

**I produttori di salame d'oca del Consorzio di tutela hanno aderito all'unanimità  
Nel 2016 la filiera sarà completa e porterà il marchio alla 50esima sagra**

## Mortara, "Igp" per tutti i consorzisti

➤ **Bruno Romani**  
bruno.romani@ievv.com

**MORTARA** - La crisi della sagra dell'oca 2015, trascorsa senza che ci fosse neppure un salame con il marchio europeo di "indicazione geografica protetta" (Igp), ha fatto toccare il fondo ai consorzisti e al Consorzio di

tutela stesso, che è stato a un passo dalla chiusura. Un altro anno senza la produzione di salami d'oca certificati avrebbe provocato un possibile rompete le righe. «Non abbiamo voluto neppure pensarci per un momento», ha commentato Fabio Boggiani, segretario del Consorzio di tutela.

La storia del marchio Igp, infatti, è legata all'impegno, spesse volte esclusivo, del presidente del Consorzio, Gioachino Palestro. All'inizio, infatti, è stato l'unico a produrre il salame col marchio europeo concesso nel 2004. «Un iter non semplice nè facile - ricorda sempre Boggiani - durato quattro anni, con audizioni regionali e nazionali e poi con il silenzio assenso obbligatorio di Bruxelles. Ottenere la certificazione Igp è stato un successo importante che oggi avremmo anche potuto vanificare. Da quest'anno i controlli saranno più stringenti e non poteva bastare un solo consorzista a produrre i salami Igp. Per questo abbiamo organizzato una serie di riunioni e convinto tutti i consorzisti che la strada giusta era quella dell'unione». Fanno parte del Consorzio di tutela del salame d'oca di Mortara, oltre a Gioachino Palestro,

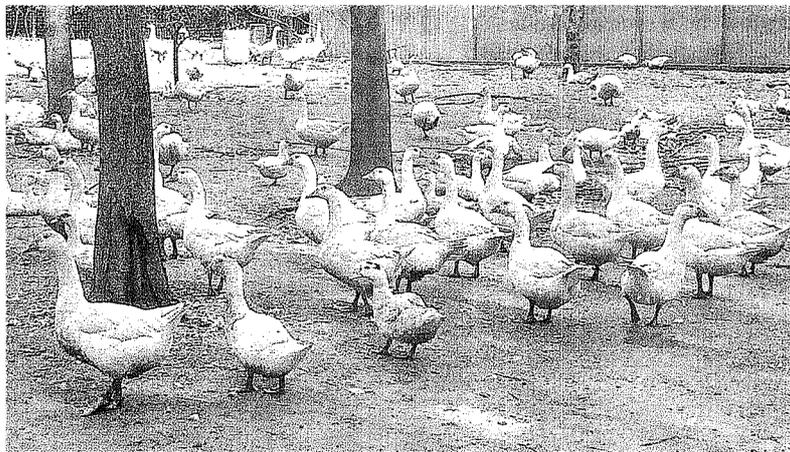


Fabio Boggiani

anche il vice presidente Bruno Caserio (con azienda di produzione a Vigevano), Franco Tolasi, della salumeria Nicolino, Stefano Guarnaschelli, Davide Gallina e Italo Bertoni delle aziende omonime (anche quest'ultimo è di Vigevano). Quest'anno hanno deciso tutti assieme di entrare nella filiera della produzione Igp. Assieme a loro saranno certificati i produttori dei "paperottoli" della azienda Otello Bortolotti (unico a farli na-

scere e allevarli) e i suini, la cui carne è mischiata con quella d'oca. Poi gli allevamenti in Lomellina e i macelli, sia dei suini che delle oche, e infine i produttori. L'intera filiera deve essere controllata da agenti certificatori della "Certiquality" i quali verificano il rispetto dei capitoli di produzione e dello statuto.

Questo iter ha ovviamente un costo "burocratico" molto simile a quello del vino "Doc" a cui ormai ci siamo abituati. Ormai il vino senza "Doc" o "Igp" non si trova più neppure sugli scaffali dei supermercati. «Per un solo consorzista sarebbe stato assurdo continuare in quel tipo di trafila, mentre ha un senso ed è giusto farlo se tutti aderiscono - conclude il segretario Boggiani - la soddisfazione è quella di potersi preparare alla sagra del 2016, quella dei cinquant'anni, con il salame d'oca "Igp" prodotto da tutti».



L'allevamento di oche nell'azienda di Davide Gallina alla frazione dei Casoni di Sant'Albino

