

LE PRODUZIONI D'ECCELLENZA

Pavia ha solo due Igp «Ma non sono difese»

I salumi: l'appello dei Consorzi a Regione e Provincia

► MORTARA

«Le istituzioni come ministero, Regione e Provincia dovrebbero fornirci un sostegno più convinto e continuativo: d'altronde, Pavia può vantare solo due prodotti a indicazione geografica protetta come i salumi di Varzi e di Mortara». L'appello è lanciato da Annibale Bigoni, direttore del Consorzio di tutela del salame di Varzi, che può fregiarsi del marchio Dop (Denominazione di origine protetta) concesso dall'Unione Europea a conferma della dipendenza esclusiva del prodotto dall'area geografica di riferimento.

L'altro prodotto di eccellenza della provincia è il salame d'oca di Mortara, cui è stato concesso il marchio Igp (Indicazione geografica protetta). Sono gli unici due fiori all'occhiello della produzione agroalimentare pavese, esclusi i marchi assegnati ai vini oltrepadani, che la Regione Lombardia ha inserito fra i prodotti agroalimentari a denominazione suddivisi in formaggi, salumi e insaccati, oli, prodotti ortofrutticoli e ittici.

«Questi prodotti di qualità – spiegano dalla Regione – rappresentano il frutto di un'attività agricola che ha saputo mantenere vive e vitali le tradizioni senza ignorare lo sviluppo delle tecnologie. Non vanno confusi con i prodotti tradizionali, che, pur avendo una lunga tradizione alle spalle e una storia produttiva di almeno 25 anni, non hanno i requisiti riconosciuti dal quadro normativo di tutela comunitaria». La produzione del salame di Varzi è in leggera ma costante crescita.

«Nel 2016 – spiega Bigoni – i nostri soci hanno prodotto 4.710 quintali, il 12% in più rispetto al 2015, mentre più consistente è stato l'aumento di salumi: 515.633, cioè il 14%

in più rispetto all'anno precedente. Il Consorzio opera grazie alle quote associative dei soci e ai contributi che riceviamo saltuariamente dalla Regione, attraverso il Piano di sviluppo rurale, e della Provincia, ma sarebbe opportuno che si attuasse una politica di sostegno più consapevole, come quella messa in campo per esempio per il Grana padano o il Parmigiano reggiano. Non dimentichiamoci poi che i nostri soci lavorano in paesi montani, dove i problemi, per esempio la viabilità, raddoppiano rispetto a quelli di pianura». Tra le principali ragioni del successo del salame nella Valle Staffora vi sono le vicende storiche della zona, l'intensa attività commerciale e, fondamentalmente, le condizioni climatiche e le caratteristiche del territorio. Per questo è indispensabile che la preparazione del salame avvenga secondo la ricetta e i procedimenti originali definiti dalle linee guida dello storico disciplinare di produzione.

La realizzazione e la stagionatura devono avvenire in 15 Comuni: Bagnaria, Brallo di Pregola, Cecima, Fortunago, Godiasco, Menconico, Monteseale, Ponte Nizza, Rocca Susella, Romagnese, Santa Margherita Staffora, Val di Nizza, Valverde, Varzi e Zavattarello. A Mortara la produzione di salame d'oca, che in Lomellina affonda le radici nel divieto ebraico di consumare carne di maiale, è costante. «Nel 2016 – spiega Fabio Boggiani, segretario del consorzio – i soci hanno lavorato in totale un migliaio di oche: se si calcola che un'oca pesa in media cinque chilogrammi e che la metà viene utilizzata per la lavorazione di un salame, si può dedurre che la produzione complessiva sia stata

di 250 quintali». In questa fase il consorzio è impegnato a sviluppare la presenza sui social e sul web. «Andremo a sondare – spiega il presidente Franco Tolasi – la possibilità di sinergia con gli altri consorzi gastronomici della provincia sempre partendo dal presupposto che la nostra missione è promuovere il salame d'oca».

Umberto De Agostino

