

SUINICOLTURA

VISTA DI

NOTIZIE

■ E' l'obiettivo della neonata associazione produttori Salumi marchigiani verso la Dop

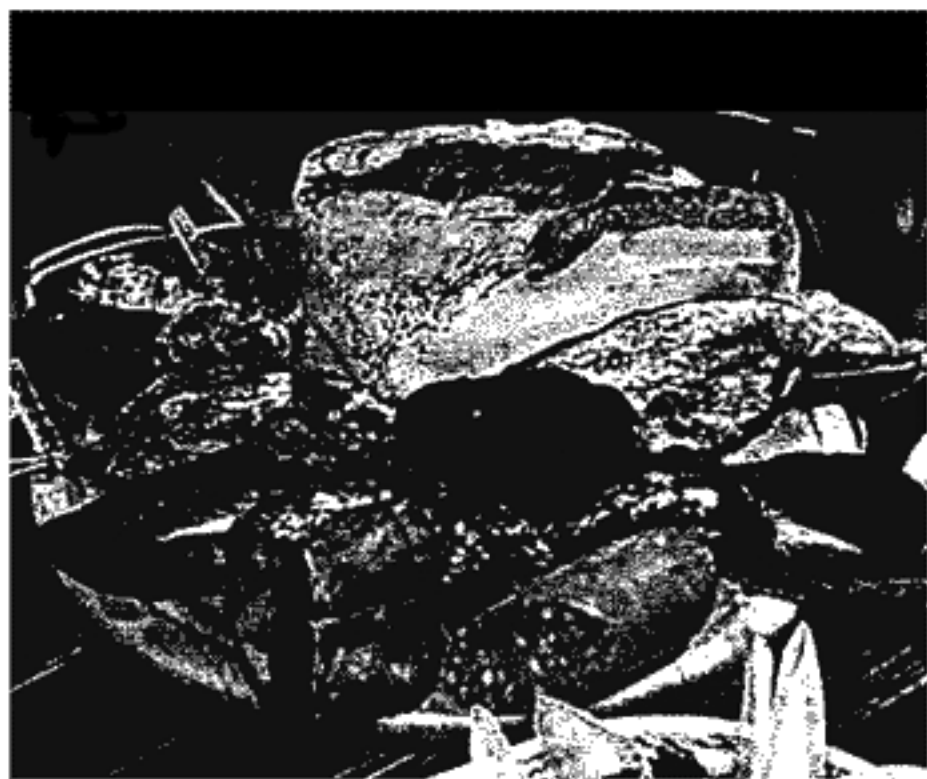
È nata l'Associazione della salumeria tipica marchigiana, la prima esperienza italiana di integrazione completa di filiera. L'obiettivo principale - spiega una nota - è il conseguimento Dop (Denominazione di origine protetta) per gli stessi prodotti di norcineria. Salame lardellato, lonza e lonzino marchigiano, prosciutto tipico marchigiano e coppa di testa sono le produzioni di maggior prestigio che l'associazione vuole valorizzare, rappresentando esse stesse quell'eccellenza della salumeria marchigiana da sempre legata alle tradizioni e alla gastronomia del territorio.

Su iniziativa di Suinmarche, l'organizzazione dei produttori di suini marchigiani, alla costituzione della nuova associazione hanno partecipato le principali aziende di tra-

sformazione regionale: il salumificio "Taccalite", il salumificio di Monsano, il prosciuttificio "Faleria", la Visani Salumi, il salumificio di Cariaci, il salumificio "Montirotti".

Hanno inoltre manifestato la volontà di aderire al progetto anche le aziende "Corte Marchigiana", "Batoli Giancarlo", "Saipa", l'"Antica Gastronomia", oltre alle associazioni di categoria come Coldiretti e Confagricoltura. In pratica sono rappresentati tutti gli operatori, dal campo alla tavola, dagli allevatori ai macellatori ai trasformatori.

"Dopo anni di lavoro, l'Associazione e il riconoscimento Dop costituiranno un sicuro fattore di sviluppo dell'intera filiera suinicola marchigiana" assicura il neo eletto presidente Enrico Salvadego, presidente anche di Suinmar-



▲ I prodotti della norcineria marchigiana, un patrimonio da valorizzare

che, invitando Regione Marche, Province ed enti legati al territorio a realizzare una

"proficua e fertile collaborazione con la neonata associazione". (Ansa)