

AGROALIMENTARE

La Igp o Dop?

Ciauscolo: guerra tra i produttori e gli allevatori

ANCONA — Si dice si scioglia in bocca, e va bene. Ce lo invidiano in molte altre regioni italiane, e va ancora meglio, eppure o forse proprio per questo il ciauscolo ha aperto un vero e proprio fronte tra le varie possibilità di certificazione. Ormai è battaglia aperta tra i sostenitori di un'etichetta Dop e quella Igp. E da qualche tempo se le cantano di santa ragione.

Sulla base del regolamento CE 2081/99 la valorizzazione delle produzioni agroalimentari può infatti avvenire attraverso questi due diversi tipi di riconoscimenti. In sostanza 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 con forza 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



Enrico Salvadego

soggetti che operano nelle Marche e quale garanzia per i consumatori. E' importante, infatti, che la valorizzazione delle produzioni generi beneficio anche agli allevatori marchigiani e che non sia una mera speculazione ad esclusivo vantaggio degli industriali. E poi si apre il discorso sul tipo di alimentazione scelta dai nostri allevatori, con cui è possibile ridurre i grassi del maiale, questione fondamentale per il processo di conservazione dei salumi, che altrimenti dovrebbero essere conservati con nitrati».

L'Igp prevede invece che solo

una fase - la trasformazione - sia svolta nella zona tipica, consentendo l'approvvigionamento anche in aree che per tradizioni e sistemi degli allevamenti non hanno nulla a che fare con la Regione in cui si realizza questo processo. Dal fronte trasformatori però non si hanno notizie in quanto, da noi interpellati, hanno preferito restare fuori dalle polemiche «sin troppo eccessive di questi giorni. Abbiamo stretto un accordo tra di noi e preferiamo non commentare nulla della vicenda» ha tenuto a precisare Massimo Focacci, Presidente dell'Associazione del Ciauscolo dei Sibillini Igp. Chi è deciso a dire la sua è invece Coldiretti: «Se il ciauscolo è un prodotto marchigiano lo deve poter essere completamente, dal reperimento della materia prima alla trasformazione — sono le parole del suo Presidente Giannalberto Luzi—. Altrimenti rischia di diventare un ibrido. Credo si debba salvaguardare gli interessi di tutta la filiera, non si può pensare di acquistare altrove la materia prima e a basso costo e trovarla poi sul mercato a prezzi elevati».

Prova ad allargare l'ampiezza della riflessione Nevio Lavagnoli vicepresidente Cia Marche: «Credo sia necessario so-

prattutto avere chiarezza su come si ottiene il ciauscolo, contando su un disciplinare preciso. Questo è davvero importante. E — aggiunge — va posto poi il problema degli allevamenti e della loro eventuale collocazione». Per la Dop anche Francesco Perlini direttore

della Corte Marchigiana, azienda jesina che riassume in sé tutta la filiera produttiva: «Siamo una piccola realtà. Dobbiamo tutelare le nostre produzioni valorizzando il nostro territorio e la nostra storia. D'altronde la battaglia che portiamo avanti per la Dop va

in parte contro i nostri interessi. I trasformatori vogliono la libertà di andare sul mercato a comprare dove c'è maggior convenienza ottimizzando i costi di produzione. Ma allora come facciamo a promuovere il valore aggiunto della nostra terra fatta di armonia, equilibrio e genuinità?».

Dal canto suo anche la Regione esprime la necessità di svolgere un ruolo attivo nella definizione del disciplinare di produzione. Dall'Assessorato all'agricoltura, in una lettera indirizzata al Ministero alle Politiche Agricole, arriva la richiesta di verificare l'area di approvvigionamento della materia prima-carne suina. Da questo si dovrà evincere da quanti anni le aziende si approvvigionano nelle diverse regioni o province, al fine di verificare la sussistenza del requisito della tradizionalità venticinquennale anche per questa fase del processo produttivo.

Martina Tombolini

Focus

Un salume tipico marchigiano

C IABUSCOLO o ciavusco. E' uno dei più tipici salumi marchigiani, molto apprezzato per il giusto e per la sua particolare morbidezza che lo rende spalmabile. Si produce in tutta la regione ma principalmente nelle province di Ancona, Macerata ed Ascoli. Fra gli insaccati ricavabili dal maiale bisogna quindi distinguere quelle tipologie confezionate con le parti migliori rispetto a quelle per la cui preparazione si usavano le parti meno pregiate. Il ciauscolo è proprio tra queste, un insaccato povero di magro e ricco di grasso per almeno metà della sua composizione: da qui la sua morbidezza e la sua spalmabilità anche nel lungo periodo.