

Napoli: Pomodoro del piennolo Dop ... occhio ai falsi

Scritto da saporidimezzogiorno@gmail.com

Martedì 06 Ottobre 2015 13:33 -

Napoli: Pomodoro del piennolo Dop ... occhio ai falsi

Il presidente Marino: Rappresentiamo il 51% dei produttori

Giovanni Marino presidente del Consorzio di Tutela del pomodorino del Piennolo del Vesuvio interviene ai microfoni di Radio Club 91 nel corso di Sapori di Sera, un programma di Roberto Esse e lancia l'allarme: "Attenzione alla provenienza. La Dop arrivata nel 2010, coincide solo con i pomodori prodotti nei comuni del Parco Nazionale del Vesuvio e nel comune di Cercola. Inoltre solo il marchio Dop garantisce che, dopo la raccolta, il pomodoro non sia trattato con prodotti chimici. Al tempo stesso deve conservarsi per un anno dalla raccolta naturalmente".

Attualmente ci sono quaranta aziende iscritte alla Dop. Ancora lungo il cammino per arrivare al pieno successo: "La maggior parte dei produttori - denuncia Marino - ad oggi non è iscritta. Il nostro sforzo è cercare di rappresentare il 51 per cento del prodotto. Dalla nascita abbiamo raddoppiato il numero delle aziende iscritte e la quantità di prodotto Dop circolante ma c'è ancora una sproporzione tra prodotto coltivato in quest'area e l'iscrizione al consorzio. il disciplinare non ha fatto altro che codificare le tecniche tradizionali già in uso".

L'obiettivo del Consorzio conclude il presidente del consorzio: "Vogliamo salvaguardare questa coltivazione. Siamo in un momento di crescita. Ci sono padri che vedono i figli interessarsi del loro lavoro. Ci sono imprenditori che investono in campagna. Stiamo favorendo un ricambio generazionale".

saporidimezzogiorno@gmail.com