



ASSOCIAZIONE PRODUTTORI CAPOCOLLO DI MARTINA FRANCA COMUNICATO STAMPA

Storico traguardo per l'eccellenza della Valle d'Itria: il Capocollo di Martina Franca è ufficialmente IGP

Publicata oggi nella Gazzetta Ufficiale dell'Unione Europea la domanda di registrazione che consacra il celebre salume tra i regimi di qualità comunitari. Parte ora il conteggio dei 90 giorni per le opposizioni prima dell'iscrizione definitiva.

Martina Franca (TA), 22 giugno 2026 – Oggi è una giornata storica per la gastronomia pugliese e per l'intero patrimonio agroalimentare italiano. Con la pubblicazione ufficiale nella Gazzetta Europea – ai sensi dell'articolo 50, paragrafo 2, lettera a), del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari – il Capocollo di Martina Franca compie il passo decisivo verso l'iscrizione nel registro delle Indicazioni Geografiche Protette (IGP).

La pubblicazione odierna dà il via al periodo procedurale di 90 giorni entro il quale gli Stati membri o i paesi terzi potranno presentare eventuali domande di opposizione. Superata questa finestra temporale senza contestazioni, l'iter si considererà concluso e il Capocollo di Martina Franca sarà formalmente e definitivamente iscritto nel registro europeo delle IGP.

Questo straordinario risultato rappresenta il coronamento di un viaggio ambizioso, iniziato ufficialmente a **fine 2020**, quando l'Associazione dei Produttori ha unito le forze per tutelare, valorizzare e difendere l'identità di un salume unico al mondo. In questi sei anni, il territorio ha lavorato con dedizione e sinergia per veder riconosciuto a livello internazionale il legame indissolubile tra il prodotto, le sue tecniche artigianali di lavorazione e la sua terra d'origine.

"La pubblicazione di oggi non è solo un punto d'arrivo, ma una svolta epocale per tutta la Valle d'Itria", dichiara il Presidente dell'Associazione Produttori IGP Capocollo di Martina Franca. "Questo riconoscimento protegge il lavoro di noi artigiani dalle imitazioni e offre ai consumatori globali la certezza di un prodotto d'eccellenza, fortemente legato alle nostre querce e al profumo del mosto cotto. È un traguardo storico che genera valore economico, culturale e turistico per tutta la comunità."

Il Capocollo di Martina Franca IGP, noto per la sua caratteristica affumicatura naturale con legno di fragno e la marinatura nel mosto cotto di vino bianco, si appresta così a entrare ufficialmente nell'Olimpo dei prodotti tutelati dall'Unione Europea, garantendo il futuro di una tradizione secolare.

L'Associazione dei Produttori esprime il più profondo ringraziamento alle istituzioni locali, regionali e nazionali, nonché a tutti i partner e ai maestri salumieri che hanno creduto in questo percorso fin dal primo giorno.

Contatti per la stampa:

Presidente Ass.ne IGP Capocollo di Martina Franca, Giuseppe Santoro 3880820226

info@capocolloDIMARTINAFRANCAIGP.COM

CONTRADA ORTOLINI, ZONA L, 14 - 74015 MARTINA FRANCA (TA)
COD.FISC. 90254280739 | P.IVA 03172550737