

'Morzello', presentato a Catanzaro il marchio di certificazione

Data: 4 maggio 2024 | Autore: Redazione



Antica congrega Tre colli, 'iniziativa a tutela qualità piatto'

CATANZARO, 05 APR- Il morzello - piatto a base di frattaglie di vitello intinte nel sugo piccante e gustate nella "pitta" ed elemento identitario e vanto gastronomico della città di Catanzaro - ha da oggi un marchio di certificazione.

Il logo che identifica pensato per garantire la qualità di questo antico prodotto gastronomico - realizzato appositamente dall'Antica congrega Tre Colli attraverso l'utilizzo di un soggetto grafico che propone un'immagine all'interno della quale sono racchiusi l'infrastruttura simbolo della città, il viadotto Bisantis, ultimato nel 1962 con nell'arcata la classica e iconica porzione di "pitta" - è stato presentato ufficialmente nel corso di una conferenza stampa ospitata nella sede della Camera di Commercio di Catanzaro, Vibo Valentia e Crotone.

A illustrare il senso dell'iniziativa che mira a consentire un salto di qualità ad una delle eccellenze gastronomiche del territorio tutelandone la ricetta originale, sono stati il presidente dell'Antica congrega, fondata nel 1984 da un gruppo di amici cementati dalla comune passione per la pietanza e istituita ufficialmente nel 2014, Francesco Bianco, il presidente dell'ente camerale Pietro Falbo e il coordinatore del gruppo di lavoro che si è dedicato all'iniziativa, Antonio Mazzei, componente della Congrega. Tante le presenze anche di operatori del settore, mentre in più di un intervento è stata evidenziata l'assenza dei rappresentanti delle istituzioni locali, Comune, Provincia e Regione.

"Con questa presentazione - ha detto il presidente della 'Congrega', Bianco - si conclude una procedura di registrazione del marchio di tutela della pietanza tipica catanzarese.

Fondamentale infatti è, a nostro avviso, la garanzia di un controllo di qualità e il risultato che presentiamo oggi, frutto di un gioco di squadra, intendiamo dividerlo - ha aggiunto - con tutti i soggetti che rientrano nella filiera: dai macellai ai ristoratori a quanti altri. Intanto questo marchio, che verrà assegnato attraverso un sistema di controlli a campione sui prodotti utilizzati e anche sulla procedura di preparazione, è stato coniato e registrato - ha sostenuto ancora Bianco - in quanto ha una funzione di tutelare la qualità di un prodotto di nicchia. Quello che abbiamo inteso fare in definitiva è proprio dare una marcia in più ad una eccellenza gastronomica territoriale".

"La Camera di commercio - ha detto il presidente Falbo - è accanto a queste iniziative che tendono a mettere in evidenza gli elementi distintivi di un territorio, le nostre tradizioni e la nostra cultura. All'interno di queste attività il morzello, con tutto ciò che la pietanza catanzarese rappresenta in termini di storia, tradizioni e cultura gastronomica, non può certo mancare. Il marchio realizzato dall'Antica Congrega Tre Colli - ha sostenuto ancora Falbo - rappresenta un elemento importante per la valorizzazione del morzello nel contesto della promozione del territorio". (Ansa).

Articolo scaricato da www.infooggi.it

<https://www.infooggi.it/articolo/morzello-presentato-catanzaro-il-marchio-di-certificazione/139005>

