

Il Pane Casareccio di Genzano tra le eccellenze italiane

Eccellenze agroalimentari, marchi di riconoscimento Dop e Igp, tutela del made in Italy e lotta alla contraffazione. Sono queste le tematiche emerse all'evento 'Fattore Comune' svoltosi ieri pomeriggio a Recco, in provincia di Genova.

La manifestazione – organizzata dal Consorzio della Focaccia di Recco col formaggio – ha visto la partecipazione del nostro Pane Casareccio, che il prossimo 25 novembre festeggerà l'importante traguardo dei 20 anni di Igp.

Una giornata d'incontro dove le Amministrazioni locali e i Consorzi hanno condiviso i percorsi fatti, i risultati e gli obiettivi prefissati, e avviato un costruttivo dialogo mirato a sviluppare sinergie tra questi esempi di eccellenze gastronomiche che portano il nome del Comune cui è stata riconosciuta la sua origine e per questo protette dall'Unione europea.

Il Sindaco Daniele Lorenzon, durante il suo intervento, ha evidenziato che “i marchi Dop e Igp rappresentano uno strumento importante che individua e identifica un territorio per mezzo di un prodotto in esso radicato.

Il pane è un alimento primario, la cui importanza viene spesso trascurata. Purtroppo è uno dei prodotti che troppo spesso va a finire in discarica. Sembra assurdo da concepire, eppure accade realmente. Ricordiamoci che il cibo non è solo vita, è anche ambiente, salute e tutela dei diritti umani. Ed è per questo che dobbiamo contrastarne lo spreco con ogni mezzo promuovendo il valore di una cultura alimentare ecosostenibile.



Come noto, i prodotti italiani rappresentano l'eccellenza e per questo sono tanto ambiti quanto contraffatti. Dal Giappone alla Cina, dagli Stati Uniti al Brasile, non c'è un prodotto nostrano che non sia oggetto di imitazione. Una vera piaga per l'economia italiana che però oltreconfine si trasforma in un'incredibile fonte di reddito. È proprio questa considerazione che ci deve far riflettere: il settore agroalimentare è strategico per l'Italia, per noi è molto importante la tutela dei nostri prodotti e credo che i marchi Dop e Igp costituiscano un piccolo ma significativo contributo alla difesa del Made in Italy”.

Durante l'evento Marco Bocchini, in rappresentanza del Consorzio del Pane Casareccio, ha ricordato che “il nostro pane è un prodotto semplice, fatto di quattro elementi, che diventa qualcosa di prezioso, scegliendo le materie prime. Produciamo circa 250 quintali di pane al giorno, tutto di altissima qualità. Partiamo dalla nostra tradizione per portare avanti un progetto comune, di valorizzazione del nostro prodotto tipico e del nostro territorio”.

I prodotti che hanno partecipato sono: la Robiola di Roccaverano Dop, il Lardo d'Arnad Dop, il Pane Casareccio di Genzano Igp, il Prosciutto di Norcia Igp, i Maccheroncini di Campofilone Igp, la Focaccia di Recco col formaggio Igp.

[Read More](#)