

PESCARA: DISTRETTO RURALE, CHIESTO MARCHI QUALITA' PASTA ALLA MUGNAIA

5 Aprile 2011

PESCARA - Il neonato Distretto Rurale "Terre Vestine - Dalle Saline al Gran Sasso" chiede il marchio di qualità europeo per la pasta alla Mugnaia, simbolo dell'area vestina. Il distretto unisce 16 comuni delle province di Teramo e Pescara. La Mugnaia, anche detta "La Mulinara", in alcune zone della Regione, è un filo unico di pasta lavorato e schiacciato a mano.

Solitamente condito con sugo di carni, è uno dei piatti simbolo della gastronomia abruzzese. Il Consiglio Direttivo del Distretto, nella prima riunione del 3 marzo, ha così avviato il procedimento per chiedere all'Unione Europea la Certificazione di Qualità STG per "la pasta chiamata La Mugnaia o La Mulinara", in quanto "prodotto alimentare tradizionale del Distretto da tutelare, valorizzare e promuovere".

La STG (il bollino blu dell'UE) è un marchio di origine introdotto dalla Comunità Europea, al fine di tutelare produzioni alimentari che siano caratterizzate da composizioni e metodi tradizionali. Una "specificità" legata al metodo di produzione, alla composizione e alla tradizione di una zona.