

Argomento: Agroalimentare

Link originale: <https://pdf.extrapola.com/angqV/4742551.main.png>

LA NOSTRA TERRA

la Provincia
LUNEDÌ 28 AGOSTO 2023

DENOMINAZIONE - LA SVOLTA

Nuovo disciplinare per il salame d'oca L'insaccato torna con il marchio Igp

Le novità spiegate dal presidente del Consorzio Tolasi: «La Regione ha approvato le norme di lavorazione»

MORTARA

Con il nuovo disciplinare di produzione del Consorzio di tutela del salame d'oca di Mortara torna anche la marchiatura con l'Indicazione geografica protetta (Igp). Per l'insaccato cotto simbolo di Mortara e della Lomellina si tratta di un traguardo significativo, come riassume il presidente Franco Tolasi.

IL VIA LIBERA

«Abbiamo ricevuto il via libera dalla Regione con la pubblicazione sul Bollettino ufficiale spiega Tolasi, titolare della Salumeria Nicolino con la moglie Barbara e il figlio Edoardo - e ora attendiamo la risposta del ministero dell'Agricoltura, che speriamo arrivi entro l'anno. Dopo un lavoro certosino coordinato dalla nostra direttrice Mariella Corsico, siamo riusciti ad adeguare il disciplinare ai mutamenti della normativa relativa ai sistemi di qualità certificata e al sistema di produzione della materia prima e del processo di trasformazione specifici dell'Igp. In particolare, le modifiche riguardano la descrizione del prodotto, la prova all'origine, il metodo di produzione e l'etichettatura».

Il consorzio è oggi composto da sei soci: oltre a Tolasi, ci sono il vice presidente Eugenio

Guarnaschelli (Salumeria Guarnaschelli), Davide Gallina (Oca di Sant'Albino), Gioacchino Palestro (Corte dell'Oca), Davide Caserio (La Fattoria di Vigevano) e Cristina Borgo (Macello Boffa di Asti). Sono 8mila, nel complesso, le oche in produzione.

Nello specifico, gli allevatori lomellini hanno modificato la parte del disciplinare relativa alla fase di finissaggio. «I tre mesi previsti dal precedente disciplinare - chiarisce Tolasi - ci sono sembrati eccessivi perché si è visto che la carne veniva danneggiata e le oche calavano anche di peso. Quindi abbiamo ridotto questa fase a tre settimane antecedenti la macellazione, quando le oche sono alimentate con granaglie, foraggi verdi e mangime finito, opportunamente integrato con apporti proteici e vitaminico-minerali. L'animale macellato deve avere un peso medio non inferiore a quattro chilogrammi. Inoltre, l'insaccato deve contenere carni magre e grasse di suini, nelle proporzioni e con l'impiego dei tagli anatomici di cui all'articolo 5 del disciplinare, ottenute in conformità ai disciplinari delle Dop Prosciutto di Parma o Prosciutto San Daniele».

Il salame d'oca cotto è costituito da questi tagli anatomici di carne: 30-35% di parti magre dell'oca, 30-35% di parti

magre del suino, come coppa del collo, spalla o altre parti magre e 30-35% di parti grasse del suino, come pancetta o guancia. A questo impasto di carni anserine e suine viene amalgamata la miscela di salagione nella pelle dell'oca, cucita con spago di cotone; infine, il trattamento termico di cottura. Le carni magre di oche devono essere allevate e macellate in Lombardia, Piemonte, Emilia Romagna, Veneto, Trentino Alto Adige e Friuli. La forma può essere cilindrica, sferica o a fiasco se la pelle d'oca viene presa, rispettivamente, dal collo, dalla pancia o dalla schiena. Ma gli islamici e gli ebrei possono gustare il salame d'oca ecumenico, cioè privo di parti di maiale: in questo caso, l'oca viene dissossata separando le parti magre dell'animale, cioè petto e coscia. Nella fase di insaccatura, la pelle dell'oca, opportunamente salata, rifilata e cucita con spago di cotone è utilizzata come involucro per l'impasto del salame. «Il disciplinare - conclude Tolasi - vieta l'uso di involucri artificiali o di pelle di volatili o di altri animali. Il processo prosegue con l'asciugatura: il prodotto, per uno e tre giorni in relazione alla pezzatura, deve rimanere in locali aerati a una temperatura variabile tra i 14 e i 18 gradi centigradi».

UMBERTO DE AGOSTINO



Franco Tolasi a sinistra con il figlio e la moglie nel negozio di famiglia



Fette di salame d'oca di Mortara: l'insaccato torna ad essere Igp

IL CONSUMO

Codice delle proprietà industriali Ora più tutela per i prodotti Dop

Il Codice della proprietà industriale, modificato dalla legge 102 del 24 luglio scorso, riguarda anche i prodotti Dop e Igp. Due gli obiettivi: il rafforzamento della competitività del sistema Paese e la protezione della proprietà industriale; la semplificazione amministrativa e la digitalizzazione delle procedure. Il nuovo testo dell'articolo 14, comma 1, è così formulato: «Non possono costituire oggetto di registrazione come marchio d'impresa: i segni idonei a ingannare il pubblico, in particolare sulla provenienza geografica, ovvero sulla tipologia di marchio, nonché i segni evocativi, usurpativi o imitativi di indicazioni geografiche e di de-



Scaffali di prodotti

nominazioni di origine protette in base alla normativa statale o europea. Ciò significa un allargamento anche ai prodotti o ai servizi tutelati in linea con l'ampia tutela prevista nei casi di divieto di uso di una Dop-Igp».

IN BREVE

L'irrigazione Le dispense stagionali

Il consorzio Est Ticino Villoresi ha approvato le dispense jemali (invernali) per la stagione 2023-2024 per i Navigli Grande, Bereguardo, Pavese e Martesana, e per il canale Villoresi. Il termine per la presentazione delle domande era stato prorogato dal 30 giugno al 31 luglio scorso.

I terreni L'imposta sostitutiva

L'Agenzia delle entrate autorizza la rideterminazione del costo o valore d'acquisto delle partecipazioni e dei terreni (edificabili e con destinazione agricola) posseduti al 1° gennaio 2023. Serve il versamento di un'imposta sostitutiva delle imposte sui redditi nella misura del 16%.

Le prove Giorno di test in cascina

Sabato 2 settembre si terrà l'incontro tecnico all'azienda agricola condotta da Carlo e Riccardo Marchesani, alla cascina Salsiccia della Sforzesca di Vigevano. Dalle 9 alle 11.30 i tecnici dell'Ente risi accompagneranno i gruppi di risicoltori a visitare le prove in campo.

Il premio La vetrina per il sociale

Partirà l'ottava edizione di "Coltiviamo agricoltura sociale", il premio di Confagricoltura. I progetti entro il 20 ottobre sia a coltiviamoagricolturasociale@confagricoltura.it sia con raccomandata a Confagricoltura "Aspaglio", corso Vittorio Emanuele II, 101, 00186 Roma.

GLI ALLEVAMENTI

Antibiotici per i bovini Nuove linee guida per un uso "prudente"

LANDRIANO

La seconda revisione delle linee guida per l'uso prudente dell'antibiotico nei bovini da latte, messa a punto da un gruppo di lavoro costituito da Regione Emilia-Romagna e Istituto zooprofilattico sperimentale della Lombardia e dell'Emilia Romagna, è stata pubblicata sul portale del ministero della Salute. Il docu-



Un allevamento di bovini

mento è stato sottoposto a revisione da parte della Direzione generale della Sanità animale e dei farmaci veterinari e del Crenba, è stato condiviso dalla Società italiana di buiatria e dalla Società italiana veterinari per animali da reddito, ed è stato approvato dal Centro di riferimento nazionale per l'antibiotico resistenza. Queste linee guida si propongono come strumento utile per condividere le problematiche poste dalla resistenza antimicrobica fra medici veterinari che operano nel settore della produzione primaria e quelli impiegati in istituzioni pubbliche (Regioni, aziende sanitarie, università), per una migliore tutela della salute pubblica e della salute animale. «In attuazio-

ne della politica nazionale sull'impiego prudente degli antimicrobici - riassume il ministero della Salute - la Direzione generale della sanità animale e dei farmaci veterinari ha pubblicato le linee guida in materia di uso prudente dell'antibiotico nell'allevamento bovino da latte. Le linee guida, alla revisione del 2023, sono state predisposte da un gruppo multidisciplinare tenendo in debito conto gli aggiornamenti scientifici e le nuove disposizioni normative europee. Il documento è stato oggetto di consultazione telematica della sub-area Sanità animale del Coordinamento interregionale prevenzione senza ricevere osservazioni».

U.D.A.

CASTELLO D'AGOGNA

Stati generali del riso sulle scelte alimentari

CASTELLO D'AGOGNA

Il Centro ricerche sul riso di Castello d'Agogna ospita gli Stati generali del consumo di riso in Italia, con una ricerca sulle abitudini alimentari e sulle nuove frontiere delle tecniche di evoluzione assistita.

Il convegno "Il consumo di riso italiano tra stili alimentari, mercato e le opportunità delle biotecnologie" è in programma mercoledì, con ini-

zio alle 9.30. «Sarà un momento importante di confronto per il futuro del comparto del riso - commenta Paolo Carrà, presidente dell'Ente nazionale risi - Un prodotto ricco di storia e tradizione deve tenersi al passo con i cambiamenti di mercato, le esigenze dei consumatori e le tecniche di evoluzione assistita». Il dibattito sarà moderato da Roberto Magnaghi, direttore generale dell'Ente risi.

Antibiotici per i bovini Nuove linee guida per un uso " prudente"

U.D.A.

Landriano La seconda revisione delle linee guida per l'uso prudente dell'antibiotico nei bovini da latte, messa a punto da un gruppo di lavoro costituito da Regione Emilia-Romagna e Istituto zooprofilattico sperimentale della Lombardia e dell'Emilia Romagna, è stata pubblicata sul portale del ministero della Salute. Il documento è stato sottoposto a revisione da parte della Direzione generale della Sanità animale e dei farmaci veterinari e del Crenba, è stato condiviso dalla Società italiana di buiatria e dalla Società italiana veterinari per animali da reddito, ed è stato approvato dal Centro di referenza nazionale per l'antibiotico resistenza. Queste linee guida si propongono come strumento utile per condividere le problematiche poste dalla resistenza antimicrobica fra medici veterinari che operano nel settore della

produzione primaria e quelli impiegati in istituzioni pubbliche (Regioni, aziende sanitarie, università), per una migliore tutela della salute pubblica e della salute animale. «In attuazione della politica nazionale sull'impiego prudente degli antimicrobici - riassume il ministero della Salute - la Direzione generale della sanità animale e dei farmaci veterinari ha pubblicato le linee guida in materia di uso prudente dell'antibiotico nell'allevamento bovino da latte. Le linee guida, alla revisione del 2023, sono state predisposte da un gruppo multidisciplinare tenendo in debito conto gli aggiornamenti scientifici e le nuove disposizioni normative europee. Il documento è stato oggetto di consultazione telematica della sub-area Sanità animale del Coordinamento interregionale prevenzione senza ricevere osservazioni». - U.D.A. Un allevamento di bovini.