



Comunicato stampa

Camera di commercio: entra nel vivo il progetto per la tutela comunitaria del Bergamotto di Reggio Calabria

Reggio Calabria, 25 Maggio 2021 - Entra sempre più nel vivo il progetto promosso dalla Camera di commercio con le confederazioni agricole Cia, Coldiretti, Confagricoltura, Copagri, il Dipartimento di Agraria dell'Università Mediterranea di Reggio Calabria, il Consorzio di tutela del Bergamotto di Reggio Calabria e la Stazione Sperimentale per le industrie delle essenze e dei derivati dagli agrumi, per tutelare, con il riconoscimento comunitario, la produzione del frutto fresco Bergamotto di Reggio Calabria.

Il confronto già avviato e ampiamente condiviso dal mese di marzo, ha consentito, nel corso di una nuova riunione che si è svolta la scorsa settimana, di affrontare alcuni aspetti centrali da valutare insieme ai produttori nella definizione del disciplinare, guardando da un lato alla tutela della storicità ed esclusività del prodotto e dall'altro al futuro di questa importante produzione e di quello che il riconoscimento potrà rappresentare per il potenziamento dell'intera filiera.

*“Insieme ai produttori e a tutti i partner del progetto, alla luce delle valutazioni emerse, riteniamo che si potrebbe puntare anche ad un riconoscimento DOP del frutto fresco di bergamotto. E' sicuramente un iter più complesso ma che sarà in grado di offrire una maggiore tutela alla produzione fortemente legata al territorio reggino. Ha dichiarato il Presidente della Camera di commercio **Antonino Tramontana**. E' un'iniziativa che stiamo condividendo anche con la Città metropolitana di Reggio Calabria e con il Consigliere delegato all'Agricoltura Giuseppe Marino, per la valenza strategica che può assumere il riconoscimento di questo importante prodotto.*

Vorremmo che la certificazione comunitaria non fosse l'obiettivo, bensì il “punto di partenza” ed il modello dal quale partire affinché il prezioso agrume, promosso e valorizzato per la sua esclusività, possa beneficiare di un vantaggio competitivo e registrare una crescita delle proprie quote di mercato”.



Grande soddisfazione è stata espressa dal Presidente del Consorzio di tutela del Bergamotto di Reggio Calabria **Ezio Pizzi**, che ha dichiarato: *“Siamo ben lieti di essere parte attiva al progetto per la tutela del frutto fresco di bergamotto dop; quella della dop è la prima scelta che facciamo, per garantire la massima tutela che, unita al riconoscimento già in essere dell’olio essenziale di bergamotto dop, consentirà di valorizzare anche tutti gli ulteriori derivati sempre più apprezzati nei mercati nazionali ed internazionali, proprio nella logica di filiera. Grazie alla propositività della Camera di commercio e dell’Università reggina sono tante le attese che riguardano tutta la gestione del processo, non escluse le fasi di confronto e di istruttoria nazionale previste con il Ministero delle Politiche Agricole e Forestali”*.

E’ pienamente operativo il gruppo tecnico costituito tra i partner del progetto, che seguirà tutte le fasi richieste dall’iter di certificazione, alla raccolta dei dati storici e tecnici, allo studio e stesura di tutta la documentazione atta a comprovare la storicità della frutto, il legame con il territorio, le peculiarità proprie del prodotto reggino, l’uso consolidato del nome; la Camera di commercio accompagnerà i principali attori di questo percorso, ovvero i produttori, anche nelle fasi che riguarderanno la costituzione del comitato promotore, la presentazione dell’istanza e tutto l’iter conseguente per l’ottenimento del riconoscimento.

Il prossimo passo sarà la richiesta di un incontro con la Regione Calabria, chiamata ad esprimere un proprio parere sull’istanza di riconoscimento. Come Camera di commercio siamo certi che anche la Regione sarà accanto all’Ente camerale, all’Università Mediterranea e a tutti i partner che vorranno lavorare in sinergia per raggiungere questo importante traguardo, nella consapevolezza che il Bergamotto di Reggio Calabria rappresenta non solo un prodotto agroalimentare di eccellenza, ma anche una suggestiva risorsa delle tradizioni e della cultura enogastronomica regionale.