



COMUNICATO STAMPA 29 SETTEMBRE 2016

AGRO-ALIMENTARE – Culurgionis d'Ogliastra: arriva l'IGP - Oggi la registrazione nella Gazzetta Ufficiale dell'Unione Europea - Soddisfazione del Comitato promotore culurgionis d'Ogliastra IGP, Cna Ogliastra, Cna Sardegna, Confartigianato Nuoro-Ogliastra e Confartigianato Imprese

I Culurgionis d'Ogliastra hanno finalmente ottenuto il marchio IGP (Indicazione geograficamente protetta). Lo annunciano il Comitato Promotore Culurgionis d'Ogliastra Igp, CNA Ogliastra e CNA Sardegna, Confartigianato Nuoro-Ogliastra e Confartigianato Imprese Sardegna, segnalando che oggi nella Gazzetta Ufficiale dell'Unione Europea L 262 del 29/09/2016 è stata finalmente registrata la denominazione Culurgionis d'Ogliastra IGP, che, nel comparto Food, è la numero 119 delle IGP italiane e la numero 286 nel totale delle denominazioni d'origine agroalimentari nazionali.

Dopo oltre un decennio di lavoro e un iter istruttorio lunghissimo iniziato nel 2003 il più pregiato prodotto di pasta fresca isolana si è visto attribuire il maggior riconoscimento internazionale per un prodotto alimentare trasformato. I Culurgionis d'Ogliastra hanno infatti superato le annose e puntuali valutazioni fatte dal territorio, dalla Regione Autonoma della Sardegna, dal Ministero delle Politiche Agricole e in ultima battuta dall'Unione Europea.

Prodotti a base di pasta fresca con il ripieno costituito da una miscela di patate fresche o disidratate in fiocchi, formaggi, grassi vegetali e/o animali, aromi, i Culurgionis d'Ogliastra IGP hanno la forma di un fagottino che presenta sul lato convesso una tipica chiusura che ricorda la spiga del grano. Sono in assoluto il secondo prodotto di pasta fresca ripiena riconosciuto dall'Unione Europea come prodotto a denominazione geograficamente protetta. Prima della Sardegna ha fatto solo l'Emilia che qualche mese fa hanno depositato i Cappellacci di zucca IGP.

Il fatto che questi prodotti siano ripieni e che siano freschi ha richiesto un iter istruttorio ancor più severo da parte del Ministero delle Politiche Agricole. Altri due tipi di pasta (in questo caso secca) che si sono visti attribuire la IGP sono la Pasta di Gragnano IGP e i Maccheroncini di Campofilone IGP.

CNA – Federazione regionale della Sardegna
Viale Elmas, 33/35 - 09122 Cagliari
tel. 070.273728 – fax 070.273726
www.cnasardegna.it
regionale@cnasardegna.it

Confartigianato Imprese Sardegna
Via Sarpi, 1- 09131 Cagliari
tel. 070.44891 - fax 070.44893
www.sardegna.confartigianato.it
sardegna@confartigianatosardegna.it

L'area di riferimento sarà quella dove la produzione dei Culurgionis a spiga affonda le proprie radici e quindi Arzana, Bari Sardo, Baunei, Cardedu, Elini, Gairo, Girasole, Ilbono, Jerzu, Lanusei, Loceri, Lotzorai, Osini, Perdasdefogu, Seui, Talana, Tertenia, Tortolì, Triei, Ulassai, Urzulei, Ussassai, Villagrande Strisaili, in provincia d'Ogliastra e alcuni comuni limitrofi, quali Esterzili, Sadali ed Escalaplano, in provincia di Cagliari.

Il Comitato Promotore dei Culurgionis d'Ogliastra IGP, composto oggi da una quindicina di pastifici sparsi in Ogliastra, conta circa 70 addetti e oltre 400 tonnellate di produzione annua. Cifre, queste, destinate a salire sensibilmente con gli sbocchi che la registrazione della denominazione geografica protetta aprirà ai produttori. Non se ne avvantaggeranno però solo i pastifici, ma anche la ristorazione, gli agriturismo e il settore primario. Le imprese coinvolte nella produzione dei Culurgionis sono prevalentemente microimprese con due o tre addetti che oltre a questo prodotto producono anche altre tipologie di pasta fresca e dolci o pane Pistoccu. Si tratta di imprese che lavorano tutto l'anno e che hanno punte produttive importanti in estate grazie ai flussi turistici. Per la maggior parte vendono il prodotto sfuso e hanno la provincia Ogliastra, o al massimo il resto della Sardegna, come mercato di riferimento. Alcune imprese più strutturate vendono il prodotto confezionato alla Grande Distribuzione Organizzata in Sardegna e nella penisola con vendite sporadiche anche all'estero.