

## Norcia

# L'associazione Caciottone verso l'Igp

### IL RICONOSCIMENTO

**NORCIA** Verso il riconoscimento della denominazione d'origine protetta (Igp) per il Caciottone di Norcia. L'Associazione Caciottone di Norcia, dopo una lunga fase preliminare di studio e realizzazione del disciplinare di produzione dello storico formaggio, su iniziativa del Ministero delle Politiche agricole, alimentari e forestali, ha visto riconosciuto l'ingente sforzo con la pubblicazione dello stesso nella Gazzetta ufficiale della Repubblica Italiana.

Con questo importante atto, il ministero competente, sentito il parere della Regione Umbria, ha dato formalmente inizio all'iter procedurale per l'ottenimento del riconoscimento della deno-



minazione d'origine protetta (Igp) per il Caciottone di Norcia. "Un plauso particolare a tutte le persone, enti, associazioni di categoria, e ai produttori che hanno collaborato all'importante fase preliminare che ha permesso tut-

to questo; con la consapevolezza che, finito l'iter burocratico previsto dal regolamento comunitario, si potrà brindare tutti insieme per all'agognato traguardo raggiunto". Il Caciottone di Norcia è un formaggio che punta a rappresentare il territorio di inestimabile valenza ambientale, scrigno di tradizioni e culture locali che è la Valnerina. Un territorio che esprime tutte le peculiarità e caratterizzazioni dell'ambiente montano tipico della dorsale Appenninica, unico nel suo genere per la intrinseca ricchezza di biodiversità. Dove abbondanti pascoli permettono di ottenere latte di qualità elevata in cui è possibile percepire gli aromi conferiti dalla diversità delle erbe foraggere.

**Ant.Man.**

