

IL MICROCLIMA DELLE ZONE DI PRODUZIONE BASILARE PER GARANTIRE LA SPECIFICITÀ DEL PRODOTTO

Salumi, tutelati da DOP e IGP

Le specialità della norcineria italiana sono centinaia, ciascuna con le proprie peculiarità, ma tutte accomunate dall'eccellenza delle materie prime, dalla sapiente lavorazione frutto di tradizioni secolari proprie di ogni territorio, e dall'attenzione dedicata ai controlli di qualità. I suini utilizzati sono allevati in complessi di grandi dimensioni che

assicurano all'animale il movimento necessario per il giusto sviluppo muscolare. Costanti controlli igienico sanitari e veterinari garantiscono qualità e sicurezza. In gioco anche l'accurato sistema di lavorazione delle carni, corretta scelta dei metodi di cottura, processo di stagionatura, adeguato stoccaggio e confezionamen-

to. Ruolo fondamentale, poi, spetta agli elementi naturali: in particolare il microclima delle varie zone di produzione, determinante nel garantire la delicatezza del profumo e il sapore di ciascun salume tipico, rendendolo veramente unico. Dalla felice unione tra secolari tradizioni e una moderna tecnologia nascono i capolavori della norc-

neria nostrana, molti dei quali sono protetti da marchi di tutela DOP e IGP, che valorizzano squisitezze come il Prosciutto di S. Daniele, il Culatello di Zibibbo, il Lardo di Colonnata, il Prosciutto Veneto, il Capocollo di Calabria, la Coppa Piacentina, il Cotechino e lo Zampone di Modena, il Prosciutto di Norcia, lo Speck dell'Alto Adige.

