

# LA DENOMINAZIONE COMUNALE



Il presidente di Confagricoltura Lombardia Riccardo Crotti durante il suo intervento accanto a Barbara Donarini e all'assessore Franco Bordo e sullo sfondo il marchio della De.Co. A destra il sindaco Fabio Bergamaschi



## Sapori, Crema fa scuola Commissione e marchio

Presentazione col plauso di Confagricoltura, Cna, Confcommercio, Pro loco e Strada gusto

di STEFANO SAGRESTANO

■ CREMA I produttori di tipicità gastronomiche cremasche hanno ora la possibilità di sfruttare un asso nella manica per promuovere le loro eccellenze. Potranno fregiarsi del logo della De.Co., la denominazione comunale, le cui caratteristiche sono state presentate ieri, nel convegno pomeridiano in sala ricevimenti del municipio. Tra

gli interventi principali, quelli di Riccardo Crotti, presidente di Confagricoltura Lombardia, Andrea Badioni, presidente di Confcommercio Cremona, Roberto Bernocchi, vicepresidente di Cna, Vincenzo Cappelli, al vertice della Pro loco e Fabiano Gerevini, presidente della Strada del gusto cremonese. Con loro il sindaco Fabio Bergamaschi, l'assessore al Commercio Franco Bordo, introdotti da Barbara Donarini. In sala anche i consiglieri regionali Riccardo Vitari e Matteo Piloni e il presidente dell'Area omogenea Gianni Rossoni. Come hanno rimarcato i protagonisti, la De.Co. è «uno strumento per favorire un effi-

cace marketing territoriale. Rappresenta l'identità e l'autenticità dei prodotti locali, sottolineando l'importanza di preservare le tradizioni che li caratterizzano». È stato creato un marchio da Enrico Malinverni e Sergio Parisicini di cui potranno fregiarsi alcune delle bontà cremasche: il salame nobile, la torta bertolina, la spongarda (altro dolce) ma anche i tortelli dolci. Ma anche piatti tipici po-

tranno ottenere la certificazione. Al momento, resta in forse la possibilità, per chi produce il formaggio Salva, di richiedere il marchio, esistendo già un consorzio di tutela. L'adesione al De.Co. sarà aperta anche oltre il Cremasco. Non ci saranno paletti stringenti nel disciplinare per singoli prodotti, così da consentire a un numero ampio di laboratori di poter ottenerla. Una commissione nominata dal sindaco sarà incaricata di valutare le richieste. «Questo marchio è un momento istituzionale importante per il territorio - ha evidenziato il sindaco - leghiamo il saper fare artigiano a un riconoscimento ufficiale». Bordo ha ricordato il



I tanti che hanno seguito il convegno sulla De.Co. nella sala dei ricevimenti del palazzo comunale

## Da oggi salame protagonista

■ CREMA Stamattina aprirà i battenti la seconda edizione della Festa del salame nobile cremasco, ospitata in piazza Duomo. La cerimonia inaugurale è fissata per il 11 con la partecipazione degli organizzatori, degli amministratori comunali e dei rappresentanti delle associazioni di

categoria. Saranno 44 gli espositori presenti agli stand allestiti sino a domani alle 19. Novità di quest'anno, stasera la festa proseguirà sino alle 21, con spazi dedicati agli aperitivi e all'intrattenimento musicale. Ci saranno produttori di salame, ma anche di altre prelibatezze crema-

sche. Da rimarcare la presenza di cinque maestri pasticciere che sveleranno i segreti della torta spongarda. Domani a mezzogiorno l'aperitivo dell'Anga. Nel pomeriggio la gara del salame con lo chef Carlo Alberto Vailati in veste di presidente della giuria.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

percorso, partendo dal distretto urbano del commercio. «Fondamentale il lavoro della commissione consiliare presieduta da Enzo Benelli in cui si è steso il disciplinare, passato poi all'unanimità in aula». Nel suo intervento Crotti ha fatto riferimento all'importanza di avere una tipicità locale: «In un'Europa che cercava di omologare tutti i prodotti agricoli, siamo riusciti a preservare le tipicità italiane. Questo per Crema è un passo fondamentale e adesso dipenderà da noi saper fare sistema per dare corpo e continuare il percorso. I miei complimenti per questo inizio». Bernocchi ha aggiunto: «Ben vengano iniziative che portano in città turismo e facciamo conoscere le eccellenze del territorio. Da parte nostra, adesione convinta, come l'anno scorso». Per Badioni «la De.Co. dovrà attrarre gli stakeholder del territorio e richiamare i consumatori. Tutti questi risultati sono frutto di un impegno pubblico-privato. Solo insieme si ottengono questi risultati». Infine, Gerevini: «Un marchio che trovo davvero azzeccato. Darà grande visibilità ai prodotti cremaschi e sarà una certificazione per riconoscerne la qualità, grazie alla valutazione di una commissione ad hoc. Una garanzia anche per i produttori». In sala anche Roberta Schira, gran maestro della confraternita del Tortello cremasco: «Abbiamo a Crema tante eccellenze, anche a livello di ristorazione. Essere uniti, trovando buone forme di comunicazione, significa uscire dall'anonimato. Siamo a 40 chilometri da Milano, dobbiamo partire proprio dalla metropoli». A tirare le somme è stato Cappelli: «Da qui comincia un percorso che ci deve portare a ottenere risultati. Serve anche uno sforzo nella presentazione del prodotto di ricerca e di studio, ad esempio capire perché nella nostra realtà si crea il salame nobile».

© RIPRODUZIONE RISERVATA