

Un 'panorama' mozzafiato di prelibatezze e piatti tipici

- ANCONA - IL PATRIMONIO enogastronomico marchigiano comprende 37 tra Dop, Igp, Stg (di cui 21 vini), oltre 57mila ettari coltivati ad agricoltura biologica (il 12,74% della superficie regionale), circa 100 prodotti certificati a marchio Qm per volersi limitare ai sistemi che prevedono la **certificazione** di prodotto, ai quali possiamo aggiungere i 151 prodotti iscritti nell' elenco regionale dei prodotti tradizionali e i 7 presidi slow food. La regione Marche affianca e sostiene l' imprenditore che vuole entrare a far parte del mondo della qualità agroalimentare in diversi momenti: nella scelta dello strumento di qualificazione più consono alla propria realtà socio-economica, quando effettuerà degli investimenti per ammodernare la propria azienda, durante il percorso che lo porterà verso la **certificazione** e nella fase di promozione del prodotto.

In questo percorso, gioca un ruolo fondamentale il Psr 2014-2020, che ha una dotazione finanziaria di circa 540 milioni di Euro, ai quali vanno aggiunte le ulteriori risorse assegnate a seguito del sisma del 2016. IN PARTICOLARE, per il settore della qualità agroalimentare è prevista una misura specifica, all' interno della quale sono già stati emanati quattro bandi. Per quanto riguarda il settore delle Dop (denominazioni di origine protetta), la regione annovera attualmente 6 prodotti registrati (Casciotta d' Urbino, Prosciutto di Carpegna, Salamini italiani alla cacciatora, Olio extravergine di oliva Cartoceto, Oliva Ascolana del Piceno e Formaggio di fossa di Sogliano). MOLTO importante è anche l' Igp (indicazione geografica protetta), che è già stata ottenuta da 8 prodotti: i Maccheroncini di Campofilone, il Vitellone bianco dell' Appennino centrale, l' Agnello del Centro Italia e il Ciauscolo, oltre alla Mortadella di Bologna, alla Patata rossa di Colfiorito e alla Lenticchia di Castelluccio di Norcia che, seppure con un ruolo più marginale, vede la regione coinvolta nella produzione a livello nazionale. L' ultima e attesissima registrazione, quella dell' olio extravergine di oliva 'Marche', è arrivata ad aprile 2017. OLTRE alle indicazioni geografiche, vanno menzionati i 151 prodotti tradizionali censiti dalla Regione Marche: un



ulteriore giacimento di sapori e allo stesso tempo di valori socio-culturali. Alcuni di questi sono molto conosciuti come ad esempio: le Mele rosa dei Monti Sibillini, il Pecorino dei Monti Sibillini, la Cicerchia di Serra de' Conti, il Carciofo di Montelupone, il Salame di Fabriano e il Lonzino di fico i quali, insieme al Mosciolo selvatico di Portonovo, sono al centro di specifici progetti promossi dall'Associazione Slow Food, che ha istituito 7 presidi per la salvaguardia e lo sviluppo economico di queste produzioni di nicchia. Attualmente i soggetti che fanno parte del 'circuito Qm' sono circa 800. Oltre al rispetto di disciplinari di produzione, verificato da organismi indipendenti, i prodotti a marchio Qm sono caratterizzati dall'elevato livello di comunicazione che si instaura tra produttore e consumatore. Si viene così a creare un rapporto di fiducia basato sull'informazione che deve sempre essere trasparente e completa, e questo è possibile combinando le informazioni presenti in etichetta con quelle disponibili su internet. Francesco Moroni.