

Il consorzio di tutela dopo 20 anni punta a modificare il disciplinare. Entro le elezioni

Il blitz del Prosciutto di Parma

Dna dei suini tracciato, meno sale, stagionatura a 14 mesi

DI EMANUELE SCARCI

Il consorzio del Prosciutto di Parma ha inviato alla regione Emilia-Romagna la richiesta di modifica del disciplinare di produzione della Dop, immutato da oltre 20 anni. L'obiettivo è di approvarla prima delle elezioni regionali del 26 gennaio ed evitare che un possibile cambio di maggioranza possa rimettere in discussione un discorso già avviato con l'assessore all'agricoltura **Simona Caselli**, parmigiana e candidata nel collegio di Parma per la prossima tornata elettorale, a sostegno del presidente Bonaccini. Il 27 dicembre scadono i 30 giorni di legge per presentare eventuali osservazioni o opposizioni di terzi. Dopo il via libera dalla regione, il nuovo disciplinare passerà al vaglio del ministero dello sviluppo economico.

La modifica arriva al termine di una fase tormentata per l'intero sistema del Prosciutto di Parma, segnato da un calo dei prezzi biennale e dall'intervento dei carabinieri del Nas e della magistratura con il «sequestro di 750 mila cosce di Prosciutto di Parma e San Daniele e la smarchiatura di 400 mila cosce per l'utilizzo di maiali Duroc non ammessi». Per questo le nuove regole del disciplinare prevedono una rigida tracciabilità del suino tramite una banca dati del Dna nonché il passaggio dal peso vivo al peso morto della singola carcassa, un minore tenore salino e una stagionatura allungata a 14 mesi.

Per il Consorzio il nuovo disciplinare contiene signifi-



ficative modifiche che riguardano tutti gli anelli della produzione: dalle caratteristiche della materia prima, tra cui genetica, peso e alimentazione dei suini, qualità delle cosce fresche, fino al prodotto finito. Nel merito, l'assessore Caselli premette: «Io do un parere politico non tecnico». E, pur senza sbilanciarsi sull'esito dell'iter in corso, si dichiara favorevole al sistema di tracciamento dell'animale e al passaggio dal peso vivo al peso morto; «Così non si lasciano dubbi come succedeva con la partita». Inoltre Caselli non crede all'equazione animale più pesante uguale minore qualità, ma anche su questo «l'ultima parola spetta ai tecnici».

Nel 2018 sul mercato sono finiti 8,5 milioni di prosciutti con la corona ducale. Nello stesso anno il Piano di regolazione ne aveva previsti 9 milioni da stagionare che quindi sono arrivati sul mercato nel 2019. Da un paio d'anni la

tensione nella filiera è rimasta alta. Dopo mesi di caduta, sul circuito tutelato le quotazioni dei suini, causa la peste suina in Cina, sono risalite da 1,15 euro al kg di marzo a 1,70 di questi giorni. Mentre i prezzi in partita (da produttore a produttore) del Prosciutto di Parma di 9,5 kg e oltre, rilevati da Crefis, rimangono appena mossi sopra la soglia degli 8 euro al kg contro i 10,50 del 2017.

Alla fine, lo shopping dei buyer cinesi ha ridato il sorriso agli allevatori, ma ha reso più buio l'orizzonte dei salumifici, chiusi in una tenaglia: da una parte il balzo della materia prima, dall'altra l'opposizione della grande distribuzione a riconoscere gli aumenti dei costi di produzione.

© Riproduzione riservata

