprenditori e produttori del nostro territorio che hanno riscoperto e valorizzato questo prodotto», aggiunge Paolo Rossi, assessore all'agricoltura.

«La **certificazione** della Dop è una conquista per tutta la Valdichiana perchè una delle primizie alimentari del nostro territorio», spiega Lilly Magi, presidente del circolo culturale Gino Severini.