

COLDIRETTI ABRUZZO, PER PIZZA MADE IN ITALY 3.000 FIRME IN 10 GIORNI

E IL CONSORZIO AGRARIO INTERREGIONALE SI CANDIDA PER LA FARINA A KMO

Sono oltre TREMILA le firme raccolte in Abruzzo in soli dieci giorni nell'ambito della petizione promossa da Coldiretti insieme all'Associazione Pizzaiuoli Napoletani e alla fondazione UniVerde per l'iscrizione dell' "arte della pizza napoletana" nella lista Unesco dei patrimoni immateriali dell'umanità. Ma l'obiettivo, nella regione dei parchi, è ancora più ambizioso e chiama in causa il consorzio agrario interregionale.

Si riassume così **il primo importante risultato** abruzzese della petizione nazionale che, partita a Pescara il 20 novembre nell'ambito dell'iniziativa Semplicemente italiana, si è subito diffusa a macchia d'olio nelle altre province. Immediata la risposta dei consumatori, che hanno letteralmente fatto la fila per sottoscrivere la raccolta delle firme **tuttora aperta negli uffici Coldiretti**, lanciando un vero e proprio passaparola finalizzato a tutelare l'identità della vera pizza italiana e a fare definitivamente chiarezza sull'origine degli ingredienti usati nonché sulle modalità di preparazione del prodotto.

"La pizza napoletana - sottolinea Coldiretti Abruzzo - dal 4 febbraio 2010 è stata ufficialmente riconosciuta come Specialità tradizionale garantita dall'Unione Europea, ma ora l'obiettivo è quello di arrivare ad un riconoscimento internazionale di fronte al moltiplicarsi di atti di pirateria alimentare e di appropriazione indebita dell'identità. Per questo Coldiretti, collaborando alla petizione lanciata sulla piattaforma Change.org insieme all'Associazione Pizzaiuoli Napoletani e alla fondazione UniVerde, si sta impegnando con una forte opera di sensibilizzazione per garantire pizze realizzate a regola d'arte con prodotti genuini e provenienti esclusivamente dall'agricoltura italiana e combattere anche l'agropirateria internazionale".

Ma la raccolta firme è solo un primo passo per la tutela di un prodotto che dovrebbe essere il simbolo incontrastato della materia prima agricola italiana. L'obiettivo è consentire il reperimento di tutte le materie prime necessarie a produrre una buona pizza sul territorio italiano, a cominciare dalla farina, che potrebbe essere reperita anche attraverso il marchio Fai (firmato agricoltori italiani), i consorzio agrari tra cui il Cadam - che ha già progettato una filiera che dal seme alla farina venga realizzata tutta in Abruzzo e Molise - e alcuni molini locali.