

## La pasta di Gragnano è candidata ad ottenere la certificazione di Indicazione Geografica Protetta (IGP)



C'è una cosa importante che vi volevo segnalare. La pasta di Gragnano sta per giungere ad un momento storico. Viste le peculiarità del luogo, il microclima, la semola di soli grani duri, l'acqua poco calcarea che sgorga dalle sorgenti del Monte Faito, l'utilizzo delle trafile in bronzo e le conoscenze tramandate da padre in figlio, che costituiscono gli elementi che creano un prodotto unico e di straordinaria qualità, ormai riconosciuto in tutto il mondo, è stata avviata la procedura di riconoscimento presso il Dipartimento della qualità del Ministero delle Politiche Agricole e Forestali per la pasta di Gragnano, la prima ad aver avviato l'istruttoria per l'attribuzione del marchio Igp in sede comunitaria. Questa azione ha come obiettivo quello di garantire un alto livello qualitativo e di proteggere questo eccezionale prodotto da falsificazioni.