

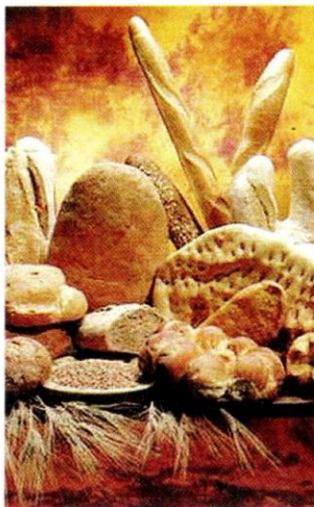
► *Biagiotti del Pdl ha consegnato la domanda al ministro Galan*

Dop per il pane di Chiaserna

IRENE OTTAVIANI

Cantiano

Semplicità e tradizione, ma anche ingredienti unici e tanta pazienza nella preparazione. E' il pane di Chiaserna, prodotto tipico nazionale riconosciuto dalla regione Marche e famoso ormai in tutto il territorio umbro-marchigiano per le sue qualità uniche. Insieme alla carne di cavallo del monte Catria e alle amarene, il pane di Chiaserna contribuisce ogni anno ad incrementare un'economia che, inevitabilmente, si fonda sul turismo e la gastronomia. Ma a Cantiano tutto ciò non basta e i suoi cittadini iniziano a pensare che un marchio come la D.o.p. (denominazione di origine pro-



Golose forme di pane

tetta) possa tutelare al meglio il loro pane. La proposta, ideata e portata avanti dal giovane coordinatore comunale del Pdl, Roberto Biagiotti, insieme alla collaborazione del consigliere provinciale Giulio Tomassoli, sta diventando una realtà. Biagiotti ha presentato al ministro delle politiche agricole alimentari e forestali, Giancarlo Galan, la richiesta di far diventare il pane di Chiaserna un prodotto a marchio Dop. "Cantiano - afferma il coordinatore del Pdl - è un piccolo comune che soffre di carenze di infrastrutture, quindi per dare slancio alla sua economia deve puntare sul turismo e sull'enogastronomia, valorizzando prodotti che sono unici e che, quindi, devono rimanere

tali come il pane, un prodotto tipico della zona che se prodotto altrove non presenta le stesse caratteristiche". Il marchio Dop è attribuito di solito agli alimenti le cui caratteristiche naturali, come gli ingredienti e il clima, e le caratteristiche di produzione dipendono esclusivamente dal territorio in cui sono prodotti. Tutti elementi che, se combinati insieme, consentono di ottenere un prodotto inimitabile al di fuori di quella zona. "Se cerchiamo di fare il pane di Chiaserna in un'altra area - spiega Biagiotti - il risultato non sarà mai lo stesso, o perchè altrove non hanno la stessa acqua che noi utilizziamo nell'impasto, o per il clima, o per i tempi di lievitazione. Queste sono tutte variabili che dipendono una dall'altra. Per questo siamo fiduciosi nell'esito di questa richiesta e, insieme all'appoggio dei cittadini, riusciremo a dare il marchio Dop al nostro pane".