

Presto Varese avrà il suo salame

Pubblicato: Martedì 16 Marzo 2010

Il Salame Prealpino Varesino inizia ufficialmente il suo cammino per ottenere il prestigioso riconoscimento europeo della IGP (Identificazione Geografica Protetta). Regione Lombardia ha infatti completato la raccolta della documentazione fornita dal Consorzio del Salame Prealpino per la richiesta di registrazione come IGP e nei prossimi giorni la trasmetterà per competenza al Ministero per le Politiche Agricole e Forestali, che curerà l'iter di inoltro all'Unione Europea.

“Sono particolarmente contento- sottolinea l'assessore regionale all'Agricoltura, Luca Daniel Ferrazzi –di poter annunciare oggi un altro tassello importante nel lavoro di valorizzazione dell'agricoltura nella nostra provincia, che in questi mesi ha riscosso numerosi riconoscimenti alle sue eccellenze, testimoniati dalla richiesta per la DOP (Denominazione Origine protetta) al Miele Varesino, dalla costituzione della Strada dei Saperi e dal ritorno della Mipam”.

Quella del Salame Prealpino è una produzione di nicchia ma di comprovata storicità: oggi è prodotto da 16 aziende in circa 1.000 quintali all'anno, equivalenti a 60.000 pezzi. L'area di produzione è delimitata a nord dalle Alpi, a ovest dal Lago Maggiore e dal Ticino, a sud dalle pianure del Magentino e del Milanese, a est dai boschi del Parco Pineta e di Appiano Gentile.

Prodotto con sole carni di suino, si caratterizza per la presenza nell'impasto di erbe aromatiche prealpine, tra le quali spicca il timo.

"Il salame prealpino – commenta Luca Daniel Ferrazzi – fa parte di un gruppo di produzioni di qualità che, accanto ai grandi salumi, formaggi e vini per i quali la Lombardia è nota, rappresentano anch'esse un patrimonio importante del territorio e in molti casi un vero e proprio presidio di tradizione e risorsa per l'occupazione. È per questo che Regione Lombardia continua a sostenere i produttori per poter offrire loro la possibilità di accedere a Denominazioni che ne valorizzino il lavoro”.

"Il riconoscimento chiesto per il salame prealpino – conclude l'assessore Ferrazzi – prosegue in questo senso i nostri sforzi, che hanno recentemente visto premiare dall'Unione Europea con l'IGP la Mela di Valtellina e iniziare il loro iter verso la DOP (Denominazione di Origine Protetta) il Miele Varesino e lo Strachitunt e verso l'IGP (Indicazione Geografica protetta) il Melone Mantovano”.

Redazione VareseNews

redazione@varesenews.it