

Comitato Promotore Pane Coccoi DOP

**c/o Associazione Panificatori Cagliari, viale Monastir n. 196, 09122 Cagliari
Tel. 3381369502 - 3475201263**

Comunicato stampa del 27 aprile 2022

Richiesta ufficialmente al Ministero delle Politiche Agricole la DOP per il Pane Coccoi

È stata trasmessa nei giorni scorsi, da parte del Comitato Promotore Pane Coccoi DOP, la richiesta ufficiale di Denominazione di Origine Protetta.

L'istanza, sottoscritta da un gruppo di panificatori presenti in tutta la Sardegna, ha lo scopo di ottenere il riconoscimento più prestigioso per un prodotto alimentare e rappresenta uno strumento prezioso per le imprese, che va a tutela del consumatore.

Il lavoro sinora svolto – che le imprese considerano un punto di partenza e non di arrivo - ha visto il prezioso supporto di Laore Sardegna, Agris Sardegna, CNA Agroalimentare Sardegna, Confartigianato Imprese Sardegna, Associazione Panificatori, Porto Conte Ricerche, Università di Sassari e della nota antropologa Alessandra Guigoni.

Si tratta di un'attività complessa che ha richiesto anni di lavoro e che si è concretizzata con la realizzazione di numerosi dossier a supporto dell'istanza. Un prezioso percorso di valorizzazione delle materie prime sarde in cui i vari anelli della filiera, dal primario alla trasformazione e poi allo scaffale, dialogano tra loro.

I diversi imprenditori che stanno facendo quadrato attorno ad una delle specialità più pregiate e gustose del patrimonio gastronomico sardo, hanno deciso di unirsi allo scopo di valorizzare, tutelare e promuovere il Coccoi in ogni occasione possibile. È infatti già da tempo attivato un percorso di valorizzazione dell'arte bianca in Sardegna che mira a riscoprire tanto il valore del Coccoi, quanto quello del pane isolano in generale, espressione di cultura, economia e identità locali.

Sfarinati di grano duro coltivato in Sardegna, lievito madre, acqua purissima, sale marino e grande abilità nella sforbiciatura sono i requisiti previsti nel disciplinare di produzione di uno dei più noti e pregiati pani isolani, simbolo di ricchezza e prosperità, famoso per le decorazioni e utilizzato nelle occasioni più importanti della vita, dalla nascita alla morte. Tra i tanti, forse il più noto è il pane della Sposa che certamente rappresenta la maggior espressione artistica, oltre che prettamente gastronomica, del Coccoi. Ma sono uniche e inimitabili anche le versioni con l'uovo, con le mandorle, con l'uvetta. Specialità pregiate che meritano tutela, promozione e valorizzazione e per le quali inizia da oggi una nuova fase.