

## **Il marchio IGP e i Culurgionis d'Ogliastra**

Con la definizione di Indicazione Geografica Protetta, IGP, si indica un marchio di origine che viene attribuito dall'Unione Europea a quei prodotti agricoli e alimentari per i quali una determinata qualità o un'altra caratteristica dipende dall'origine geografica, e la cui produzione, trasformazione e/o elaborazione avviene in un'area geografica determinata. Per ottenere l'IGP quindi, almeno una fase del processo produttivo deve avvenire in una particolare area.

*L'art. 4 del regolamento 510/2006 al primo comma prevede che "per beneficiare di un'indicazione geografica protetta, un prodotto agricolo o alimentare deve essere conforme ad un disciplinare".*

Il disciplinare ha lo scopo di fornire una guida alla produzione che definisca con chiarezza tutti i passaggi del processo produttivo, ponendo limiti e stabilendo prescrizioni, procedure e metodi oggettivi, facilmente attuabili e controllabili. Nel disciplinare sono quindi presenti:

- il nome del prodotto agricolo o alimentare che comprende la denominazione d'origine o l'indicazione geografica. Il nome geografico può riferirsi ad un comune, una provincia o una regione, ma anche ad una zona non amministrativa che sia però ben delimitata e di uso comune;
- la descrizione del prodotto agricolo o alimentare mediante indicazione delle materie prime. Con questa fase si ha la differenziazione del prodotto dagli altri della stessa categoria attraverso le caratteristiche conferitegli dalla sua origine. La descrizione è l'elemento essenziale che consente ai produttori di meglio rispettare le specifiche caratteristiche del prodotto, ma istituisce pure un punto di riferimento per i controlli: per questo motivo le informazioni dovranno essere riportate in maniera chiara e sintetica, limitandosi a quelle che veramente lo caratterizzano;
- gli elementi che comprovano che il prodotto agricolo o alimentare è originario di una delimitata zona geografica;
- la descrizione del metodo di ottenimento del prodotto;
- gli elementi specifici dell'etichettatura connessi alla dicitura IGP. In questa sezione sono indicate le eventuali tipologie di confezione, le informazioni che dovranno essere indicate sul prodotto e le modalità con cui saranno riportate. Il marchio della denominazione deve essere ben definito in tutti gli aspetti che lo riguardano: le dimensioni del logo, il tipo di carattere delle scritte, le loro dimensioni ed il loro colore. E' infine da rilevare che il regolamento n. 510/2006, relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari, rende obbligatoria la dicitura IGP (o i simboli comunitari ad essa associati) sull'etichetta dei prodotti originari della Comunità, conformi al disciplinare registrato.

Tale disciplinare, pertanto, non solo rappresenta un valido strumento di tutela dei consumatori sostanziandosi in una serie di regole alle quali tutti i produttori devono attenersi in modo tassativo, ma definisce e regola le modalità di realizzazione di un determinato prodotto e la localizzazione geografica della produzione.

Se il prodotto agricolo o alimentare è conforme a quanto stabilito dal disciplinare di produzione, ottiene l'iscrizione della denominazione nel "registro

delle denominazioni d'origine protette e delle indicazioni geografiche protette" e la conseguente pubblicazione nella Gazzetta Ufficiale della Comunità Europea.

Vi sono dei casi, previsti dalla normativa, in cui le indicazioni geografiche non possono essere registrate. Questo avviene innanzitutto con le denominazioni divenute generiche. Il regolamento definisce come generica quella denominazione che, pur collegata col nome del luogo o della regione in cui il prodotto agricolo o alimentare è stato inizialmente prodotto o commercializzato, è divenuto il nome comune di un prodotto agricolo o alimentare nella Comunità.

Un esempio di marchio IGP registrato ai sensi dell'articolo 50, paragrafo 2, lettera a), del regolamento (UE) n. 1151/2012, si ha in Sardegna con i *Culurgionis d'Ogliastra*.

L'uso del nome "*Culurgionis*" non è limitato alla sola area geografica descritta nel disciplinare di produzione pubblicato nella Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana n.96 del 26/04/2014, ma questo viene comunemente usato, anche nelle sue varianti linguistiche locali, nel territorio sardo per designare varie tipologie di pasta fresca ripiena che possono differire per forma e contenuto a seconda della località di produzione.

Si è quindi ritenuto utile tutelare il nome "*Culurgionis*" riferito al solo prodotto originario dell'Ogliastra, integrando al termine tradizionale "*Culurgionis*" il riferimento geografico "*d'Ogliastra*".

I *Culurgionis* sono un prodotto a base di pasta fresca chiuso a mano e racchiudente un ripieno costituito da una miscela di patate fresche o fecola di patate con vari tipi di formaggio (solitamente con diverse stagionature) con l'aggiunta ancora di menta e cipolla e/o aglio e conditi poi, con sugo semplice e altro formaggio.

Il prodotto finito assume una forma a fagottino che presenta, sul lato convesso, una tipica chiusura assomigliante ad una spiga di grano stilizzata, che è l'elemento che maggiormente lega il prodotto al territorio. Questo particolare modo di chiudere la pasta è esclusivo di questa zona della Sardegna e per tradizione si è sempre fatto rigorosamente a mano. La particolare chiusura richiede precisione e abilità: per sigillare il ripieno, la pasta viene alternativamente chiusa prima a sinistra e quindi a destra. Infatti, per la grande delicatezza della lavorazione tradizionalmente venivano "cuciti" solo da abili mani femminili.

La loro registrazione, nel comparto *Food*, della Gazzetta Ufficiale dell'Unione Europea L262 è avvenuta con successo il 29/09/2016, in quanto "*alla Commissione non è stata notificata alcuna dichiarazione di opposizione ai sensi dell'articolo 51 del regolamento (UE) n.1151/2012*".

I *Culurgionis d'Ogliastra* hanno superato le valutazioni fatte da Regione, ministero delle Politiche agricole e in ultima battuta dall'Unione Europea.

Sono in assoluto il secondo prodotto di pasta fresca ripiena (i primi sono stati i Cappellacci di zucca di Ferrara) riconosciuto dall'Unione Europea come cibo a denominazione geograficamente protetta.

L'area di riferimento è quella dove la produzione dei *Culurgionis* a spiga affonda le proprie radici: Arzana, Bari Sardo, Baunei, Cardedu, Elini, Gairo, Girasole, Ilbono, Jerzu, Lanusei, Loceri, Lotzorai, Osini, Perdasseddu, Seui, Talana, Tertenia, Tortolì, Triei, Ulassai, Urzulei, Ussassai, Villagrande Strisaili in provincia d'Ogliastra e alcuni comuni limitrofi, quali Esterzili, Sadali ed Escalaplano, in provincia di Cagliari.

Come espresso nel punto 5 della Gazzetta Ufficiale dell'Unione Europea, i *Culurgionis* nascono come un piatto povero, appartenente alla cultura agropastorale della zona.

Negli anni addietro venivano preparati per ricorrenze particolari come ringraziamento alla fine del raccolto del grano (da qui la classica cucitura "a spighitta") nel mese di Agosto, per ricordare ed onorare i morti, il giorno della commemorazione dei defunti a Novembre e per festeggiare il carnevale a Febbraio. Secondo la tradizione venivano anche considerati amuleti che proteggevano la famiglia dai lutti.

A Baunei, "*l'us culurgiones*" vengono chiusi con la rotella a forma quadrata o in altri casi a mezza luna andando ad assumere una forma simile a quella dei classici ravioli, ma a differenza di questi ultimi sono molto più grandi. La tradizionale chiusura a spiga viene comunque ampiamente utilizzata, ma i *culurgiones* prodotti in questo modo vengono chiamati "*culurgiones cosiusu*", cioè "*culurgioni cuciti*", per differenziarli appunto da quelli classici.

Questi sono senza dubbio il piatto più famoso della cucina tipica ogliastrina. Originariamente preparati solo per la propria famiglia, oggi rappresentano una delle maggiori realtà economiche nel campo della pasta fresca e nel panorama della gastronomia sarda.

Numerosi sono gli eventi a loro dedicati e che celebrano questo tipico piatto. Feste campestri e sagre che si svolgono nei Comuni dell'areale di produzione, vengono organizzate nei mesi di maggiore affluenza turistica come ad esempio la sagra di Tortolì nel mese di Luglio, la sagra di Bari Sardo nel mese di Agosto e la Sagra di Loceri nel mese Settembre.

Così uno dei prodotti più conosciuti della tavola sarda si può avvalere della denominazione di IGP, andando a proteggere le aziende sarde da qualsiasi forma di plagio.

Per i consumatori deve invece esserci la certezza di assaporare un *prodotto prelibato e di altissima qualità*, ma soprattutto che contenga tutte quelle caratteristiche peculiari che sono andate elaborandosi in millenni di storia nella terra dei centenari.

Che sia questo il segreto della lunga vita in Ogliastra?