

Made in Italy, salgono a 252 i prodotti Dop e Igp

Con il riconoscimento comunitario come Indicazione Geografica Protetta dell'Agnello del Centro Italia, del Salmerino del Trentino e del Panforte di Siena, salgono a 252 le eccellenze del patrimonio agroalimentare italiano riconosciute come Dop e Igp dall'Unione europea.

L'Agnello del Centro Italia e il Salmerino del Trentino sono stati iscritti con i due Regolamenti di esecuzione (Ue) n.474/2013 e n.475/2013 della Commissione pubblicati sulla Gazzetta Ufficiale dell'Unione europea del 24 maggio.

Il [riconoscimento come Igp dell'Agnello del Centro Italia](#) (frutto della selezione qualitativa effettuata sulle razze storicamente presenti nella zona centrale della nostra penisola) si riferisce ai capi di età inferiore ai 12 mesi ed è legato all'alta qualità delle carni ottenute da allevamento brado o semi brado degli agnelli. La zona geografica di produzione di questa eccellenza comprende i territori di Abruzzo, Lazio, Marche, Toscana, Umbria e parte dell'Emilia Romagna.

Il Salmerino del Trentino è un pesce salmone appartenente alla specie Salmerino Alpino (*Salvelinus alpinus* L.) che vive nei piccoli laghi alpini e nei grandi prealpini dove ricerca acque profonde, fredde e ben ossigenate. Caratteristiche principali sono oltre al basso indice di corposità e al contenuto in grassi le proprietà della carne che si presenta tenera ed asciutta con un sapore delicato e privo di qualsiasi retrogusto. La zona di produzione di questa Igp comprende sia l'intero territorio della Provincia Autonoma di Trento che il comune bresciano di Bagolino.

Il Panforte di Siena è stato, invece, iscritto nel registro delle denominazioni di origine protette e delle indicazioni geografiche protette con il Regolamento di esecuzione (Ue) n.466/2013 della Commissione del 7 maggio 2013 pubblicato sulla Gazzetta Ufficiale dell'Unione europea il 22 maggio

Si tratta di un prodotto dolciario ottenuto dalla lavorazione di un impasto a base di farina, frutta candita, frutta secca, miele, miscela di zuccheri e spezie successivamente cotto in forno. Uno dei dolci più noti del nostro paese. Fin dall'800 rappresenta infatti, grazie al volume di esportazioni, fatturato e numero di addetti il fiore all'occhiello dell'intero territorio senese.