

L'aglio di Voghiera risorsa del territorio

Confronto sul prodotto caratteristico con l'assessore regionale Caselli Il segreto della filiera corta per essere competitivi sul mercato internazionale

Il Consorzio Produttori Aglio di Voghiera ha ricevuto ieri nella sede di Borgo "Le Aie" la visita di Simona Caselli, assessore all'Agricoltura della Regione Emilia-Romagna. Si è trattato di un importante momento di incontro e di confronto fra le istituzioni e gli operatori agricoli della filiera dell'Aglio di Voghiera DOP. Erano presenti rappresentanti del Comune di Voghiera, della Camera di Commercio e delle imprese impegnate nella produzione e commercializzazione del prodotto agricolo.

«L'aglio di Voghiera D.O.P. rappresenta sicuramente una risorsa, non solo per i benefici salutari, ma per l'agricoltura della zona, centro di una crescita produttiva e conoscitiva esplosa nell'ultimo decennio a livello non solo nazionale ma anche in-

ternazionale - ha introdotto Chiara Cavicchi, sindaco di Voghiera - erano 120 gli ettari coltivati nel solo 2016, di cui circa 80 quintali di produzione media per ettaro (ma si possono raggiungere anche i cento quintali) sul mercato.

«Produrre aglio D.O.P. - spiega il presidente del Consorzio, Neda Barbieri - è stato più oneroso in questi anni, comunque una scommessa vinta: gravoso sui piccoli produttori, anche se la tradizione a Voghiera è viva. Ormai il nostro aglio è conosciuto, tanto che il consumatore finale va a cercare il D.O.P. in ogni fiera del settore e ogni anno ritorna per cercare quel preciso prodotto. Non ha importanza se non conosce dove si trovi il territorio di produzione ma ha collegato il nome Voghiera e il

proprio aglio a qualità e benessere, e questo ci basta».

«L'aglio di Voghiera ha un proprio biotipo, fisicamente diverso dagli altri come testimonia la mappatura Dna dell'Università di Ferrara, ma il sapore, sottolinea Barbieri, è inequivocabile. Ma tutto questo successo è anche il risultato di un insieme di elementi che combinati hanno portato a questo successo».

Il presidente del consorzio parla principalmente di fattori economici: la presenza di una Banca del territorio (allora Credibo oggi Aemilbanca) che ha creduto subito nel progetto, la giusta collaborazione tra Regione Emilia Romagna, Camera di Commercio, Comune e Università per far sintesi su un disciplinare unico e condiviso e sulla

presenza di un nucleo forte di agricoltori che messe da parte divisioni hanno lavorato per produrre e poi promuovere il "loro" aglio.

L'assessore regionale Simona Caselli, che non ha nascosto la soddisfazione di essere venuta personalmente nella sede del Consorzio è ritornata più di una volta sull'Aglio di Voghiera come esempio vincente e concreto di filiera corta che superando ogni tipo di ostacolo attraverso la sinergia di più enti, utilizzando nel miglior modo possibile le disponibilità dei piani di sviluppo rurale e dei finanziamenti comunitari, oggi può presentarsi sul mercato internazionale e ottenere anche soddisfazione economica per i propri operatori. Questo è - secondo l'assessore - l'unico modello da seguire».

Lauro Casoni



Il sindaco Chiara Cavicchi, Neda Barbieri e l'assessore regionale Simona Caselli ieri a Gualdo per l'aglio di Voghiera



Peso: 38%