



COMUNE DI LAMPORECCHIO

Provincia di Pistoia

Comunicato stampa

PRODOTTI AGROALIMENTARI TRADIZIONALI DELLA TOSCANA: IL BRIGIDINO DI LAMPORECCHIO

Non c'è sagra o fiera, in Toscana ma in Italia in generale, che non veda presente il “banco dei Brigidini”, che ha reso conosciuto e famoso il nostro Comune un po' ovunque. “In più occasioni in questi anni”, afferma il Vice Sindaco Daniele Tronci, “abbiamo pensato a cosa poter fare, come ente, per tutelare questo prodotto tipico da possibili tentativi di plagio, consci di avere fra le mani non solo un ottimo prodotto gastronomico, ma anche, e soprattutto, la storia di generazioni di brigidinai, che hanno fatto del loro lavoro una vera e propria arte”. Nell'estate 2021, la questione “Brigidino” è tornata primaria. “Ringrazio le Dottoresse Cinzia Chinni e Veronica Allori”, afferma l'Assessore al commercio e attività produttive Volpi Stella, “che mi hanno affiancata con tutte le loro competenze e professionalità in questo percorso, iniziato da una prima riunione nel nostro Comune, per concludersi in Regione e al Ministero”. Infatti, dopo un primo incontro con i produttori (Bianchini, Rinati e Carli), con alcuni rappresentanti dei Brigidinai e con le Associazioni di Categoria, c'è stato un passaggio in Regione, con il Dirigente del Settore Produzioni Agricole. “Da questo incontro”, continua l'Assessore Volpi, “abbiamo avuto chiara la difficoltà che ci sarebbe stata, a carico esclusivo delle ditte di produttori perchè in altro modo non sarebbe stato possibile per legge, a perseguire la lunga e tortuosa strada dell'IGP, che sarebbe iniziata a Lamporecchio, ma si sarebbe protratta, negli anni, fino a dover arrivare in Commissione Europea”. C'era però un'altra strada per tutelare il Brigidino, una strada in parte già avviata, da modificare e concludere. Quella della PAT: “Prodotti Agroalimentari Tradizionali della Toscana”. Esiste infatti un elenco di prodotti tradizionali regionali, che ogni anno deve essere aggiornato e inviato al Ministero delle Politiche Agricole e Forestali, e in questo elenco era già presente la ricetta del Brigidino, ma con alcune vecchie imprecisioni. Così, con l'aiuto delle ditte produttrici ed il coinvolgimento attivo dei Brigidinai, è stata compilata una nuova scheda che, oltre a registrare il nome del prodotto e la sua storia, riporta la ricetta e tutte le caratteristiche che rendono “quel” prodotto il “vero” Brigidino di Lamporecchio.

A fine anno la Regione Toscana ha poi adottato un Decreto Dirigenziale, con il quale ha aggiornato la scheda del Brigidino di Lamporecchio e l'ha trasmessa al Ministero a Roma, per la pubblicazione nell'Elenco nazionale dei prodotti agroalimentari tradizionali, confermando così pieno riconoscimento al Brigidino di Lamporecchio e conseguente tutela del nome e delle sue tipicità.

L'elenco dei prodotti tradizionali regionali (PAT), per l'anno 2021 è di 464, suddivisi in 9 categorie, e il Brigidino rientra nella sezione “Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria”.

“

Piazza F. Berni, 2 - 51035 Lamporecchio (PT) - Tel. 0573 80061 - Fax 0573 81427 - PEC: comune.lamporecchio@postacert.toscana.it

n