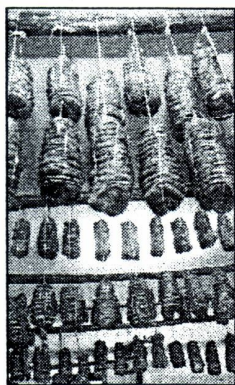


■ L'INIZIATIVA

## Il salame di Mugnano punta al marchio dop

BIANCA BIANCO

MUGNANO DEL CARDINALE. Dopo la quasi fallimentare esperienza del consorzio Igp, che ha tentato di ottenere l'Indicazione geografica protetta per il rinomato salume della cittadina mandamentale, cambiano le carte in tavola. Un nuovo comitato, quello per la registrazione della Dop (denominazione di origine protetta) «Salame di Mugnano», ha ottenuto i primi successi. Con la consulenza tecnica del dottor Stefano Marotta della Api di Napoli, infatti, attualmente il disciplinare per questo prodotto ha già raggiunto il tavolo del Ministero delle risorse agricole. Manca poco alla trasformazione dei salumi mugnanesi da prodotti senza identità ad alimenti di riconosciuta qualità, sebbene non cessino le aspre polemiche tra i salumifici locali. «Abbiamo optato per la Dop al posto del marchio Igp - spiega il presidente del Comitato, Simone Schettino - perché ci consente di estendere l'attività produttiva, in particolare gli allevamenti, a tutta la Campania e non solo all'Agro nolano come previsto nel vecchio disciplinare.



In questo modo, si compensa la difficoltà di trovare allevamenti di suini in zona, con la possibilità di ricorrere ad animali di provenienza campana in generale, anche se non mandamentale». Inoltre, dal disciplinare emerge che l'origine del salume non deve essere più strettamente mugnane o mandamentale, estendendosi anche

a paesi come San Vitaliano che hanno una storia antica nella produzione del Salame Napoli e del Salame Mugnano. Questo ultimo aspetto ha destato non pochi malumori. Alcuni salumifici, infatti, contestano l'idea di fare del tipico prodotto mugnane una produzione troppo estesa, temendo una perdita di identità. «Non c'è spazio per le polemiche - afferma Simone Schettino - perché la Dop ormai è quasi una realtà, e questo marchio garantisce la scelta degli allevamenti migliori».

SAPORI D'IRPINIA