

Rigido disciplinare produttivo «Prodotto da salvaguardare»

Due anni dopo l'ottenimento, nel 1996, del marchio comunitario Igp che possono utilizzare solo i produttori certificati della provincia di Sondrio vincolati a un rigoroso disciplinare di produzione, la Bresaola della Valtellina conta anche su un Consorzio di tutela presieduto da Franco Moro.

Il consorzio garantisce la provenienza, promuove l'immagine e salvaguarda da imitazioni e contraffazioni di un prodotto prezioso della gastronomia territoriale. Sep- pure da qualche mese a causa

della crisi per Covid le attività del consorzio siano un po' rallentate, come di dice Moro, l'impegno sociale si è sempre distinto per le numerose iniziative di valorizzazione, difesa della reputazione, informazione ai consumatori rivolte alle imprese, al mercato e ai consumatori finali.

Produrre e commercializzare la bresaola della Valtellina come prodotto Igp è possibile a fronte del rispetto di requisiti minimi e soprattutto di un disciplinare di produzione estremamente im-

pegnativo.

I produttori devono in primo luogo avere sede operativa nella provincia di Sondrio e, nel rispetto della normativa in vigore devono dimostrare adesione soprattutto alle regole sulle strutture e gli impianti produttivi, oltre che al Piano Aziendale di Autocontrollo che garantisce ai consumatori sicurezza e qualità igienico-sanitaria. L'intero processo è sottoposto alla sorveglianza dell'organismo di controllo C.S.Q.A. Certificazioni di Thiene (Vicenza), mentre il disciplinare

di produzione si fa stringente nell'esecuzione di ogni fase della lavorazione, che va documentata in forte dettaglio e deve garantire sicurezza, qualità e tracciabilità nelle quattro fasi della selezione e rifilatura dei tagli di carne, della salagione a secco, della stagionatura lenta e naturale e dei controlli e confezionamento.

«L'adesione pressoché totale dei produttori - spiega una nota del consorzio - conferma la volontà condivisa ed unanime di salvaguardare questa lavorazione tradizionale di grande rilievo per l'intera economia locale" per un prodotto che "rappresenta oggi un'eccellenza della tradizione gastronomica italiana, che contribuisce al prestigio del Made in Italy in tutto il mondo».**M. Del.**

