

IMPRESE ECCELLENTI PRODOTTO SOLO CON MAIALI DI ALLEVAMENTI MARCHIGIANI

Il contadino che lotta per avere la Dop «Sarà la garanzia del vero ciauscolo»

SAN SEVERINO (MC)
ORMAI manca solo la Dop. Se la crisi non sembra aver inciso sull'appeal del ciauscolo tra i turisti, che continuano a considerarlo uno dei prodotti marchigiani più apprezzati, il tradizionale salume spalmabile attende con trepidazione la fine del percorso che porterà la sospirata Denominazione di origine protetta, capace di valorizzare il lavoro sulla qualità delle aziende agricole e dei piccoli laboratori artigianali. Francesco Fucili, allevatore

di San Severino, è un giovane produttore in prima fila nella battaglia per ottenere la Denominazione di origine protetta. Produce 1300 ciauscoli all'anno. Il prezzo generico del ciauscolo al chilo è di 14 euro. «Proprio la scorsa settimana abbiamo scritto il disciplinare definitivo puntando su due punti chiave: il fatto che i maiali siano allevati nelle Marche e che l'alimentazione venga, per almeno il 75 per cento, dai campi di questa regione».

Perché la Dop è preferibile alla Igp?

«Perché assicura che il prodotto finale sia davvero made in Marche, men-

tre nell'altro caso si dà il via libera all'uso di maiali provenienti da fuori».

Fino a qualche anno fa l'azienda di famiglia era più incentrata sull'allevamento di bovini, perché avete deciso di cambiare?

«Sulla scelta hanno inciso la grande passione per la norcineria e la considerazione che quello dei salumi fosse un mercato potenzialmente in espansione. Così è nata la riconversione dell'azienda, dando vita a una filiera cortissima, con il nuovo laboratorio, la sala degustazione e il punto di vendita diretta, accreditato a Campagna Amica».

Quanto pesa la vendita diretta dei vostri prodotti nelle strategie aziendali?

«Un peso preponderante. Abbiamo aderito dall'inizio al progetto di filiera agricola proposto dalla Coldiretti e vendiamo i nostri salumi nei mercati di Campagna Amica, oltre che nel punto aziendale».

Come la mettiamo coi conservanti?

«Aglio, vino bianco delle nostre vigne, sale e pepe sono gli unici ingredienti usati assieme alla carne di maiale, assieme all'arancia che mettiamo nei salumi di fegato. Ma i nostri maiali sono anche alimentati con i cereali che coltiviamo in azienda».

David Eusebi

1300

I ciauscoli all'anno prodotti da Fucili nel suo allevamento con maiali locali



14

Il prezzo, al chilo, in euro con cui si può trovare il ciauscolo in vendita nelle Marche





Il personaggio Francesco Fucili

TRENTUNO anni, Francesco Fucili è il titolare della Fattoria che porta il suo nome, oltre che presidente della Coldiretti Macerata, al cui vertice è stato eletto nel 2008, per essere poi riconfermato lo scorso anno.

Un diploma al Liceo scientifico, a pochi esami dalla Laurea in Agraria, Francesco è diventato un esempio di imprenditore che ha puntato tutto sul territorio e sulla filiera corta.

Assieme a lui lavorano in azienda il fratello Fabio e la mamma Paola, mentre il papà Pacifico conduce un'altra azienda. I suoi prodotti sono stati finalisti al campionato nazionale salumi, a dimostrazione che la qualità e la scelta della filiera corta pagano.