



CONFCOMMERCIO
IMPRESE PER L'ITALIA
Delegazione di Gravina in Puglia e Poggiorsini

L' 09.08.2010 è stato pubblicato l'elenco dei Prodotti Tipici Regionali da parte del Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali a Roma (in allegato).

Il nostro formaggio caciocavallo: **"Il Pallone di Gravina"** è stato annoverato in maniera ufficiale tra i prodotti tradizionali regionali.

Artefice dell'iniziativa è stato il **C.O. Agri Murgia (Consorzio Operatori Agroalimentari della Murgia)** con sede a Gravina in Puglia presso la locale sede della delegazione cittadina di CONFCOMMERCIO che è stata promotrice della costituzione dello stesso Consorzio Operatori Agroalimentare della MURGIA.

Nel comunicato stampa nazionale il presidente di Coldiretti ha citato il ns. formaggio alla conferenza stampa nazionale:

"E se il Lazio ha introdotto in elenco il 'caciocavallo di Supino' e i 'canasciunetti' ciociari (pizze rustiche con l'impasto all'uovo e farciti di formaggio e uova), la Puglia ha protetto il 'pallone di Gravina' (formaggio semiduro a pasta cruda filata, prodotto con latte bovino intero crudo o pastorizzato e stagionato fino ad 1 anno dalla caratteristica forma a palla).

Fonti :

CONFERENZA STAMPA COLDIRETTI :

<http://www.agi.it/research-e-sviluppo/notizie/201008101116-eco-rt10074-agricoltura-coldiretti-salgono-a-4511-le-tipicita-regionali>

TG% nazionale del 10.08.2010 h. 20,30 – minuto 28

<http://www.video.mediaset.it/video/tg5/full/177292/edizione-ore-2000-del-10-agosto.html#tf-s1-c1-o1-p1>

Il nostro formaggio è saltato di fatto sul palcoscenico nazionale.

Questo a dimostrazione del fatto che quando c'è unione di intenti e lavorare uniti per lo stesso obiettivo i risultati si raggiungono, specie quando in ballo abbiamo i prodotti di pregio della ns. terra. Le potenzialità del ns. comparto agro-alimentare sono di indiscussa prerogativa universalmente accettata. Il delegato cittadino di Confcommercio **Michele CAPONE** evidenzia che è per questo che la nostra entità consortile (C.O. Agri Murgia), unico soggetto capace di aggregare le produzioni tipiche del ns. territorio, non ha mai smesso di credere nell'enorme potenziale del settore e continua a lavorare alacremente affinché sia dato il giusto riconoscimento alle ns. produzioni autoctone a tutela della ns. bio-diversità.

L'augurio è che d'ora in poi ci sia l'avvallo dalle Amministrazioni locali perché possano insieme a noi costruire un percorso di promozione per sostenere la commercializzazione a vantaggio di tutta la regione così come è successo per il Parmigiano Reggiano in Emilia Romagna.

La sfida che ora dobbiamo affrontare tutti insieme, sottolinea **Michele CAPONE**, è quella di mantenere la certificazione sfruttandone i benefici per sollecitare una ricaduta economica ed occupazionale la più ampia possibile e valutare l'ipotesi di perseguire certificazione ancora più ambiziose.

Ufficio Stampa