Alimenti IGP e DOP: la Commissione approva tre nuovi prodotti

igp-logo-527194ee

La Commissione ha approvato l'inserimento di tre nuovi prodotti nel registro delle indicazioni geografiche protette (Alimenti IGP) e della denominazione di origine protetta (Alimenti DOP). Uno dei prodotti è italiano: il marchio DOP è stato attribuito alla Patata novella di Galatina, una patata tipica della provincia di Lecce, zona conosciuta per il suo terreno rosso e sabbioso.



Sono stati inoltre aggiunti la croata Baranjski kulen (IGP),

una salsiccia fermentata a base di carne di maiale pressato, condito con paprika macinata, aglio e pepe, prodotta nella regione di Baranja in Croazia, e il Melon de Torre Pacheco-Murcia (IGP), un melone dolce coltivato a Murcia, in Spagna.
Queste tre denominazioni saranno aggiunte alla lista di oltre 1 290 prodotti già protetti. Si consulti la banca dati Door dei prodotti protetti e le pagine web dedicate ai prodotti di qualità.

La patata novella sieglinde di Galatina è una varietà di patata, coltivata principalmente sulle coste pugliesi dello Ionio e nel Salento. I comuni particolarmente interessati sono Racale, Alliste, Taviano, Melissano, Ugento, Matino, Presicce, Galatina. Essendo una patata novella, la raccolta avviene

precocemente: tra la seconda metà di marzo e giugno nel Salento e da maggio a metà luglio sulla costa jonica. Il tubero non ancora completamente maturo (non c'è ancora il completo indurimento della buccia), viene immediatamente destinato al mercato per essere consumato.

La Baranja è un’affascinante regione dell’entroterra croato in cui l’influenza ungherese ha lasciato un profondo segno gastronomico. È qui, infatti, che il tradizionale metodo di insaccare la carne, diffuso in tutta la pianura pannonica, si arricchisce, oltre alla consueta paprika, anche del pepe: aggiunta storicamente spiegata dalla presenza in Baranja dall’alta nobiltà austro-ungarica, che poteva approvvigionarsi più facilmente di questa preziosa spezia. Per proteggere e valorizzare il Baranjski kulen, questo il nome dell’insaccato, nel 2007 è nata una comunità di sei produttori, animati dall’obiettivo di migliorare e far conoscere un prodotto che fino ad alcuni anni fa veniva realizzato a livello familiare con la carne dei propri maiali. Nel corso dell’anno si organizzano diversi laboratori per approfondire tematiche legate alla legislazione e miglioramento degli standard qualitativi e viene fornito supporto tecnico per facilitare i metodi di produzione, trasformazione e vendita; è infine in cantiere l’ideazione di un ricettario dedicato al Kulen.