

Approvata l'igp Bergamotto di Reggio Calabria



Dopo due anni e mezzo di istruttoria complessa e intensa, il Ministero dell'agricoltura ha finalmente approvata l'igp Bergamotto di Reggio Calabria e il relativo disciplinare di produzione. Soddisfazione e apprezzamento sono stati espressi da Rosario Previtiera, presidente del **Comitato promotore per il Bergamotto di Reggio Calabria igp** e la sua tutela e valorizzazione,

che annovera circa **300 operatori della filiera** tra produttori, trasformatori e associazioni.

«È stato un iter che si è protratto più del dovuto per diversi motivi – ha affermato Previtiera -. Mi auguro che entro pochi mesi da oggi si riesca a ottenere la cosiddetta “protezione nazionale transitoria”, ovvero il riconoscimento e la possibilità di commercializzare il prodotto igp entro i confini nazionali, per passare successivamente al riconoscimento definitivo comunitario come previsto dalla normativa europea».

«L'igp offre a tutti i produttori una grande opportunità – ha detto ancora Previtiera -, cioè quella di **sganciarsi dal giogo secolare del “prezzo dell'essenza”** e di entrare nel mercato italiano e internazionale del fresco e dei derivati, con un agrume identitario che finalmente si può fregiare di un marchio di qualità. Il disciplinare del Bergamotto di Reggio Calabria igp prevede la **produzione** e la **trasformazione del prodotto esclusivamente all'interno dell'area vocata** e si estende ai derivati dell'industria agroalimentare e del food. Abbiamo ampliato l'area di produzione fino a 50 comuni, da Villa San Giovanni a Monasterace. L'igp finalmente tutelerà la filiera reggina da quelle produzioni che da alcuni anni sempre più si sono diffuse nelle altre province e regioni e che vengono immesse sul mercato a prezzi stracciati».