

AGLIO BIANCO POLESANO DOP AL MACFRUT DI RIMINI **15 settembre 2016**

L'Aglio Bianco Polesano DOP è un prodotto importante per l'economia agricola della provincia di Rovigo, certificato per la sua qualità inconfondibile, garantita da un rigido disciplinare: la zona di produzione, le tecniche colturali e di raccolta, il confezionamento e l'etichettatura sono specifiche di questo prodotto e ne certificano il valore.

L'attività dei produttori riuniti nel Consorzio di tutela Aglio Bianco Polesano DOP è costantemente rivolta a tutelare il consumatore e a incrementare il mercato, soprattutto quello estero. Ma soprattutto ad innovare, salvaguardando il legame con il territorio d'origine. In primis il Consorzio garantisce la tracciabilità del prodotto: già dall'etichetta si vede il nome del produttore e a seguire tutti i passaggi di trasformazione e confezionamento, certificati da un ente terzo riconosciuto dal Ministero Delle Politiche Agricole a cui si è d'obbligo assoggettati.

Il nostro prodotto - spiega Massimo Tovo, Presidente del Consorzio di tutela dell'Aglio Bianco Polesano DOP - è sinonimo di alta qualità data dal territorio di produzione, storicità secolare data dall'ecotipo bianco polesano, presente e futuro dato da ricerca e innovazione dei processi produttivi, sicurezza alimentare data da rigorosi controlli interni ed esterni.

Un prodotto super controllato, che garantisce tracciabilità e trasparenza. Per questo il Consorzio di tutela dell'Aglio Bianco Polesano DOP si sta impegnando con forza nel difenderlo e valorizzare questo prodotto: *abbiamo la forza e le caratteristiche necessarie per far emergere il nostro aglio sul mercato nazionale e non solo* - dice il Presidente Massimo Tovo.

Servono più cultura e più informazione, per capire che dietro al marchio ci sono molti valori: il rispetto dell'ambiente e della biodiversità attraverso le rigide regole imposte per la produzione, ma anche il valore storico e sociale, che si tramuta anche in valore turistico, dato che tale coltura è intrinsecamente connessa con il territorio, le sue tradizioni e la sua storia.

La presenza a Macfrut - la grande fiera del settore ortofrutticolo che si svolge ogni anno a Rimini - vuole essere l'occasione per fare il punto sugli interventi a sostegno del consumo dei prodotti a marchio e per far conoscere a un ampio pubblico le proprietà e le caratteristiche uniche di questo nostro **prodotto polesano di qualità** che si sta impegnando con forza per emergere sul mercato nazionale e non solo.

Nell'ambito della manifestazione è previsto un incontro dal titolo ***Aglio bianco polesano DOP: perché la qualità vale*** che si svolgerà **Giovedì 15 settembre alle ore 11.30, Macfrut - Rimini Expo Centre - Area Meeting B5.**

Interverranno tra gli altri: **Carlo Nicoletto**, DAFNE, Dipartimento di Agronomia, Animali, Alimenti, Risorse Naturali e Ambiente - Università degli Studi di Padova; **Massimo Tovo**, Presidente del Consorzio di tutela dell'Aglio bianco polesano DOP.

Segreteria organizzativa: Tel. 051 0933400 | mail: segreteria@indalo.it