

CAMERA DI COMMERCIO » LA TUTELA DELL'AREA



La tipica salama da sugo ferrarese con l'immane bicchiere di Fortana e una coppia di pane

LE ZONE TIPICHE

Tre eccellenze in provincia

La salama da sugo ferrarese ha soprattutto tre zone caratteristiche di produzione e diffusione e sono Buonacompra nel centese, Madonna Boschi e Portomaggiore. Ma è un po' in tutta la provincia di Ferrara che i produttori preparano il gustoso insaccato, che sta diventando il piatto forte del menù ferrarese e non solo nel periodo natalizio. La salama da sugo è un piatto ad alto contenuto calorico e basterebbe mangiarne una porzione. Invece molto spesso si abbina un pasto molto tradizionale per i ferraresi composto da un primo a base di cappelletti e da una fetta di dolce che non può che essere il classico pampapato estense.

Igp, la salama da sugo alla conquista del marchio

Giovedì 18 ottobre la riunione di pubblico accertamento per la proposta di **Indicazione geografica protetta** del noto prodotto gastronomico ferrarese

La salama da sugo ferrarese è alla ricerca della consacrazione gastronomica. C'è molta attesa infatti per l'esito della riunione di pubblico accertamento per la proposta di **Indicazione geografica protetta (Igp)** - ovvero il marchio che tutela l'area di produzione - della Salama da sugo. L'audizione si svolgerà giovedì 18 ottobre, alle 16, nella sede della Camera di Commercio di Ferrara.

Regione Emilia-Romagna e Ministero delle Politiche Agricole hanno, dunque, riconosciuto degni di attenzione i documenti presentati a sostegno del riconoscimento del marchio Igp per il gustoso e noto prodotto tipico ferrarese convocando un'apposita audizione che, così come prevedono

le procedure di registrazione delle Indicazioni geografiche protette, ha lo scopo di verificare la rispondenza del disciplinare proposto agli usi leali e costanti previsti dallo stesso e sarà presieduta dallo stesso Ministero, quale autorità competente in materia. A dare notizia della convocazione è il presidente del Comitato promotore Lauro Zironi, che, insieme alla Camera di Commercio, alla Provincia di Ferrara e agli imprenditori del settore, ha fermamente creduto nel progetto ben sapendo che la differenziazione delle produzioni basata sull'origine territoriale rientra tra le leve cui le imprese guardano per favorire la penetrazione su nuovi mercati e canali commerciali, nonché per man-

tenere quote di mercato. «Dopo tanti anni - dice Lauro Zironi - creare una disciplina è stato un successo, sono trent'anni che si stava lavorando in questa direzione e siamo arrivati al dunque. In questo periodo è molto migliorato anche il prodotto. E le dirò di più, stiamo già lavorando per far ottenere Igp anche alla Zia ferrarese». I vantaggi del marchio Igp - fanno sapere dalla Camera di Commercio - sono essenzialmente quattro: i consumatori mostrano un crescente interesse verso i prodotti tipici, che giudicano normalmente di migliore qualità, più genuini e salubri rispetto ai prodotti di identità sconosciuta: essi, inoltre, sono sempre più interessati ad instaurare legami solidari-

stici con l'identità culturale dei territori che li esprimono; il marchio Igp può essere utilizzato dalle imprese come strumento di differenziazione qualitativa per sfuggire alla concorrenza sul lato dei costi di produzione; l'elevata reputazione di cui molti prodotti tipici godono deve essere tutelata dalle imitazioni e usurpazioni per fornire ai consumatori un'informazione corretta e leale; per il legame multidimensionale al territorio, i prodotti tipici esercitano effetti positivi sulle dinamiche di sviluppo rurale, contribuendo a mantenere tradizioni e culture, sistemi sociali ed economici vitali, soprattutto nelle aree svantaggiate e marginali, con effetti di volano sull'economia locale.