

(Articolo pubblicato sul sito "Palazzo Tenta 39" di Bagnoli Irpino il 19.12.2013)

Bagnoli, Calitri e Montecalvo: il pane diventa doc

19.12.2013, **Il Mattino** (di Edoardo Sirignano)

Il Ministero delle Politiche Agricole promuove i prodotti tipici dell'Irpinia. Martusciello: opportunità per i mercati



Il pane irpino viene riconosciuto dal Ministero per le Politiche Agricole. Tra le otto tipologie, premiate e valorizzate dalla Regione Campania per le diverse caratteristiche e storia, rientrano anche i prodotti di Calitri, **Bagnoli Irpino** e Montecalvo. Questi farinacei, a differenza degli altri, sono stati certificati per le loro peculiarità che li rendono un prodotto unico e di eccellenza.

Insieme al pane dei Camaldoli, a quelli di Padula, di San Sebastiano, di Villaricca e al Saragolla Sannita andranno a firmare un contratto di rete con l'ente regionale, in modo da migliorare

l'internazionalizzazione dei prodotti e creare un brand unico da diffondere nei mercati emergenti. In questo modo si intende contribuire a combattere la contraffazione del made in Campania e a valorizzare tipicità, spesso poco conosciute, ma allo stesso tempo di assoluta qualità.

A confermarlo è stato l'assessore **Fulvio Martusciello**, che nel corso di una conferenza stampa tenutasi presso il caffè Gambrinus di Napoli, di fronte a una folta delegazione di panettieri, tra cui figurava anche un numeroso gruppo proveniente dall'Alta Irpinia, ha dato la notizia ai rappresentanti delle associazioni di categoria ed ai tanti consumatori, giunti per avere informazioni in merito alle recenti normative approvate in seguito all'ultima legge regionale sul commercio.

«In questo modo – ha spiegato l'assessore della giunta di Stefano Caldaro – proporremo ai panificatori uno strumento di politica industriale che consente alle piccole e medie imprese di stare insieme. Questo strumento sarà finanziato quanto prima. Con i fondi del piano di azione e coesione, inoltre, intendiamo portare avanti una grande campagna di promozione e marketing del nostro agroalimentare, sempre più sotto attacco mediatico».

L'obiettivo, secondo Martusciello, quindi, resta quello di valorizzare anche altre panificazioni tipiche, oltre alle otto riconosciute dal Ministero per le Politiche Agricole. Tra queste figurano una ventina di tipologie di pani irpini, che per la lavorazione e le proprietà possono considerarsi eccellenze. Grazie al nuovo vademecum, voluto da maggioranza e minoranza, rappresentata in conferenza dall'onorevole Antonio Marciano del Pd, la Regione Campania fa un passo in avanti per il pane sicuro: «Abbiamo scritto norme applicabili per contrastare chi non rispetta le regole, dando una mano a chi lavora nella legalità. Il fenomeno dell'abusivismo, anche nelle aree interne, deve essere arginato e combattuto».