



COMUNICATO STAMPA

CAVOLFIORE DELLA PIANA DEL SELE IGP: QUALITÀ CERTIFICATA PER UN GIOIELLO DELL'AGROALIMENTARE ITALIANO PREZIOSISSIMO PER LA SALUTE

L'autunno è quasi arrivato e porta sulle nostre tavole un prodotto che è un prezioso alleato della nostra salute: il cavolfiore. Quello della Piana del Sele è un autentico gioiello dell'agroalimentare italiano che, quest'anno, vede certificata la sua eccellenza dal marchio IGP. Un'eccellenza che si traduce in qualità, sostenibilità, legame con il territorio e, di conseguenza, proprietà nutritive di gran pregio.

Milano, 12 settembre 2024 – Il Cavolfiore della Piana del Sele ha ottenuto l'Indicazione Geografica Protetta (IGP): un prestigioso riconoscimento conferito dall'Unione Europea, che certifica e garantisce la qualità e l'origine geografica di questo prodotto. Questo traguardo, che sottolinea la Piana del Sele (nel salernitano) come territorio di eccellenze, è stato raggiunto grazie al ruolo fondamentale svolto dall'**Organizzazione di Produttori "Solco Maggiore"**, che ha guidato l'iter di riconoscimento, culminato nella pubblicazione del Regolamento di Esecuzione 2024/1881 del 02/07/2024, riportato nella **Gazzetta Ufficiale dell'Unione Europea il 09/07/2024**.

Il termine Indicazione Geografica Protetta, meglio noto con l'acronimo IGP, è infatti un marchio d'origine attribuito dall'Unione europea ai prodotti agricoli e alimentari con una determinata qualità, reputazione o ulteriore caratteristica dipendente dall'origine geografica. Ciò significa che almeno una tra le fasi di produzione, trasformazione e/o elaborazione deve avvenire all'interno di un'area geografica determinata. Nel caso del cavolfiore della Piana del Sele il marchio IGP garantisce quindi l'autenticità, la riconoscibilità e la qualità di un prodotto coltivato e raccolto in un territorio d'eccellenza che conferisce a questo prodotto qualità nutritive e organolettiche uniche.

Per celebrare questo importante riconoscimento, si è tenuto a Milano l'evento intitolato "Il Cavolfiore della Piana del Sele. Il valore di un importante riconoscimento europeo, il suo disciplinare produttivo, la nutraceutica del prodotto ed il gusto". L'evento ha offerto un'occasione preziosa per esplorare a fondo il valore culturale e gastronomico del Cavolfiore della Piana del Sele IGP, prodotto d'eccellenza, oltre che tra i simboli della tradizione agricola campana. Sono stati trattati diversi aspetti che rendono unico questo prodotto: dal disciplinare produttivo, che ne garantisce la qualità e l'origine, alle sue straordinarie proprietà nutraceutiche, fino al suo gusto inconfondibile. Riconosciuto per le sue eccellenti proprietà nutrizionali, il Cavolfiore della Piana del Sele è un vero superfood, capace di arricchire ogni piatto con il suo sapore autentico e il forte legame con la terra da cui proviene.

*«Dopo un lungo e appassionante percorso, che ci ha offerto continui spunti di apprendimento, possiamo finalmente celebrare questo successo», afferma **Antonio Vocca, responsabile generale della OP "Solco Maggiore"**. «Durante la stesura del progetto, abbiamo infatti potuto apprezzare profondamente il valore culturale che alcune produzioni agricole apportano al territorio. In particolare, la relazione socioeconomica e l'indagine storica, elementi chiave del documento unico, ci hanno spinto a riflettere sulla qualità intrinseca e sulla reputazione del prodotto, strettamente legate a fattori ambientali e culturali».*

Il riconoscimento IGP è molto più di una certificazione di origine: rappresenta infatti un riconoscimento al contesto straordinario in cui viene coltivato il Cavolfiore della Piana del Sele. Durante l'evento, un confronto multidisciplinare ha coinvolto produttori, ricercatori, chef ed esperti del settore alimentare, non solo per discutere la qualità del prodotto, ma anche per mettere in luce la sua rilevanza culturale e socioeconomica. Durante il dibattito, **Gianluca Caruso, Docente di Orticoltura e Floricoltura presso il Dipartimento di Agraria dell'Università degli Studi Federico II di Napoli**, ha sottolineato: *«Il riconoscimento IGP del Cavolfiore della Piana del Sele rappresenta*

*un traguardo significativo per l'intero settore agroalimentare della regione. Questo successo non solo attesta l'eccellenza qualitativa del prodotto, ma evidenzia anche il valore della ricerca scientifica e del miglioramento varietale che sono stati fondamentali per raggiungere tale risultato». A tal proposito, **Paola Russo, Professore Ordinario di Chimica Industriale e Tecnologia presso il Dip. di Ingegneria Chimica Materiali Ambiente dell'Università di Roma La Sapienza** ha sottolineato: «Il Cavolfiore della Piana del Sele IGP è un esempio eccellente di come la qualità del prodotto possa essere preservata e valorizzata attraverso tecnologie di conservazione e trasformazione innovative. La sinergia tra tradizione e innovazione permette di esaltare le caratteristiche organolettiche e nutrizionali del prodotto, contribuendo alla sua riconoscibilità e apprezzamento a livello nazionale e internazionale».*

Infine, lo **chef Davide Oldani**, noto per la sua cucina che fonde tradizione e innovazione, ha dichiarato: «Il Cavolfiore della Piana del Sele IGP è un ingrediente che racchiude in sé tutta la ricchezza del territorio. La sua versatilità in cucina, unita alle sue proprietà nutrizionali, lo rende protagonista di piatti che sanno raccontare una storia, quella della terra da cui proviene. Utilizzare un prodotto con un'identità così forte e riconosciuta è un privilegio per ogni chef che desidera esprimere al meglio il legame tra cultura gastronomica e territorio».

«Per il Cavolfiore della Piana del Sele il riconoscimento IGP è un traguardo che segna anche l'inizio di una nuova fase – ha concluso **Antonio Vocca** –. Questo simbolo di qualità e tradizione, riconosciuto e valorizzato non solo per le sue qualità organolettiche, ma anche per il suo profondo legame con il territorio, è pronto a conquistare nuovi mercati e palati anche a livello internazionale, affermandosi come un ambasciatore dell'eccellenza agricola italiana».

Ufficio Stampa:

GOLIN ITALY

Francesca Riccitiello, 347 535 8998 - friccitiello@golinitaly.com

Morgana Lupica, 331 106 1222 - morgana@golinitaly.com