



## CONSORZIO MACELLAI DELLA MURGIA

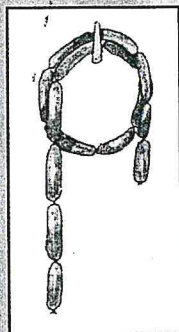
*Il Consorzio Macellai della Murgia, promosso dalla Fiesa – Confesercenti della provincia di Bari, aggrega 27 imprese di Macelleria, ciascuna con la propria autonomia, ma con il supporto del Consorzio per il raggiungimento di ambiziosi obiettivi comuni, tra cui un progetto di rintracciabilità per l'identificazione di tutte le fasi della filiera, dall'allevamento al consumatore, dalla carna prodotta secondo un "Sistema di Qualità", l'adozione di un sistema di autocontrollo Haccp, l'utilizzo di un marchio di identificazione geografica ben rappresentato nella denominazione del consorzio e nell'immagine raffigurata nel suo logo.*

*L'Agnello Trionfante raffigurato nel logo, simbolo popolare della Resurrezione, esprime la fierezza e la straordinaria professionalità dei "Maestri Macellai" e rappresenta l'obiettivo che questi si pongono, della tutela e della valorizzazione dell'eccezionale contesto ambientale, agro-sivo-pastorale e produttivo dell'Alta Murgia.*



### "LA SALSICCIA A PUNTA DI COLTELLO"

UNA "BUONA" TRADIZIONE  
DEI MAESTRI MACELLAI DELL'ALTA MURGIA



*La salsiccia a punta di coltello dell'alta Murgia, è un insaccato di antica tradizione, prodotto da sempre negli ambienti familiari quando ancora era in uso "crescere" in proprio un maiale.*

*Una tradizione che oggi sopravvive grazie ai Maestri Macellai dell'alta Murgia che hanno mantenuto in vita tecniche produttive e metodi di conservazione antichi, garantendo ai consumatori il permanere di questo e di altri prodotti tradizionali.*

Prodotto del Consorzio Macellai della Murgia  
tutelato dal Decreto Ministeriale 8 Maggio 2001,  
fra i "Prodotti Tradizionali Italiani".

70022 ALTAMURA (Bari) - Via Giusti, 16  
Tel. /Fax 080 3144561 - E-mail: confalt@libero.it

# CAV. GIANCARLO PETRUCCIOLI

intervista a:

## CINQUANT'ANNI TRA SAPORI E PROFUMI

più in generale le imprese del settore alimentare, occorre dire che il primo elemento che emerge è la necessità di stimolare l'attitudine all'impresa e alla sua gestione; occorre poi un'attenzione particolare alla formazione e alle ricerche di mercato, necessari per comprendere l'offerta giusta per ogni attività che si propone a un'utenza diversificata. Oggi abbiamo le condizioni per poter offrire una proposta vantaggiosa per gli operatori del settore che non devono più temere la grande distribuzione...

**La difesa della tipicità e le attestazioni di Dop e Igp che ruolo hanno negli esercizi commerciali?**

In campo alimentare, oggi da un lato c'è un'offerta sempre più vasta, dall'altro ci sono le nuove tendenze consumeristiche, le scelte dietetiche e salutistiche che portano a nuovi consumi. Stanno inoltre cambiando gli stili di vita, la composizione dei pasti e si stanno spostando i consumi con un veloce decremento di consumi alimentari domestici a tutto favore di quelli extradomestici. Indubbiamente i Dop e gli Igp, che attestano diversi livelli di qualità dei prodotti, sono degli strumenti importanti per salvaguardare la grande tradizione alimentare italiana e offrono grandi opportunità ai distributori e ai consumatori. Essi tutelano la genuinità e il sapore dei prodotti attraverso precise regole produttive che vengono realizzate in determinati ambienti geografici che presentano caratteristiche o tecniche di lavorazione peculiari. Sempre di più esse pesano all'interno del fatturato degli esercizi di vicinato, in alcuni casi si avvicinano al 25%, alcuni sono specializzati e operano esclusivamente in virtù di un'offerta di qualità fondata sui prodotti tipici dop.