

ECCO COME NASCE UN CAPOLAVORO DI GUSTO: È INIZIATA LA STAGIONE DELLA RACCOLTA E DELLA TRASFORMAZIONE PER LE PRUNEAUX D'AGEN IGP

Tra metà agosto e metà settembre si inaugura la stagione della raccolta delle pregiate Prugne d'Ente, all'origine delle note prugne secche Pruneaux d'Agen IGP, vera e propria prelibatezza proveniente dal Sud-Ovest della Francia, nota e apprezzata per la sua polpa sottile, morbida e saporita, dalla qualità europea certificata

Milano, 9 settembre 2021 - Puntuali in questo periodo dell'anno, i rigogliosi frutteti di prugne di Ente du Lot et Garonne, terra d'elezione situata nel Sud-Ovest della Francia nota per la coltura di questo delizioso frutto, raggiungono la loro piena maturazione dando il via al **periodo della raccolta, che si svolge generalmente tra la metà di agosto e la metà di settembre**. Frutto delicato e unico nel suo genere, questa varietà di prugna trova in questa zona geografica le condizioni climatiche ottimali per crescere al meglio grazie anche alle numerose ore di luce e sole e ai suoli argillo-calcarei che caratterizzano il territorio.



Quest'anno l'andamento climatico 2021 è stato caratterizzato da un forte episodio di gelo in primavera, periodo in cui i susini erano ancora in fiore, provocando un impatto significativo sulla produzione. Il raccolto 2021 sarà quindi meno fruttuoso rispetto agli anni precedenti; tuttavia, i produttori assicurano che le scorte accumulate consentiranno di soddisfare la domanda fino alla prossima stagione.

Per ottenere le deliziose Pruneaux d'Agen, i frutti vengono raccolti ed essiccati secondo un procedimento che rispetta **rigidi disciplinari e scrupolose norme di qualità**: dopo la raccolta questi vengono rapidamente trasportati in una stazione di essiccazione dove vengono lavati e smistati in base alla loro dimensione.

Successivamente vengono disposti su dei graticci e fatti essiccare per 20-24 ore all'interno di un tunnel di essiccazione. È proprio l'accuratezza con cui viene realizzato questo procedimento tramandato con meticolosa attenzione nel corso del tempo che ha permesso alle Pruneaux d'Agen di ottenere **nel 2002 l'Indicazione Geografica Protetta (IGP)**, offrendo così ai consumatori la **qualità europea che solo questo marchio può garantire**.

Per celebrare l'unicità e irripetibilità di questo prodotto, soprannominato "l'Oro nero dell'Aquitania" proprio a sottolineare il suo intrinseco valore, le prugne secche di Agen fanno parte dei protagonisti indiscussi della **campagna di comunicazione dell'Unione Europea dedicata alla valorizzazione delle denominazioni**

d'origine protetta e le indicazioni geografiche protette dal claim “L'ECCELLENZA EUROPEA È UNA FORMA D'ARTE”.

Obiettivo della campagna è la promozione dei marchi di qualità Europei DOP e IGP attraverso **13 prodotti testimonial provenienti dai tre Paesi coinvolti: le Pruneaux d'Agen IGP** appunto dalla **Francia**, il **Prosciutto di Carpegna DOP**, eccellenza tutta **made in Italy** e **undici prodotti DOP/IGP originari della Wallonia, regione del Belgio**. Prodotti questi unici e speciali per il loro **territorio d'origine**, per la loro **storia e tradizione produttiva** oltre che per l'impegno di tutti coloro che da sempre lavorano per tramandare la passione, la cura e la dedizione per dei prodotti e sapori d'eccellenza.

Da qui il claim evocativo della campagna, che paragona queste eccellenze produttive ad un'opera d'arte.

I 13 capolavori di gusto coinvolti nella campagna europea, infatti, come delle vere e proprie opere firmate dalla mano di un artista, sono unici, autentici e irripetibili, e tutti accomunati dall'eccellenza della qualità europea, certificata dai “sigilli di garanzia” DOP e IGP ¹.

Scegliere un prodotto DOP o IGP è quindi scegliere un'opera d'arte certificata, un capolavoro di gusto autentico ed ineguagliabile. La campagna di comunicazione europea, che ha una durata triennale (2021-2023), prevede la realizzazione di diverse attività in Francia, Italia e Belgio, i tre Paesi coinvolti, tutte con l'obiettivo di coinvolgere il consumatore in un vero e proprio “tour” del “museo del gusto europeo”.

A PROPOSITO DEI BENEFICIARI DELLA CAMPAGNA

Il Bureau national Interprofessionnel du Pruneau riunisce e rappresenta tutti i produttori francesi di pruneaux d'Agen ed i lavoratori della sua filiera. Il BIP fornisce anche un monitoraggio scientifico e tecnico al fine di promuovere la qualità del prodotto e sviluppare la sua immagine e reputazione in Francia e all'estero. Questa organizzazione è finanziata dai contributi volontari raccolti dagli attori coinvolti a monte e a valle del settore.

Il Consorzio Prosciutto di Carpegna è un'associazione italiana che si propone di preservare e controllare il processo di produzione del prosciutto crudo di Carpegna. Nato nel 2015, ha lo scopo di tutelare e valorizzare il Prosciutto di Carpegna DOP in termini di valori, caratteristiche, stagionatura e metodi di produzione che gli hanno permesso di ottenere la DOP (Denominazione di Origine Protetta) nel 1996.

L'APAQ-West è un'organizzazione della regione della Wallonia le cui principali missioni sono far conoscere l'agricoltura ed i prodotti locali, nonché valorizzare i lavoratori della filiera di produzione, il loro know-how e la qualità dei prodotti. Questo organismo appartiene al settore agroalimentare dal 2003 e il suo organo di supervisione è il ministero vallone dell'agricoltura.

Ufficio stampa campagna *L'eccellenza europea è una forma d'arte*
Sopexa Italia -Tel. 02.86.37.41 - ufficiostampa@sopexa.com