

SALUMI

Nuova realtà per la Dop nelle Marche

DI ROBERTO CECCARELLI

La denominazione di origine protetta costituisce la chiave di volta per il rilancio della norcineria marchigiana. Con questo scopo è nata l'Associazione della Salumeria tipica marchigiana, un'esperienza di integrazione completa di filiera, alla quale parteciperanno alcune tra le più importanti aziende di trasformazione delle Marche oltre alle associazioni di categoria Coldiretti e Confagricoltura. A promuovere l'iniziativa è stata la Suinmarche, organizzazione dei produttori di suini marchigiani che racchiude gran parte della produzione regionale. «Il riconoscimento della Dop sui nostri prodotti è un elemento essenziale», spiega Sergio Zambelli, direttore di Suinmarche, «e rappresenta l'unica strada da percorrere per l'affermazione sui mercati esteri, Usa e Nordeuropa in particolare, dove la denominazione di origine rappresenta un vero e proprio discrimine per l'acquisto delle produzioni italiane». I prodotti che saranno oggetto di promozione da parte della neonata associazione saranno quelli di maggior prestigio: il salame lardellato, il prosciutto tipico marchigiano, la lonza, il lonzino e la coppa di testa, specialità che vengono tuttora prodotte con l'impiego esclusivo di carne regionale. (riproduzione riservata)