

# SALUMI, QUATTRO NUOVE DOP

**ANCONA** - Rilanciare la salumeria marchigiana attraverso il conseguimento di nuove Dop. Per il salame lardellato, la lonza, il lonzino e il prosciutto l'Associazione della salumeria tipica marchigiana ha recentemente depositato al ministero delle Politiche agricole la richiesta di quattro denominazioni di origine protetta. "Valorizzare le produzioni di eccellenza della nostra salumeria - ha commentato Enrico Salvadego, presidente dell'associazione - è la chiave di volta per sviluppare l'intera filiera suinicola". Attraverso la Dop si garantisce il consumatore sia sulla provenienza della materia prima sia sul processo di trasformazione. Nel disciplinare dell'associazione, redatto in stretta collaborazione con la Facoltà di

Agraria dell'Università Politecnica delle Marche e con l'assessorato all'Agricoltura della Regione, l'area di produzione/trasformazione coincide con l'area di allevamento, e cioè il territorio regionale.

Un elemento importante che collega i singoli prodotti alla gastronomia delle Marche. Dei 22 prodotti tipici che provengono dalla carne suina oggi la nostra regione può contare solo su due Dop: il Cacciatorino e il prosciutto di Carpegna e una Igp la mortadella di Bologna, che hanno comunque un fiavole legame con le tradizioni della nostra terra. "Tradizioni che vanno difese e promosse - ha concluso Salvadego - in un'ottica di integrazione completa fra tutti gli attori della filiera suinicola".