

APPROVATO DAL COMUNE DI ARTEGNA IL REGOLAMENTO PER LA DENOMINAZIONE COMUNALE DI ORIGINE

Arriva il salame certificato

I salami del gemonese a marchio De.C.O. non potranno contenere conservanti e coloranti. Gli unici ingredienti ammessi, oltre a carni suine scelte, sono sale e pepe

ARRIVA SUL MERCATO il salame del gemonese a marchio De.C.O. I «purcitàrs» di Artegna potranno, d'ora in avanti, mettere in vendita i salami da loro prodotti, garantiti da precisi parametri che andranno a valorizzare la filiera che parte dall'allevamento dei maiali e arriva al prodotto per il consumatore.

Il regolamento per la certificazione della Denominazione di origine comunale è stato da poco approvato dal Consiglio comunale di Artegna. Un traguardo importante che arriva a coronamento di un lungo lavoro, partito circa 6 anni fa e nato da un'idea degli amministratori artenesi che, insieme alla Pro loco, hanno gettato le basi per un disegno specifico, dal titolo «La tradizione norcina di Artegna quale risorsa di sviluppo compatibile nel territorio del gemonese», volto a rilanciare l'allevamento suino nella zona collinare.

I norcini artenesi, che con i loro prodotti si sono già fatti conoscere ed apprezzare durante l'annuale festa di fine novembre «Purcitàrs in staiare», avranno dunque la possibilità di ottenere prodotti con caratteristiche qualitative omogenee negli anni, igienicamente sicuri e con elevate qualità organolettiche.

Il consumatore, grazie alla certificazione dell'intera filiera, potrà sapere dove e con che tipo di alimentazione è stato allevato il suino e potrà conoscere le modalità adottate per quanto riguarda la macellazione, la lavorazione delle carni e la stagionatura dei prodotti. I salami a marchio De.C.O. a-

vranno la caratteristica di non prevedere conservanti e coloranti e gli unici ingredienti ammessi, oltre a carni suine scelte, sono sale e pepe.

Il progetto, sorto con il primario obiettivo di un rilancio dell'allevamento suino nella zona collinare, grazie alla ricostruzione di una filiera fino ad oggi frammentata e in parte scomparsa, dal costo totale di circa 80 mila euro, è stato finanziato per la gran parte da Euroleader (62 mila 549 euro) e per la restante quota dall'amministrazione comunale di Artegna.

Con l'adozione del regolamento, ufficializzato dalla votazione del consiglio comunale, si vuole anche puntare alla valorizzazione di una tradizione che, tramandata negli anni da norcino a norcino in maniera orale, correva il rischio di andare persa.

Al progetto, messo in campo dal Comune di Artegna, hanno collaborato attivamente in questi anni l'Università di Udine - dipartimento di Scienze degli alimenti, la Comunità montana del Gemonese, Canal del Ferro e Valcanale, l'Associazione regionale allevatori, la Stazione sperimentale per l'industria delle conserve alimentari, Ssica di Parma/Angri (Napoli) e la Regione.

E dopo i norcini artenesi che possono produrre e commercializzare il loro salame a marchio De.C.O., anche i Comuni di Gemona, Montenars e Trasaghis, che hanno aderito al progetto, potranno adottare il documento e realizzare un marchio proprio. Lo scopo è infatti quello di mettere in atto una sorta di circuito su tutto il territorio, che funzioni secondo parametri ben fissati al fine di ottenere un ritorno e-



Nella foto: due norcini di Artegna «all'opera».

conomico, turistico e di immagine.

«È un progetto che si è concretizzato grazie alla collaborazione di numerosi amici e sostenitori - ha detto il sindaco Roberto Venturini -, un lavoro lungo che oltre all'approvazione del regolamento per la denominazione comunale prevede anche un apposito logo identificativo a colori che dovrà accompagnare i prodotti (nella foto a lato)».

Ma il riconoscimento De.C.O. non interesserà solo il salame del gemonese. «L'attestazione della denominazione - ha spiegato Venturini - è estesa a tutte quelle produzioni di specialità tipiche locali che si distinguono per la loro connotazione e il loro legame con il territorio e vanno dunque valorizzate».

Chiunque voglia pregiarsi del marchio che attesta l'origine geografica, dalle imprese agricole a quelle artigianali e commerciali insieme ad enti e associazioni, potrà richiederne l'iscrizione in un apposito registro comunale. Se il prodotto risponderà ai parametri imposti dal disciplinare, potrà andare sul mercato utilizzando il logo De.C.O.

MONIKA PASCOLO

