

In arrivo l'igp per la Salama da sugo

Conto alla rovescia per l'iscrizione della Salama da sugo tra le specialità a marchio europeo igp: nei giorni scorsi, infatti, sul *Gazzetta Ufficiale* dell'Ue è stato pubblicato il cosiddetto «documento unico»: se nei prossimi tre mesi nessuno solleverà obiezioni, il riconoscimento diventerà operativo.



Salama da sugo in stagionatura

La Salama da sugo è un tipico insaccato ferrarese dalla forma che ricorda il melone ed è composta da una miscela di carni suine aromatizzate con spezie e vino, con stagionatura di media durata. Si cuoce lentamente per ore e si mangia accompagnata da purè di patate. **M.O.**