Siracusa. La Patata Novella diventa Dop: pronti disciplinare e logo

Pronto il Disciplinare di produzione della Patata Novella di Siracusa. Un passaggio fondamentale per poter garantire ai produttori, con l'imminente riconoscimento Dop, un incremento ed una corretta gestione della commercializzazione di un prodotto che ha qualità specifiche organolettiche, in virtù delle quali va tutelato e adeguatamente promosso. Definite le caratteristiche del prodotto, dal colore dell'epidermide (corteccia o buccia), gialla e/o giallo chiara, facile alla spellatura, alla forma. Ben definito anche il contenuto, gli aspetti chimici, l'area di provenienza, che è quella dei comuni di Siracusa, Augusta, Avola, Canicattini Bagni, Floridia, Melilli, Noto.Disciplinato, ovviamente, anche il metodo di ottenimento. I produttori, come ha spiegato questa mattina l'assessore regionale all'Agricoltura, Edy Bandiera, sono adesso pronti a consorziarsi, sull'esempio di quanto accaduto per la produzione del pomodorino di Pachino. Queste le nuove sfide che il comparto, in provincia di Siracusa, si pone, dunque, per il futuro. La Patata Novella di Siracusa ha ora il suo logo, che la renderà riconoscibile rispetto alle "imitazioni" in commercio. Il mercato ne è invaso. Patata venduta come fosse la novella di Siracusa ma che in realtà proviene da altre aree del Mediterraneo. Il riconoscimento Dop pone un argine, secondo gli operatori del settore e secondo l'assessore Bandiera, a tale difficile condizione. Un importante incontro per l'imminente riconoscimento della denominazione Dop è previsto per i prossimi giorni nella sede dell'ispettorato provinciale dell'Agricoltura di via De Caprio.