

Corriere Adriatico

I produttori marchigiani sono ancora divisi sul riconoscimento del prelibato salume

Dop o Igp, la "contesa" del ciauscolo

ANCONA - Il ciauscolo, uno dei grandi protagonisti della tradizione e della tavola marchigiana. E per "lui" si sta scatenando una vera e propria battaglia. Il motivo del contendere l'arrivo del riconoscimento Igp anziché il Dop. Sulla base del regolamento Ce 2081/99 la valorizzazione delle produzioni agroalimentari può avvenire attraverso i riconoscimenti Dop e Igp. Sono per la Dop le associazioni degli allevatori e le principali organizzazioni agricole. Meglio la Igp dicono alcuni industriali e gli artigiani del settore della trasformazione delle carni.

«Con l'ottenimento della Dop oltre alla stretta valorizzazione del prodotto specifico, il ciauscolo in questo caso, è possibile sostenere una crescita complessiva dell'intera filiera e del territorio - sostiene Enrico Salvadego, presidente di Suinmarche - in quanto implica che la carne suina e la trasformazione provenga e sia elaborata nella zona tipica e tradizionale, con vantaggi economici per i vari soggetti che operano nelle Marche e quale garanzia per i consumatori».

I salumai più anziani amano ripetere in modo ricorrente, nonostante potrebbe sembrare il contrario: «E' molto più difficile fare un buon ciauscolo che un buon salame». La tutela di questo prodotto è iniziata nell'ormai lontano 1999, ma si è bloccata quasi subito. Nell'anno successivo si sono infatti formati due gruppi di produttori con convinzioni completamente diverse. Nonostante gli sforzi, le istituzioni locali non sono riuscite a svolgere quella indispensabile funzione di mediazione. I tecnici del ministero delle Politiche agricole si sono trovati davanti due disciplinari di riconoscimento che differivano per tipo di tutela (Dop o Igp) e per delimitazione dell'area di produzione. Posizioni rimaste lontane fino a pochi giorni fa quando i produttori hanno iniziato un confronto su basi oggettive. Il risultato è stato l'accordo di presentare un disciplinare di riconoscimento del Ciauscolo Indicazione Geografica Protetta. «Riteniamo che sia una scelta all'insegna della qua-

lità e abbiamo riconosciuto che la tradizionale della produzione di questo prodotto è un patrimonio anche di una parte della zona collinare più prossima alla costa, così come testimoniato da diversi documenti storici» afferma Massimo Focacci della Visana Salumi di Visso, presidente dell'Associazione del Ciauscolo dei Sibillini Igp. Anche Maurizio Areni del Salumificio del Conero di Castelfidardo scende in campo: «E' la presa d'atto da parte nostra, sostenitori della Dop che non è possibile nel 2005

avere la presunzione di voler imbrigliare i sistemi di approvvigionamento delle singole aziende e nel tempo si lascia la possibilità a ciascuno di produrre con caratteristiche particolari e nello specifico, come nella nostra azienda, con un sistema di approvvigionamento fortemente legato al territorio delle Marche». Il disciplinare prevede infatti che è consentito indicare in etichetta il nome o ragione sociale delle aziende suinicole dai cui allevamenti il prodotto deriva, purché la materia prima

provenga interamente dai suddetti allevamenti». E ribadisce Areni: «Certo un riconoscimento Dop sarebbe stato di un'altra rilevanza, ma penso che si sia concluso un accordo fondamentale che presuppone la nascita di un sistema di imprese che avrà la potenzialità di mettere in evidenza questo importantissimo comparto agroalimentare collegato alla tradizione, alla storia e alle caratteristiche della nostra regione, è un importante primo passo verso il contratto di filiera».

A sinistra Maurizio Areni e Corrado Manzotti del Salumificio del Conero. A fianco una bella immagine relativa all'ultima edizione di Tipicità

A colazione, per merenda e a cena
Un'antica ricetta per esaltare le nostre tradizioni

di LUANA SPERNANZONI*

IL MAIALE un tempo era l'alimento base dei contadini, tuttavia ancora oggi, sebbene i modelli produttivi agricoli siano enormemente cambiati, resta viva la tradizione dell'allevamento del maiale per fare la pista. Il ciauscolo, ciabuscolo o ciavuscolo probabilmente prende nome da ciabusculum: piccolo cibo. Nonostante l'etimo è un salume particolare, morbido e profumato; prodotto con antica arte norcina in tutte le Marche. Mangiandolo non si può che constatare perché esso rappresenti uno di prodotti più interessanti della gastronomia del territorio. Spalmato sul pane, costituiva in passato una preziosa, e ghiotta, risorsa energetica dei lavoratori dei campi. Si utilizzava in diversi momenti della giornata a cominciare dal mattino per "la colaziò". A metà mattina, "lu voccò", un altro intervallo per rifocillarsi, dava nuove energie per le lunghe giornate di lavoro dei contadini, e il ciauscolo, insieme con altri salumi, precedeva ciambellone e pastarelle. Anche a metà pomeriggio era necessaria ancora un'integrazione calorica: salumi e dolci costituivano "la merennetta".

Per fare il ciauscolo si macinano i tagli di carne più grassa, parte della pancetta del maiale per renderlo saporito e si aggiunge il lardo che ne dà la classica morbidezza e spalmabilità. Il tutto viene tritato più volte, si condisce con sale, aglio, finocchio falso pestato e vino cotto. Viene poi insaccato nel budello gentile e dopo una leggera affumicatura davanti al camino si lascia asciugare in luogo fresco e asciutto per un paio di mesi. Le carni, dopo due giorni di frollatura, si macinano almeno due volte, si impastano e condiscono quindi vengono insaccate nel budello gentile, precedentemente lavato con acqua, poi vino bianco o aceto. L'impasto del ciauscolo viene fatto macinando la carne di spalla, lombo, prosciutto, pancetta, lardo e ritagli di carne meno pregiata del maiale. Si aggiungono sale, pepe, aglio e vino bianco o cotto. Uno spago stringe le due estremità, i ciauscoli, dopo una leggera affumicatura davanti al camino, si lasciano asciugare in luogo fresco e asciutto per un paio di mesi. La stagionatura può avvenire in locali rustici quali cantine, soffitte, oppure in stanze climatizzate artificialmente.

* Regione Marche - Servizio commercio estero-Valorizzazione del territorio

