C/2026/3909

20.7.2026

Δημοσίευση αίτησης καταχώρισης γεωγραφικής ένδειξης σύμφωνα με το άρθρο 15 παράγραφος 4 του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου

(C/2026/3909)

Εντός τριών μηνών από την ημερομηνία της παρούσας δημοσίευσης, μπορεί να υποβληθεί ένσταση στην Επιτροπή είτε από τις αρχές κράτους μέλους ή τρίτης χώρας είτε από φυσικό ή νομικό πρόσωπο που έχει έννομο συμφέρον και είναι εγκατεστημένο ή διαμένει σε τρίτη χώρα, σύμφωνα με το άρθρο 17 του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου ([1]).

ΕΝΙΑΙΟ ΕΓΓΡΑΦΟ

Ονομασίες προέλευσης και γεωγραφικές ενδείξεις των γεωργικών προϊόντων

«Cicoria puntarelle molfettese»

Αριθ. ΕΕ: PGI-IT-03443 — 22.7.2025

1. **Ονομασία/-ες**

«Cicoria puntarelle molfettese»

2. **Τύπος γεωγραφικής ένδειξης**

ΠΟΠ ☐ ΠΓΕ ☒

3. **Χώρα στην οποία ανήκει η οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή**

Ιταλία

4. **Περιγραφή του γεωργικού προϊόντος**

4.1. *Κατάταξη του γεωργικού προϊόντος σύμφωνα με την κλάση και τον κωδικό της Συνδυασμένης Ονοματολογίας, όπως αναφέρεται στο άρθρο 6 παράγραφος 1 του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143*

0705 21 – Ραδίκι witloof (*Cichorium intybus* var. *foliosum*)

4.2. *Περιγραφή του γεωργικού προϊόντος για το οποίο ισχύει η καταχωρισμένη ονομασία*

Η προστατευόμενη γεωγραφική ένδειξη «Cicoria puntarelle molfettese» αναφέρεται στα κεφάλια και στους βλαστούς («puntarelle») του ραδικιού *Cichorium intybus* L, των ποικιλιών «Molfetta», «Catalogna pugliese» και «Catalogna puntarelle a foglia stretta» που παράγονται στην οριοθετημένη περιοχή. και πρέπει να παρουσιάζουν τα ακόλουθα χαρακτηριστικά:

α) όψη:

κεφάλι: βάρος από 500 g έως 1 500 g·

δομή του κεφαλιού: συμπαγής και στρογγυλεμένη βάση με αιχμηρό άκρο·

δομή των βλαστών («puntarelle»): ελαφρώς επιμήκεις βλαστοί, κωνικό σχήμα που καταλήγει σε κορυφή, άφθονοι βλαστοί εντός του κεφαλιού·

αφθονία θαλλών μεταξύ των βλαστών·

([1]) Κανονισμός (ΕΕ) 2024/1143 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου, της 11ης Απριλίου 2024, σχετικά με τις γεωγραφικές ενδείξεις για τον οίνο, τα αλκοολούχα ποτά και τα γεωργικά προϊόντα, καθώς και σχετικά με τα εγγυημένα παραδοσιακά ιδιότυπα προϊόντα και τις προαιρετικές ενδείξεις ποιότητας για τα γεωργικά προϊόντα, ο οποίος τροποποιεί τους κανονισμούς (ΕΕ) αριθ. 1308/2013, (ΕΕ) 2019/787 και (ΕΕ) 2019/1753 και καταργεί τον κανονισμό (ΕΕ) αριθ. 1151/2012 (ΕΕ L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

β) χρώμα: οι βλαστοί έχουν υπόλευκο χρώμα με πράσινες κηλίδες ποικίλης έντασης·

γ) γεύση: λαχανικό με χαρακτηριστική τραγανότητα· οι βλαστοί έχουν γλυκιά γεύση με ελαφρώς πικρή επίγευση, η οποία σταδιακά ενισχύεται καθώς αναπτύσσονται·

δ) μήκος των βλαστών: («puntarelle») μεταξύ 7 cm και 15 cm.

Το προϊόν διατίθεται στην αγορά νωπό ή έτοιμο για κατανάλωση (IV gamma) αφού υποστεί ελάχιστη τεχνολογική επεξεργασία που συνίσταται στην επιλογή, στη διαλογή, στον τεμαχισμό, στο πλύσιμο, στο στέγνωμα και στη συσκευασία.

4.3. *Παρεκκλίσεις σχετικά με την προέλευση των ζωοτροφών (μόνο για τα προϊόντα ζωικής προέλευσης που φέρουν προστατευόμενη ονομασία προέλευσης) και περιορισμοί όσον αφορά την προέλευση των πρώτων υλών (μόνο για τα μεταποιημένα προϊόντα που φέρουν προστατευόμενη γεωγραφική ένδειξη)*

—

4.4. *Ειδικά στάδια της παραγωγής τα οποία πρέπει να εκτελούνται εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής*

Όλα τα στάδια της παραγωγής του ραδικιού «Cicoria puntarelle molfettese» έως τη συγκομιδή εκτελούνται εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής.

4.5. *Ειδικοί κανόνες για τον τεμαχισμό, το τρίψιμο, τη συσκευασία κ.λπ. του προϊόντος στο οποίο αναφέρεται η καταχωρισμένη ονομασία*

Το προϊόν μπορεί να συσκευαστεί ξακρισμένο ως νωπό προϊόν ή έτοιμο προς κατανάλωση έπειτα από ελάχιστη επεξεργασία (μορφή IV-gamma):

α) στην πρώτη περίπτωση, τα κεφάλια καθαρίζονται και αφαιρούνται τα φύλλα. Μπορούν να διατίθενται στην αγορά σε σφραγισμένες μεμβράνες τροφίμων (συσκευασίες flow pack) ή σε πλαστικά ή χαρτονένια τελάρα ή σε άλλους τύπους συσκευασίας που επιτρέπονται από τη σχετική νομοθεσία, βάρους μεταξύ 500 g και 1 500 g·

β) στη δεύτερη περίπτωση, οι βλαστοί μπορούν απλώς να συσκευάζονται σε πλαστικά ή χαρτονένια τελάρα, ή σε άλλους τύπους συσκευασίας που επιτρέπονται από τη σχετική νομοθεσία, βάρους μεταξύ 250 g και 1 000 g. Η συσκευασία πρέπει να είναι απαλλαγμένη από ξένα σώματα. Η διαδικασία συσκευασίας πρέπει να εκτελείται κατά τρόπο που να διασφαλίζει ότι το προϊόν προστατεύεται δεόντως και έχει επαρκή υγρασία.

Δεν υπάρχουν γεωγραφικοί περιορισμοί σχετικά με τις συνθήκες καθαρισμού, αφαίρεσης των φύλλων, ξακρίσματος και συσκευασίας.

4.6. *Ειδικοί κανόνες για την επισήμανση του γεωργικού προϊόντος στο οποίο αναφέρεται η καταχωρισμένη ονομασία*

Το ευρωπαϊκό σύμβολο για τις ΠΓΕ και το λογότυπο της ονομασίας αναγράφονται στη συσκευασία.

Η προστατευόμενη γεωγραφική ένδειξη «Cicoria puntarelle molfettese» δεν πρέπει να συνοδεύεται από καμία άλλη περιγραφή που δεν προβλέπεται ρητά στις παρούσες προδιαγραφές προϊόντος. Επιτρέπεται η χρήση αυθεντικών ονομασιών, εταιρικών επωνυμιών και ιδιωτικών και/ή δημόσιων εμπορικών σημάτων, υπό την προϋπόθεση ότι δεν έχουν εγκωμιαστικό χαρακτήρα.

Στη συσκευασία πρέπει να τοποθετείται ετικέτα με τις πληροφορίες που απαιτούνται από τη νομοθεσία, με ευανάγνωστους, ανεξίτηλους και εξωτερικά ευδιάκριτους χαρακτήρες.

Οποιαδήποτε πρόσθετη πληροφορία δεν πρέπει να παραπλανά τον καταναλωτή όσον αφορά τη φύση και τα χαρακτηριστικά του προϊόντος.

Το σχέδιο του λογότυπου περιλαμβάνει κύκλο με σκούρο πράσινο χρώμα (Pantone 2424 C), στο άνω μέρος του οποίου εμφανίζονται με λευκό χρώμα οι λέξεις «CICORIA PUNTARELLE MOLFETTESE» και στο κάτω μέρος εμφανίζεται το αρκτικόλεξο «IGP», επίσης με λευκό χρώμα. Στο κέντρο του κύκλου απεικονίζεται σχέδιο σχηματοποιημένου φυτού ραδικιού με τρεις κορυφές και το σχήμα δύο πύργων στη βάση. Οι δύο αυτοί πύργοι συνθέτουν το γράμμα «M», αρχικό της λέξης Molfetta. Το λογότυπο έχει δύο αποχρώσεις πράσινου χρώματος: Pantone 2424C και Pantone 2286C.

Μπορεί επίσης να χρησιμοποιηθεί ασπρόμαυρη έκδοση του λογοτύπου, με σκούρο πλαίσιο και το σχέδιο στο εσωτερικό σε λευκό φόντο.



5. **Συνοπτική οριοθέτηση της γεωγραφικής περιοχής**

Η περιοχή παραγωγής της ΠΓΕ «Cicoria puntarelle molfettese» περιλαμβάνει τη διοικητική επικράτεια των δήμων Bisceglie, Bitonto, Giovinazzo, Molfetta, Terlizzi και Ruvo di Puglia.

6. **Δεσμός με τη γεωγραφική περιοχή**

Η αιτιώδης σχέση με τη γεωγραφική προέλευση βασίζεται στα εξής:

☐ φήμη

☐ συγκεκριμένη ποιότητα

☒ άλλα χαρακτηριστικά

Περίληψη του δεσμού

Η αίτηση αναγνώρισης του ραδικιού «Cicoria puntarelle molfettese» βασίζεται τόσο στη φήμη όσο και στα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά του.

Πράγματι, το προϊόν «Cicoria puntarelle molfettese» είναι αναγνωρίσιμο από την όψη του (βλ. σημείο 4.2 του ενιαίου εγγράφου), με το λευκοπράσινο χρώμα του κεφαλιού, τη σύστασή του και τη φυσική τραγανότητά του, τη γλυκύτητα των βλαστών με την ελαφρώς πικρή επίγευση και την ομοιότητα του βλαστού με μικρό δόρυ, εξ ου και η ψευδώνυμη ονομασία «αγκαθωτό ραδίκι», η οποία αναφέρεται στο λογχωτό άκρο που θυμίζει το άκρο του δόρατος: «le puntarelle». (G. de Marco, Molfetta tra passato e presente, [Molfetta past and present] Molfetta — Mezzina, 1982, σ. 12).

Χάρη σε αυτά τα χαρακτηριστικά, το προϊόν έχει αποκτήσει τη φήμη του και την ιδιοτυπία που το διακρίνει από άλλους τύπους ραδικιού της ποικιλίας Catalogna του είδους Cycorium.

Αυτή η ιδιαιτερότητά του αποδείχθηκε επιστημονικά το 2012 με βάση την ανάλυση κύριων συνιστωσών (PCA) με τη χρήση πυρηνικού μαγνητικού συντονισμού, στο πλαίσιο του έργου «Biodiversità delle specie Orticole della Puglia (BiodiverSO)» [Βιοποικιλότητα των κηπευτικών ειδών της Απουλίας] (2013-2018).

Στην προκειμένη περίπτωση, η ανάλυση κύριων συνιστωσών κατέδειξε ότι το περιβάλλον αποτελεί την κύρια αιτία διακύμανσης μεταξύ του «Cicoria puntarelle molfettese» και άλλων τοπικών πληθυσμών ραδικιού, όπως η ποικιλία Galatina. Ως εκ τούτου, τεκμηριώνεται η ταξινόμηση του «Cicoria puntarelle molfettese» με αναφορά στη γεωγραφική του προέλευση. Επιβεβαιώνεται ότι το προϊόν αυτό έχει αναπτύξει τη δική του ιδιαιτερότητα μέσω της χαρακτηριστικής προσαρμογής στις περιβαλλοντικές συνθήκες της περιοχής καλλιέργειας, με το έδαφος, το κλίμα και τους γεωργικούς παράγοντες.

Ακολουθεί περιγραφή των εδαφοκλιματικών χαρακτηριστικών της περιοχής.

— Έδαφος: στην περιοχή παραγωγής κυριαρχούν τα ασβεστολιθικά υποστρώματα, λεπτά και καλά στραγγιζόμενα πετρώδη εδάφη με καρστικά χαρακτηριστικά (ρωγμές), τα οποία καθιστούν δυνατή την ταχεία διήθηση των όμβριων υδάτων. Η διαθεσιμότητα των επιφανειακών υδάτων είναι περιορισμένη, ωστόσο εντοπίζονται βαθείς υποκείμενοι υδροφόροι ορίζοντες.

— Κλίμα και μικροκλίμα: η περιοχή παραγωγής, ιδίως οι παράκτιες ζώνες, είναι εκτεθειμένη σε θαλάσσιες αύρες και σε μεγαλύτερες διακυμάνσεις της θερμοκρασίας κατά τη διάρκεια της νύχτας. Οι παράγοντες αυτοί επηρεάζουν τη φυσιολογία του φυτού όσον αφορά τη συσσώρευση σακχάρων, τη δράση των ενζύμων και τους δευτερεύοντες μεταβολίτες.

— Διαθεσιμότητα υδάτων: στην περιοχή παραγωγής, τα ύδατα που είναι διαθέσιμα στο έδαφος ρυθμίζονται από την αλληλεπίδραση μεταξύ των βροχοπτώσεων, της σύστασης του εδάφους και της παρουσίας βαθέων καρστικών υδροφόρων οριζόντων. Ο συνδυασμός αυτός περιορίζει τα στάσιμα ύδατα και εξασφαλίζει σταθερή αλλά όχι υπερβολική παροχή νερού. Οι συνθήκες αυτές ενθαρρύνουν τον σχηματισμό τραγανών βλαστών και αποτρέπουν την περίσσεια νιτρικών αλάτων.

— Εύρος θερμοκρασιών και ώρες φυσικού φωτός: η μεγαλύτερη διακύμανση της θερμοκρασίας μεταξύ νύχτας και ημέρας, καθώς και οι περίοδοι φυσικού φωτός που χαρακτηρίζουν τα γεωγραφικά πλάτη της περιοχής παραγωγής, επηρεάζουν τον μεταβολισμό των ιστών. Αυτή η μορφή ανάπτυξης ευνοεί τα σφικτά στελέχη και τη συσσώρευση φαινολικών ενώσεων και τερπενίων που χαρακτηρίζουν την ελαφρώς πικρή γεύση των βλαστών.

Επίδραση στα χαρακτηριστικά του «Cicoria puntarelle molfettese»:

— Αντοχή στο ψύχος: ιστορικά, το ραδίκι «Cicoria puntarelle molfettese» επιλέχθηκε για την ανοχή του στους περιστασιακούς χειμερινούς παγετούς που χαρακτηρίζουν την παράκτια ζώνη της Murge. Αυτή η ανθεκτικότητα αντικατοπτρίζεται σε ένα προϊόν που διατηρεί τη σύσταση και την τραγανότητά του ακόμη και μετά από σύντομες πτώσεις της θερμοκρασίας.

— Δομή και μέγεθος του κεφαλιού: τα ασβεστολιθικά εδάφη και η περιορισμένη παροχή νερού ευνοούν τη δημιουργία συμπαγών κεφαλιών πυραμιδοειδούς σχήματος, με μεγάλο αριθμό επιμήκων κυλινδρικών εσωτερικών βλαστών.

— Χρώμα και περιεκτικότητα σε χλωροφύλλη: η μερική ανάπτυξη των βλαστών όταν προστατεύονται από φύλλα, σε συνδυασμό με τη σύσταση του εδάφους, έχουν ως αποτέλεσμα βλαστούς πρασινόλευκου χρώματος.

— Αρωματικές ενώσεις και ενώσεις που προκαλούν την πικράδα: οι διακυμάνσεις της θερμοκρασίας και η διαχείριση των καλλιεργειών διαμορφώνουν τη βιοσύνθεση των ενώσεων που προκαλούν την πικράδα (σεσκιτερπενοειδείς λακτόνες) και των φαινολικών ενώσεων, επιτυγχάνοντας ισορροπία μεταξύ της γλυκύτητας της καρδιάς και της ελαφρώς πικρής επίγευσης.

Ο ρόλος των καλλιεργητικών πρακτικών και του καλλιεργητικού ημερολογίου:

— Πυκνότητα φύτευσης και διαχείριση του φυλλώματος: οι αποστάσεις μεταξύ των σειρών και των φυτών που καθορίζονται στις τοπικές πρακτικές ευνοούν την κατακόρυφη ανάπτυξη και περιορίζουν το πλάτος της λεπίδας των φύλλων, αυξάνοντας το ποσοστό των εσωτερικών βλαστών στο κεφάλι.

— Χρόνος σποράς και συγκομιδής: το μέγεθος, η τραγανότητα και το αρωματικό προφίλ επηρεάζονται άμεσα από τον χρόνο της σποράς και της συγκομιδής σε κάθε φαινολογικό στάδιο.

— Διαχείριση των υδάτων και χρήση λιπασμάτων: η ελεγχόμενη άρδευση και η περιορισμένη χρήση λιπασμάτων συμβάλλουν σε προφίλ νιτρικών αλάτων και πολυφαινολών που διαφέρουν από άλλες περιοχές καλλιέργειας.

Υποστηρικτικές επιστημονικές αναφορές:

Έχει αποδειχθεί πειραματικά η αιτιώδης σχέση μεταξύ του περιβάλλοντος, των καλλιεργητικών πρακτικών και του χημικού και οργανοληπτικού προφίλ του «Cicoria puntarelle molfettese», όπως ορίζεται σε διεθνείς επιστημονικές μελέτες. Στις σημαντικότερες μελέτες περιλαμβάνονται:

— D'Acunzo, F., Giannino, D., Longo, V., Ciardi, M., Testone, G., Mele, G.,... & Ursini, O. (2017). «Influence of cultivation sites on sterol, nitrate, total phenolic contents and antioxidant activity in endive and stem chicory edible products.» [Επίδραση των καλλιεργητικών περιοχών στην περιεκτικότητα σε στερόλες, νιτρικά άλατα, ολικές φαινολικές ενώσεις και την αντιοξειδωτική δραστηριότητα στα βρώσιμα προϊόντα από αντίδια και στελέχη ραδικιού.]. International Journal of Food Sciences and Nutrition [Διεθνής περιοδική έκδοση για την επιστήμη τροφίμων και τη διατροφή], 68(1), 52–64.

— Testone, G., Mele, G., Di Giacomo, E., Gonnella, M., Renna, M., Tenore, G. C.,... & Giannino, D. (2016). «Insights into the sesquiterpenoid pathway by metabolic profiling and de novo transcriptome assembly of stem-chicory (Cichorium intybus cultigroup "Catalogna").» [Στοιχεία του δικτύου σεσκιτερπενοειδών μέσω του μεταβολικού προφίλ και της συναρμολόγησης de novo μεταγραφώματος των στελεχών ραδικιού (καλλιεργητική ομάδα του cichorium intybus της Καταλονίας).]. Frontiers in Plant Science, 7, 1676.

Η ιστορία της παραγωγής του «Cicoria puntarelle molfettese» έχει δημιουργήσει ισχυρούς δεσμούς με τους καταναλωτές, οι οποίοι εξακολουθούν να εκτιμούν σήμερα τη μοναδική, ιδιαίτερη ποιότητά του.

Το «Cicoria puntarelle molfettese» έχει μακρά ιστορία της οποίας οι γραπτές μαρτυρίες χρονολογούνται από τις αρχές του εικοστού αιώνα. Όλη η γεωργική και γαστρονομική βιβλιογραφία των δήμων της περιοχής παραγωγής, ηλικίας άνω των 100 ετών, καθώς και οι άμεσες μαρτυρίες των γεωργών μεγαλύτερης ηλικίας, μαρτυρούν την ιστορική μοναδικότητα του εν λόγω προϊόντος. Αυτό το ταπεινό φυλλώδες λαχανικό έχει αποκτήσει μια ιδιαίτερη ταυτότητα που έχει τις ρίζες της σε μια σειρά δημοφιλών φράσεων και ρήσεων: «spigata» [αγκαθωτό], «a punte» [αιχμηρό], «puntarelle» [άκρα], «campestri» [ρουστίκ], από την περιοχή «Molfetta» και «molfettese» [από τη Molfetta]. Οι ανωτέρω λέξεις υποδεικνύουν με σαφήνεια ένα «ραδίκι» χαρακτηριστικό της εν λόγω οριοθετημένης και προσδιορίσιμης περιοχής: «Cicoria puntarelle molfettese».

Οι μαρτυρίες καταγράφουν και μεταγράφουν το «βροντόφωνο κάλεσμα των πωλητών, των πλανόδιων εμπόρων και των μικροπωλητών» —αναπόσπαστο κομμάτι μιας χαρακτηριστικής σκηνής της υπαίθρου— που στήνουν τους πάγκους τους στις κεντρικές πλατείες της Molfetta και διαλαλούν τις χάρες και την ποιότητα του προϊόντος [στην τοπική διάλεκτο]: «uè la cimecorei' à specate» [τρεχάτε να προλάβετε το αγκαθωτό ραδίκι], G. De Marco, Molfetta tra passato e presente [Παρελθόν και παρόν της περιοχής Molfetta], Molfetta — Mezzina, 1982, σ. 12.

Κατά τη δεκαετία του 1980 μέσω μιας διαδικασίας συνένωσης των οργανώσεων παραγωγών, αυτή η επίγνωση της ιδιαίτερης αξίας του προϊόντος κατέστη θεμελιώδης παράγοντας για την ανάπτυξη της καθολικής διαχείρισης της παραγωγής και της εμπορίας.

Πράγματι, στο έδαφος της Molfetta, ένας μοναδικός ενοποιημένος φορέας διαδραμάτισε καθοριστικό ρόλο: η Cooperativa Ortofrutticola San Giacomo Soc. Coop. A R.L. [Ένωση συνεταιρισμών οπωροκηπευτικών του San Giacomo]. Ιδρύθηκε στις 2 Δεκεμβρίου 1981, άρχισε να λειτουργεί στις 5 Μαΐου 1982 και παρέμεινε ενεργή έως το τέλος της δεκαετίας του 1990.

Ο δεσμός μεταξύ του εν λόγω κηπευτικού προϊόντος και των μαγειρικών χρήσεών του στην παράδοση της Molfetta αναδεικνύεται επίσης σε μαρτυρίες κατοίκων και αρχειακού υλικού που αφορούν μια εκδήλωση στην οποία το ραδίκι είχε τον πρωταγωνιστικό ρόλο: το φεστιβάλ «Sagra della "Cicoria puntarelle molfettese"» [γιορτή του ραδικιού «Cicoria puntarelle molfettese»]. Το φεστιβάλ αυτό, το οποίο προωθήθηκε από την προαναφερθείσα ένωση συνεταιρισμών οπωροκηπευτικών του San Giacomo, πραγματοποιούνταν κάθε χρόνο μεταξύ του 1985 και του τέλους της δεκαετίας του 1990.

Καταγράφονται επίσης πολυάριθμες μαρτυρίες σχετικά με την εμπορία του ραδικιού «Cicoria puntarelle molfettese», όπως προκύπτει από τα φορολογικά έγγραφα που χρονολογούνται από τη δεκαετία του 1990.

Οι πιστοποιήσεις και οι αναγνωρίσεις του ραδικιού «Cicorie puntarelle molfettese» στην περιοχή προκαλούν επίσης ενδιαφέρον στον επιστημονικό κόσμο.

Το ενδιαφέρον που εκδήλωσαν τα ερευνητικά κέντρα είχε ως αποτέλεσμα σειρά περαιτέρω μελετών και διερευνήσεων του θέματος:

— Οι M. Gonnella, M. Renna, D. Giannino και P. Santamaria (2012) ανέπτυξαν μια διαδικασία για τον προσδιορισμό των τοπικών πληθυσμών της ποικιλίας Catalogna (*Cichorium intybus* L.) και μια μέθοδο μεταποίησης για την προετοιμασία του προϊόντος προς κατανάλωση. Πρακτικά της IX εθνικής διάσκεψης για τη βιοποικιλότητα, Valanzano (Μπάρι), 5-7 Σεπτεμβρίου 2012. Τόμος 2: «Βιοποικιλότητα, τρόφιμα και υγεία», 186-192·

— M. Renna, M. Gonnella, D. Giannino, P. Santamaria (2014). «Quality evaluation of cook-chilled chicory stems (*Cichorium intybus* L., Catalogna group) by conventional and sous vide cooking methods.» [Ποιοτική αξιολόγηση προμαγειρεμένων στελεχών ραδικιού (*Cichorium intybus* L., καλλιεργητική ομάδα της Καταλονίας) με συμβατικές μαγειρικές μεθόδους και μεθόδους sous vide.]. Περιοδικό της επιστήμης της γεωργίας τροφίμων, 94, 656–665·

— Έργο «Biodiversità delle specie Orticole della Puglia (BiodiverSO)» [Βιοποικιλότητα των κηπευτικών ειδών της Απουλίας] (2013-2018), χρηματοδοτούμενο από την περιφέρεια της Απουλίας, στο πλαίσιο του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 1698/2005, πρόγραμμα αγροτικής ανάπτυξης για την Απουλία 2007-2013, μέτρο 214, δράση 4, επιμέρους δράση α) «Ολοκληρωμένα έργα βιοποικιλότητας», περίοδος εκκίνησης 2014-2015. Στο πλαίσιο του έργου προσδιορίστηκαν τα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά του προϊόντος με την ονομασία «Cicoria puntarelle molfettese».

Σε όλες τις προαναφερθείσες μελέτες, γίνεται αναφορά και ταυτοποίηση του ραδικιού «Cicoria puntarelle molfettese».

Σήμερα, το «Cicoria puntarelle molfettese» δεν είναι μόνο ένα κηπευτικό προϊόν, είναι ένα γνήσιο πολιτιστικό και γαστρονομικό σύμβολο της Απουλίας. Από τα τραπέζια των αγροκτημάτων έως τα μενού των σύγχρονων εστιατορίων, από τα τοπικά φεστιβάλ έως τις δραστηριότητες προώθησης των γεωργικών προϊόντων διατροφής και του τουρισμού, το ραδίκι αυτό διαδραματίζει ηγετικό ρόλο σε μια αγροτική αναγέννηση που φέρνει σε επαφή τα τρόφιμα με την ιστορία, την οικονομία και την κοινότητα. Τα τελευταία χρόνια, στις πιο πρόσφατες πρωτοβουλίες, ο αγροτικός τουρισμός ενισχύεται. Όλο και περισσότεροι τουρίστες επιλέγουν μια αυθεντική εμπειρία, καθώς επισκέπτονται τα απομακρυσμένα χωράφια όπου καλλιεργείται το ραδίκι «Cicoria puntarelle molfettese» στην καρδιά της γεωργικής γης της Molfetta, για παράδειγμα μέσω της πρωτοβουλίας «Orti Aperti» [ανοικτά χωράφια] που διοργανώθηκε από την ομάδα τοπικής δράσης Ponte Lama. Ο δήμος Molfetta, σε συνεργασία με την ένωση AUSER, ενήργησε ως φορέας προώθησης του έργου «Colto e mangiato» [καλλιέργεια και κατανάλωση], με έμφαση στο ραδίκι «Cicoria puntarelle molfettese». Στα αποτελέσματα του έργου περιλαμβάνεται ένα συνέδριο, το οποίο διοργανώθηκε στις 18 Απριλίου 2024. Προσέλκυσε σε μεγάλο βαθμό την προσοχή του κοινού και στέφθηκε με επιτυχία.

Οι ενώσεις Cuochi Baresi, APCI (Επαγγελματική Ένωση Ιταλών Μαγείρων), Cooking Solution, Molfetta Food, Assolocali Bisceglie και πολλές άλλες μικρές οργανώσεις προωθούν γαστρονομικές εκδηλώσεις αφιερωμένες εξ ολοκλήρου στο ραδίκι «Cicoria puntarelle molfettese». Μεταξύ αυτών περιλαμβάνεται η εκδήλωση «Dalla terra alla tavola»: αυτή η πρωτοβουλία «από το χωράφι στο ράφι» επικεντρώθηκε στο ραδίκι «Cicoria puntarelle molfettese» με στόχο την προώθηση των μοναδικών χαρακτηριστικών του και της ιστορίας του. Χάρη στις δραστηριότητες προώθησης των ενώσεων έχουν δημιουργηθεί συνέργειες μεταξύ πανεπιστημίων, ενώσεων, παραγωγών και εστιατορίων, με βασικό στόχο την εδραίωση της γαστρονομικής αξίας του ραδικιού «Cicoria puntarelle molfettese» και την ευρεία προώθησή του. Ένα παράδειγμα είναι η πρωτοβουλία του

Istituto Professionale Alberghiero [Ινστιτούτο Ξενοδόχων], το οποίο διοργανώνει ετήσιες ομάδες εργασίας για συγκεκριμένα θέματα όσον αφορά τις γνώσεις σχετικά με το ραδίκι «Cicoria puntarelle molfettese» και την αξιοποίησή του στην παρασκευή παραδοσιακών και δημιουργικών συνταγών. Ως εκ τούτου, όλες οι τοπικές ενώσεις και τα ιδρύματα που συμμετέχουν έχουν καταστεί κινητήριες δυνάμεις εκπαίδευσης και πολιτισμού σε μια διαδικασία προστασίας και ενίσχυσης της γεωργικής παραγωγής και της αγροδιατροφικής καλλιέργειας, στο πλαίσιο της οποίας το ραδίκι «Cicoria puntarelle molfettese» αποτελεί αδιαμφισβήτητο σύμβολο της τεχνογνωσίας που λαμβάνει τις πρώτες ύλες από τη γη και φτάνει στο τραπέζι.

Παραπομπή στη δημοσίευση των προδιαγραφών προϊόντος της γεωγραφικής ένδειξης

https://www.masaf.gov.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335