

Riconoscimento Prodotti Agroalimentari Tradizionali della Regione Lombardia Pomella genovese della Valle Staffora

written by Rivista di Agraria.org | 28 dicembre 2019



Pomella genovese della Valle Staffora

Anche la Pomella genovese della Valle Staffora è ora inserita tra i prodotti agroalimentari tradizionali lombardi. E' l'ulteriore traguardo raggiunto dall'Associazione per la tutela e la valorizzazione di questo antico frutto che, nata lo scorso anno, sta cercando di diffondere il più possibile il valore storico, organolettico ed economico di questa mela. L'associazione dapprima ha ottenuto un finanziamento grazie a un bando Cariplo per la caratterizzazione genetica, lo studio nutrizionale e storico di questa antica mela e la relativa promozione e valorizzazione. Le ricerche, condotte dall'Università Cattolica del Sacro Cuore di Piacenza, associazione Pietra Verde e altre istituzioni interessate al progetto, avevano permesso di capire la struttura genetica, le peculiarità nutrizionali e l'antica storia che si lega a questa mela, e soprattutto di connotarla in un passato storico assai antico del nostro territorio, che la portano sino al Medioevo e alla presenza del Longobardi in Oltrepò.

E' quindi uno dei simboli storici del nostro passato non solo agroalimentare, perché intere vallate vivevano sull'indotto dato dalla coltivazione di questo frutto. Ora solo pochi coltivatori ne preservano la diffusione, ma resta comunque una mela unica, radicata nella nostra storia e pregiata anche dal punto di vista della qualità. Infatti non richiede trattamenti o quasi, visto che è resistente a diverse malattie, è ricca di antiossidanti e molto nutriente.

La produzione media di questa mela nell'area ad essa vocata, ovvero la media Valle Staffora, la Val di Nizza e parte della Valle Schizzola, si attesta su svariate centinaia di quintali, ma è in decisa crescita, grazie ai nuovi frutteti che si stanno impiantando.

L'Associazione nata tra alcuni produttori e studiosi del settore, ha proprio lo scopo di tutelare la qualità di questa produzione e valorizzarla al meglio. Ovviamente a trarne vantaggio non sono solo i produttori stessi, ma l'intero territorio visto che la sua valorizzazione porta anche altri indotti, turistici, culturali, ecc...come i percorsi esperienziali che si stanno declinando con gli agriturismi locali o le svariate ricette ad essa dedicate che stanno ideando alcuni cuochi.

La pomella genovese ha anche avuto la denominazione di prodotto Comunale d'origine (De. Co.) e la certificazione europea di Prodotto di montagna.

Il Presidente dell'Associazione, Simona Guioli, commenta così il riconoscimento: "ancora ci sembra incredibile perché soltanto un paio di anni fa lavorare a questo percorso ci sembrava utopico. La soddisfazione maggiore deriva poi dal fatto che siamo riusciti a raggiungere questi risultati in così breve tempo solo grazie alla tenacia dei produttori che hanno creduto nell'idea e a chi, strada facendo, ci ha sostenuto nel percorso, in primis Fondazione Cariplo e ora Regione Lombardia, ai quali sicuramente va il nostro ringraziamento. Ci auspichiamo ora che tutto il territorio ne possa trarre vantaggio e che l'associazione possa ampliarsi sempre più; siamo aperti a chi vorrà condividere con noi questo percorso perché fortemente convinti che la collaborazione e l'apertura siano il volano per un'ulteriore crescita del nostro progetto e del territorio in genere"



Pomella genovese della Valle Staffora

27/12/2019

Fonte: