

"Promossi" Zafferano di Sardegna Dop e Radicchio di Verona Igp

Con la registrazione a livello comunitario dello "Zafferano di Sardegna" Dop e del "Radicchio di Verona" Igp l'Italia rafforza la leadership nella qualità alimentare in Europa con 176 prodotti a denominazione di origine protetti nei confronti delle imitazioni.

Ad annunciarlo è la Coldiretti nel segnalare che lo "Zafferano di Sardegna" e il "Radicchio di Verona" hanno ottenuto, rispettivamente, la denominazione di origine protetta (Dop) e l'Indicazione geografica protetta (Igp) con l'iscrizione nell'Albo delle denominazioni di origine dell'Unione Europea, resa ufficiale dalla pubblicazione del Regolamento Ce n.98/2009 del 2 febbraio 2009 sulla Gazzetta Ufficiale delle Comunità europee.

Salgono così a 176 i prodotti protetti italiani (114 Dop e 62 Igp) di cui 30 prodotti a base di carne, 35 formaggi, 38 oli di oliva, 58 ortofrutticoli, 2 aceti, 4 prodotti della panetteria, 2 carni e frattaglie fresche, 4 spezie o essenze, 2 pesci, molluschi, crostacei freschi e prodotti derivati e un miele.

Lo "Zafferano di Sardegna" è il terzo zafferano che ottiene la denominazione di origine protetta dopo lo Zafferano dell'Aquila e quello di San Gimignano. La Dop è riservata al prodotto essiccato in stimmi o fili proveniente dalle coltivazioni di *Crocus sativus* L. coltivato nel territorio dei Comuni di San Gavino Monreale, Turri e Villanovafranca, situati nella provincia del Medio Campidano. Da un'attenta analisi qualitativa dello zafferano prodotto in Sardegna è stato riscontrato che il contenuto medio di crocina (l'elemento al quale è collegato il potere colorante dello zafferano), picrocrocina (l'elemento al quale sono riconducibili gli effetti eufetici ed il correttivo di sapore) e safranale (l'elemento al quale sono associate le proprietà aromatizzanti) è notevolmente superiore alla norma.

Sono invece tutti veneti i radicchi protetti dall'Unione europea. Dopo le Igp concesse al Radicchio Rosso di Chioggia, al Radicchio Rosso di Treviso e al Radicchio Variegato di Castelfranco è giunta adesso la Igp del "Radicchio di Verona". Di forma sferoidale, ha foglie rotondeggianti che in autunno si chiudono a formare un grumolo pieno e compatto. La nervatura principale è bianca e molto sviluppata. Il sapore è gradevolmente amarognolo e croccante nella consistenza.