

Culurgionis Igp, scontro sulle patate

Presentato a Lanusei il disciplinare di produzione proposto dal comitato per l'ottenimento del marchio: i nodi da sciogliere

di **Claudia Carta**

LANUSEI

La Q sta per "qualità". Al suo interno, due "culurgionis" dalla tradizionale lavorazione "a spighita" sormontati dal nome e dal marchio Igp. Ecco il logo dei rinomati fagottini di pasta fresca ripieni, tipici della tradizione culinaria sarda. Ma questa volta i 23 paesi dell'Ogliastra, insieme a Esterzili, Sadali ed Escalaplano sono a un passo dall'ottenere l'esclusiva, a sancirne e delimitarne l'area di produzione, dopo 12 anni di battaglie, documenti, studi e burocrazia infinita. Aula magna della provincia gremita, ieri mattina a Lanusei, in occasione della riunione di pubblico accertamento, davanti ai funzionari del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, affiancati dai rappresentanti dell'assessorato all'Agricoltura della Regione, quali autorità competenti in materia.

Un'assemblea prettamente tecnica - o almeno tale doveva essere negli intenti - che aveva il solo scopo di verificare che il disciplinare di produzione proposto dal comitato promotore - presieduto da uno dei maggiori produttori di culurgionis sul territorio, Vito Arra - rispondesse «agli usi leali e costanti previsti dal regolamento europeo».

In platea, produttori locali, commercianti, esponenti di Coldiretti, titolari di agriturismi o strutture ricettive, sindaci e agricoltori e semplici cittadini. Un documento che ha fatto non poco discutere. Due i punti sui quali il dibattito si è acceso in modo particolare, ad articolare un confronto che ha registrato anche momenti di forte tensione: il problema relativo al nome stesso utilizzato, "culurgionis" e quello che riguarda gli ingredienti del ripie-



Un momento dell'incontro di ieri a Lanusei. A destra, Vito Arra (foto Carta)

no, laddove si parla di «patate o, in alternativa, di fiocchi di patata».

Così, ad Armando Morelli, funzionario ministeriale, è stato sufficiente leggere l'articolo 1, dal titolo "denominazione del prodotto", per dare il via alle danze. Una volta ottenuto il riconoscimento europeo, insomma, il nome "culurgionis" non potrà essere più utilizzato, se non per indicare questo, e solo questo, tipo di prodotto, realizzato secondo norme ben precise e con caratteristiche ben determinate. E mentre il sindaco di Sadali, Romina Mura, chiedeva di «affiancare un aggettivo qualificativo al nome in questione, per fare in modo che anche gli altri produttori di culurgio-

nis dei paesi limitrofi, potessero continuare a farlo senza problemi, anche in maniera differente», Laura Madotto, altro funzionario Mipaaf, rispondeva che non era possibile: «La numerosa e complessa documentazione analizzata presenta solo questo termine. Non è stato possibile nemmeno associare l'attributo "ogliastrini" in quanto mancano i documenti che possano attestare questa denominazione. È necessario infatti testimoniare l'uso almeno venticinquennale di un nome per poterlo ammettere». Tra zelanti dell'antica ricetta della nonna, fautori di un piatto che «fa parte della nostra tradizione di popolo sardo, per cui non si può rinunciare all'identità e alla sto-

ria della nostra gente», gli interventi si sono susseguiti incalzanti e diretti, con Vito Arra che ha avuto un bel da fare tra far leggere correttamente ai funzionari "continentali" i nomi degli ingredienti, rigorosamente scritti in sardo, e contenere gli interventi di un pubblico animato. Gli articoli dal 2 al 4 corrono via veloci e senza commenti. Al punto 5 si fa letteralmente indigestione di "fiocchi di patate", con una querelle quasi senza fine, mentre l'orologio batte le 12.20. «Dire che le patate possono essere sostituite dai fiocchi, è un affronto», tuonano. Mentre dall'altra parte rispondono che «i fiocchi di patate vengono utilizzati ampiamente già dal 1984». A rimet-



“ Sta emergendo un fatto che ci connota in maniera sfavorevole: abbiamo un approccio negativo. Cerchiamo di trovare un punto di equilibrio

IL RETROSCENA

Pieno sostegno della Confindustria

Pieno sostegno al comitato promotore dei "Culurgionis Igp" e alle imprese di produzione ogliastrine arriva dal numero uno di Confindustria Sardegna centrale Nuoro-Ogliastra, Roberto Bornioli, il quale reputa l'ottenimento del prestigioso riconoscimento europeo un ottimo traguardo, sottolineando l'importanza dell'accordo raggiunto tra le parti in gioco a tutti i livelli. Un accordo, certo, sempre migliorabile, ma che rappresenta un passo importante per l'economia del territorio: «Confindustria dà il pieno sostegno all'iniziativa delle imprese produttrici di culurgionis - fa sapere il presidente degli industriali nuoresi e ogliastrini in una nota stampa diffusa ieri pomeriggio - e alla proposta di disciplinare avanzata dal Comitato promotore Culurgionis Igp. L'acquisizione dell'Indicazione geografica protetta è la strada giusta per tutelare, promuovere e rilanciare le nostre produzioni di eccellenza nell'agroalimentare». E aggiunge: «Un grande merito va dato alle imprese produttrici che hanno attivato le loro migliori energie per valorizzare un settore importante e strategico per l'economia ogliastrina, quale quello della pasta fresca e delle produzioni tipiche dei culurgionis» chiude infine Roberto Bornioli nella nota stampa diffusa a sostegno del comitato promotore per il marchio Igp Culurgionis. (c.c.)

tere ordine e riportare tutti a un clima sereno, nella consapevolezza del risultato importante che si sta per raggiungere è il sindaco di Arzana, Marco Melis: «Sta emergendo un atteggiamento che ci connota, ancora una volta, in maniera sfavorevole: abbiamo il solito approccio negativo a qualunque cosa si tenti di fare. Dopo dodici anni di cammino e di sacrifici, da qualche parte si deve pur arrivare. Qui si sta tentando di valorizzare una grande risorsa che possediamo, cercando un equilibrio tra tutti gli attori in gioco: produttori, consumatori, agricoltori. Sarei stato preoccupato se nel disciplinare si fosse parlato solo esclusivamente di fiocchi di patate».