**CAMBIAMENTO CLIMATICO:**

**GLI EFFETTI SULLA PRODUZIONE E SUL RACCOLTO DELLE PRUNEAUX D’AGEN IGP**

*I rilevanti eventi climatici di quest’anno impattano sulle pregiate prugne secche Pruneaux d’Agen IGP, anche soprannominate “l’oro nero dell’Aquitania”: la raccolta è stata anticipata agli inizi di agosto.*

*Milano, 31 agosto 2022* – La **Pruneau d’Agen IGP**, eccellenza gastronomica promossa dalla campagna di comunicazione “*L’eccellenza europea è una forma d’arte*”, si ottiene esclusivamente dai frutteti di prugne d’Ente, nel Sud-Ovest della Francia, che vengono lavorate da aziende situate necessariamente nella stessa area riconosciuta. La Pruneau d’Agen IGP nasce da un suolo molto particolare e da un microclima ideale, frutto dell'influenza del Mediterraneo e dell'oceano, che conferiscono al frutto un sapore, un’autenticità e una storia unici.

Solitamente a partire dalla seconda metà di agosto, i rigogliosi frutteti di prugne di Ente du **Lot et Garonne**, terra prediletta per la coltura di questo delizioso frutto, raggiungono la loro piena maturazione dando il via al periodo della raccolta. Quest'anno, però, la raccolta delle prugne è stata anticipata di ben tre settimane rispetto a quanto avviene in un'annata media.

Ciò è dovuto al **cambiamento climatico** che ha impattato sui frutteti, in modo particolare nel 2022, con effetti significativi. Gli inizi di aprile, purtroppo, sono stati caratterizzati da una notevole gelata, verificatasi anche nella primavera dell’anno precedente, che ha compromesso oltre il 70% del potenziale di raccolto, ponendo fine anticipatamente alla fioritura e provocando un impatto significativo sulla produzione – la filiera della Pruneau d’Agen IGP prevede infatti un volume di produzione da 3 a 4 volte inferiore a quello di un'annata media.

Inoltre, l’estate 2022 è stata contraddistinta da temperature torride e roventi che hanno accelerato la maturazione delle prugne d’Ente, causando in alcuni casi scottature ai frutteti e la conseguente caduta di alcuni frutti.

Queste sono le ragioni che hanno portato i coltivatori di prugne ad iniziare la raccolta a mano nei frutteti del dipartimento Lot-Et-Garonne all’inizio del mese di agosto.

Per passare dalle prugne d’Ente alle deliziose Pruneaux d’Agen, i frutti vengono dapprima raccolti e poi essiccati secondo un procedimento che rispetta rigidi disciplinari e scrupolose norme di qualità: vengono trasportate allo stabilimento, dove sono lavate, selezionate e raggruppate per dimensione in lotti omogenei. Vengono poi disposte su rastrelliere (sottili griglie di acciaio inossidabile montate su telai di legno) per la lavorazione; tali griglie sono poi impilate su dei carrelli che vengono messi in forni speciali, riscaldati tra i 70 e gli 80°, per l'essiccazione che dura tradizionalmente tra le 20 e le 24 ore.

È proprio l’attenzione e la cura al dettaglio con cui viene realizzato questo procedimento che ha permesso alle Pruneaux d’Agen di ottenere **nel 2002 l'Indicazione Geografica Protetta (IGP)**, garanzia di qualità e di stretto legame con il territorio d’origine.

Ulteriori informazioni relative alle Pruneaux d’Agen IGP e agli altri prodotti garantiti dai marchi di qualità dell'Unione Europea, sono disponibili al sito <https://it.eurofoodart.eu/>.

La Campagna di Comunicazione Europea “*L’eccellenza europea è una forma d’arte*”, volta a informare i consumatori e rafforzare la loro conoscenza sui marchi di qualità europea, accomuna 13 eccellenze certificate DOP e IGP provenienti da tre Paesi: il Prosciutto di Carpegna DOP, eccellenza tutta made in Italy, le Pruneaux d’Agen IGP, le note prugne provenienti dalla Francia, 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. Scegliere un prodotto DOP o IGP vuol dire quindi scegliere un capolavoro di gusto autentico ed ineguagliabile.

**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