



TIROLO E ALTO ADIGE: GHOTTONERIE SENZA FINE

di Angelo Lo Rizzo

UN PROGETTO COMUNE PER LA QUALITÀ DEI PRODOTTI TIPICI si chiama UE ORIGINAL ALP



Un progetto che punta a verificare l'origine e la qualità dei prodotti tipici di queste due regioni confinanti, quali – ad esempio – i latticini, la carne, le mele, e magari anche lo speck. Sono tutti prodotti che costituiscono punti di forza in questa terra dove il Nord ed il Sud dell'Europa si uniscono. In questa terra di confine oltre a piatti di stampo decisamente austro-tirolese è anche possibile incontrare eccellenti interpretazioni della classica cucina italiana. Il progetto di ricerca OriginAlp avrà una durata triennale ed un budget complessivo di 920.000 Euro. “Impiegare quasi un milione di Euro in un progetto che certifica l'origine dei prodotti agricoli è meraviglioso” si felicita il Prof. Konrad Bergmeister, Presidente dell'Università di Bolzano.

Si tratta di un progetto che è frutto di una cooperazione transnazionale. In Tirolo i partner progettuali sono l'Università di Innsbruck e l'Associazione Agramarketing Tirol. “Quello che unisce i partner di questo progetto è l'interesse comune di attestare anche scientificamente la qualità dei prodotti dell'agricoltura locale. Vogliamo trasmettere al consumatore il valore aggiunto dei prodotti di montagna e consentire ai produttori agricoli di vendere a prezzi equi”, spiega il Dr. Michael Oberhuber, direttore del Centro di Sperimentazione Laimburg.

L'alta competenza scientifica dei partner progettuali tirolesi ed altoatesini rende possibile una ricerca ad ampio raggio sull'origine e la qualità di prodotti dell'agricoltura locale. D'altra parte l'origine e la qualità dei prodotti agricoli sono elementi chiave per avere la fiducia dei consumatori e degli operatori, oltre ad offrire nuove possibilità di commercializzazione. “OriginAlp può aiutarci a richiamare l'attenzione sulla qualità dei nostri prodotti”- dice Joachin Reinalter, Presidente della Federazione Latterie Alto Adige. Il consumatore potrà fidarsi della qualità certificata, mentre i contadini potranno alzare i prezzi dei loro prodotti di alta qualità. Il progetto OriginAlp è una pietra miliare per il nostro lavoro sulla qualità dei prodotti agricoli, dal quale ci aspettiamo informazioni importanti, sia per la nostra ricerca che per l'agricoltura delle Alpi”.