

□ Interrogazione n. 452

presentata in data 12 settembre 2011

a iniziativa del Consigliere Latini

“salumi del Nera e del camerinese – marchio DOP e IGP”

a risposta orale urgente

Il sottoscritto Consigliere Dino Latini

Premesso:

che le consolidate tecniche di lavorazione, conservazione e stagionatura del noto salume detto Ciauscolo, conosciuto per la propria caratteristica di spalmabilità, sono direttamente riconducibili alla sapiente tradizione delle popolazioni contadine e rurali del territorio Piceno;

che la macellazione e la lavorazione tecnica del maiale, infatti, sono sempre stati momenti di socializzazione tra le famiglie ed i vicini, nonché un motivo di scambio tra gli stessi e di regalie da parte del mezzadro al proprietario del fondo;

che secondo la definizione etimologica del nome “ciaùscolo, ciavuscolo” deriverebbe da “ciabusculum” ossia piccolo cibo o piccolo pasto, spuntino consumato a piccole dosi, fedelmente con la tradizione contadina, negli intervalli tra la colazione ed il pranzo e tra il pranzo e la cena;

che lo stesso dizionario Zingarelli della lingua italiana fa risalire l’etimologia del nome al 1939 e lega il prodotto alle tradizioni della regione Marche;

che vari documenti storici dimostrano l’uso tradizionale della denominazione Ciauscolo e testimoniano la presenza da più secoli di questo prodotto nel territorio delimitato. In un estratto dei “Prezzi dei generi” dell’ottobre del 1851 contenuto nell’Archivio Notarile del comune di Camerino tra i vari prodotti elencati si cita anche il Ciauscolo con il relativo prezzo;

che ora i piccoli produttori hanno sperimentato che le regole stabilite dal ministero delle politiche agricole e forestali per ottenere il marchio di qualità I.G.P. (indicazione geografica protetta) non consentono di mantenere nel tempo la fondamentale caratteristica della spalmabilità, a meno che non si intenda commercializzare il prodotto dopo una ben ridotta stagionatura.

Considerato:

che per il sopracitato motivo non hanno aderito alle regole imposte dal disciplinare della regione Marche il quale, tra le altre cose, prevede l’aggiunta di additivi, continuando pertanto a seguire i precetti tramandati per secoli da padre in figlio, preferendo l’equilibrio consolidato di ingredienti e regole che s’inseguono e si completano a vicenda;

che per rimanere quindi fedeli alla tradizione, sono costretti a rinunciare, ai marchi bop (denominazione di origine protetta) e Igp.

INTERROGA

Il Presidente della Giunta regionale per conoscere se effettivamente il disciplinare di produzione regionale (ASSAM) che detta regole così diverse per la lavorazione del “ciauscolo”, può non prevedere anche la salvaguardia della tradizione popolare marchigiana.