



Presentato a Berlino il dossier per ottenere il riconoscimento del marchio europeo alla Piana del Sele dove si concentra il 73 per cento della produzione: 3100 ettari divisi per 430 aziende vicine al miliardo di fatturato



**IL PRODOTTO
TUTELATO**

VITO BUSILLO
 Presidente del
 Comitato Promotore
 per il Marchio
 europeo Igp



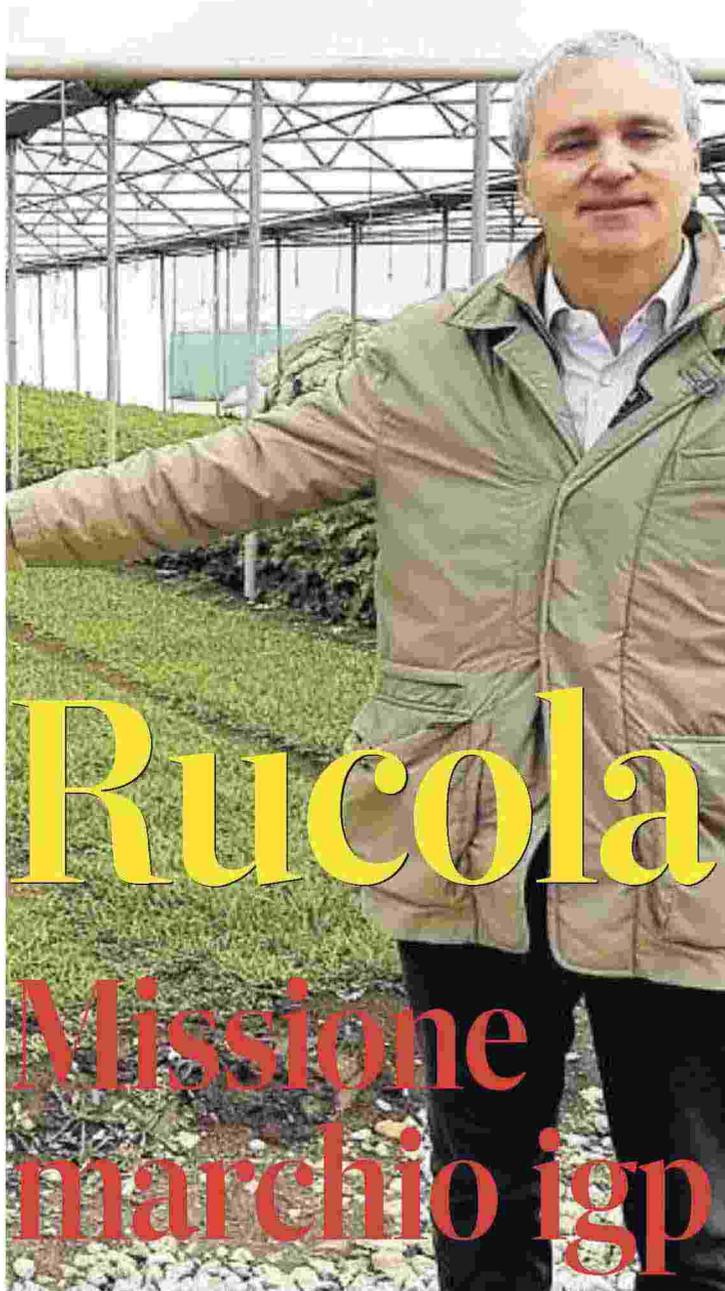
Luciano Pignataro

TERZA

La Rucola Igp si collocherà al terzo posto come fatturato tra i marchi Ue, con 850 milioni, subito alle spalle del Grana Padano (1300 milioni) e del Parmigiano (1200), ma davanti al prosciutto di Parma, all'aceto di Modena e alla stessa mozzarella di bufala che sarà così scalzata dal quinto posto per andare ad occupare il sesto. Un prodotto agricolo in continua crescita, passato in tre anni da 15 a 18 milioni di consumatori con una stima di aumento di 2 milioni l'anno e una crescita del 20% della produzione. Al momento siamo sulle 400mila tonnellate.

Negli anni '80 è stata il simbolo del craxismo: rucola e bresaola o rucola e grana era il piatto di una Italia, finalmente sfamata, che iniziava a mettersi a dieta. Poi ha resistito a tutte le mode, tanto da presentarsi ieri a Berlino con la richiesta di marchio Igp (indicazione Geografica Protetta). Per capire subito di cosa stiamo parlando, se l'Unione Europea darà semaforo verde al dossier presentato dal ministero dell'Agricoltura, la Rucola Igp si collocherà al terzo posto come fatturato tra i marchi Ue, con 850 milioni, subito alle spalle del Grana Padano (1300 milioni) e del Parmigiano (1200), ma davanti al prosciutto di Parma, all'aceto di Modena e alla stessa mozzarella di bufala che sarà così scalzata dal quinto posto per andare ad occupare il sesto.

La Piana del Sele bussa dunque alle porte della Ue capitana dal presidente della Coldiretti Salerno Vito Busillo: la realtà di una agricoltura moderna, capace di essere competitiva nel mondo globalizzato, con ben 3600 ettari divisi da 430 aziende di cui oltre il 60% guidate da giovani. Nell'area si produce il 73% della rucola italiana e copre l'85% della Grande distribuzione con un export che copre il 40% della produzione che ha proprio nei mesi invernale i



Rucola

Missione marchio igp

suoi picchi. Un prodotto agricolo in continua crescita, passato in tre anni da 15 a 18 milioni di consumatori con una stima di aumento di 2 milioni l'anno e una crescita del 20% della produzione. Al momento siamo sulle 400mila tonnellate.

Insomma, un gigante. Ma un gigante buono che copre l'area

**IN CONTINUA CRESCITA
 IL CONSUMO GRAZIE
 SIA ALLE PROPRIETÀ
 GASTRONOMICHE
 CHE DI BENESSERE
 ALLA NOSTRA SALUTE**



dei comuni di Eboli, Battipaglia, Pontecagnano, Montecorvino Rovella, Montecorvino Pugliano, Bellizzi e Capaccio-Paestum.

Un gigante buoni perché consente un buon risparmio idrico rispetto ad altre culture, non ha residui di pesticidi e vede la quota bio in continua crescita perché su questo tema i paesi del Nord sono molto sensibili.

Sul piano gastronomico è abbastanza facile capire il perché del successo: la nota amara della rucola si accoppia a quelle dolci dei formaggi, sgrassa, rende veloci e piacevoli i piatti sia di carne che di latticini, ma anche semplicemente vegetali come le insalate e i pomodori. Funziona bene anche sulle pizze.

Il dossier viene presentato alle 15 nell'area congressi Fruite Village, padiglione 7.2A. Partecipano al dibattito il presidente della commissione agricoltura alla Camera dei Deputati Filippo Gallinella e il sottosegretario di Stato al Ministero delle politiche agricole alimentari forestali e turismo Alessandra Pesce. Previsti gli interventi del presidente del consorzio di tutela Limone Costa d'Amalfi IGP Angelo Amato, del presidente del consorzio di tutela del Carciofo di Paestum IGP Emilio Ferrara, del presidente dell'associazione per la valorizzazione della Rucola e dei prodotti di quarta gamma della Piana del Sele Vito Busillo, del dirigente del Mipaaf Luigi Polizzi.

Innumerevoli le proprietà della rucola: è ricca di acqua (91%), proteine 2,5% e 3,5 % carboidrati, e ha un buon contenuto di fibre. La percentuale più importante e più rara in natura è la presenza di calcio (utile a ossa, unghie, denti, capelli). Inoltre è ricca di potassio, fosforo, zinco e magnesio. Contiene molto ferro e vitamina C che in sinergia si aiutano per l'assorbimento; infatti, è proprio la vitamina C che riesce a far assimilare il prezioso ferro all'organismo se inserito contemporaneamente all'interno dello stesso pasto. Oltre alla vitamina C, troviamo buone quantità di vitamine E, A, J, gruppo B, F e K. Queste ultime sono utili per rinforzare le funzioni del fegato. Infine, contiene betacarotene, utile all'organismo per le proprietà antiossidanti e preventive. La caratteristica più importante della rucola è che migliora la qualità del sangue.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

DA SCOPRIRE



BELLINI A NAPOLI

Linguine al Cartoccio a via Costantinopoli

Lo Storico locale Il Bellini Ristorante Pizzeria presenta il suo menù con il piatto di punta: le linguine al cartoccio domani alle ore 12:00. Tradizione e storia che vengono in pieno rappresentati dal piatto di punta: le linguine al cartoccio, cucinate con una tecnica particolare che differenzia Il Bellini dalle altre attività che in seguito hanno proposto questa portata. Durante l'evento non solo verrà degustato il famoso piatto, ma verrà spiegata la tecnica di cottura e il segreto che si cela dietro questa specialità, con un'esperienza da vivere direttamente nelle cucine del locale. Il Bellini Ristorante Pizzeria si trova, dal 1946, nell'omonima Piazza.



COSANOSTRA A MONTECORVINO
ROVELLA Luigi Pizzuti, 3 - Macchia
Tel.089.981915



'O GEMELL A CASALNUOVO

Doppio forno per pizze e panuozzi

Al mattino troverete del buon pane appena sfornato. Di vari tipi: dalla pagnotta alla palatella. A pranzo e a cena le pizze. E pure il panuozzo. Lo farcite come volete voi. Michele Castaldo, figlio d'arte, ha appena 20 anni, da 5 pizzaiolo. Ecco perché si destreggia con perizia tra lievitazioni e impasti leggeri e moderni. Prodotti eccellenti per la Cetarese con il piennolo rosso e giallo, olive e alici, profumata e saporita. Buona la Contadina con prosciutto crudo. Da applauso la Parmigiana.



Tommaso Esposito

'O GEMELL CASALNUOVO DI NAPOLI
Via Benevento 183
Tel. 331.8838565



Birra e vino al Sea Front Pasta Bar per Ragù 7su7

Tutta Napoli pippea: è in pieno svolgimento la seconda edizione di Ragù7su7, la kermesse promossa da Luciano Pignataro Wi-

neblog e Mysocialrecipe di Francesca Marino, patrocinata dal Comune di Napoli e dalla Città Metropolitana che dura sino a domenica. Oggi appuntamento

speciale, riservato agli esperti del settore, alle 12 al Sea Front Pastabar Di Martino a Piazza Municipio dove si giocherà con gli abbinamenti della ricetta in diverse versioni con la birra Antoniana distribuita da Castaldi Group e il rosso di Santacosta Don Andrea36-05. Ai fornelli Pierpaolo Giorgio, resident chef

del Pasta Bar che userà la carne di Like Italy, e Tommaso Luongo, delegato dell'Ais Napoli. Ragù7su7 ha il Mattino come media partner e tra gli sponsor Solania per il pomodoro oltre a Di Martino, Antoniana, Castaldi Group e Santacosta. Tra i partner anche Labuonataavola.org e Rossopomodoro.

