Organizzato da

Comune di Cagli

In collaborazione con

Slow Food Italia

Slow Food Marche

Con il patrocinio di

Ministero dell'Agricoltura della Sovranità Alimentare e delle Foreste

Regione Marche

Unione Montana Catria e Nerone

Con la partecipazione di

Confartigianato Imprese Ancona - Pesaro e Urbino

Cartoceto



DISTINTI SALUMI

22-24 MAGGIO 2026
CAGLI (PU)

CON LE MANI
DIALOGO SUL SAPER FARE NORCINO,
SU TRADIZIONI, LUOGHI E RELAZIONI

CARTELLA STAMPA

Ufficio stampa Slow Food Italia
Elena Coccia, 348 012 0860
stampa@slowfood.it

Ufficio stampa Omnia Comunicazione
Anuska Pambianchi, 320 065 9973
anuska.pambianchi@omniacomunicazione.it

Distinti Salumi 2026: a Cagli (PU) dal 22 al 24 maggio la migliore norcineria artigianale italiana

Dal 22 al 24 maggio 2026 torna Distinti Salumi, la manifestazione della Città di Cagli (PU), realizzata in collaborazione con Slow Food Italia e Slow Food Marche, con il patrocinio del Masaf, della Regione Marche e dell'Unione Montana del Catria e Nerone e con la partecipazione di Confartigianato Imprese Ancona - Pesaro e Urbino e di Consorzio Olio Cartoceto Dop. Dopo il successo dell'edizione del 2025, che ha riproposto dopo dieci anni un evento centrale per la cittadina marchigiana, Distinti Salumi si conferma un punto di riferimento per la valorizzazione della norcineria artigianale italiana.

Tra conferenze, Laboratori del Gusto, un grande Mercato, degustazioni e visite alla scoperta del territorio, sono numerose le occasioni per approfondire le tematiche al centro della manifestazione: preservare un grande patrimonio di biodiversità, tutelare le aree montane e le comunità locali, promuovere un allevamento sostenibile per l'ambiente e per gli animali, ma soprattutto salvaguardare il mestiere del norcino, sottolineando l'importanza di creare una rete di maestri – una sorta di scuola diffusa di norcineria – che permetta di facilitare la trasmissione di saperi tra generazioni.

«Distinti Salumi – dichiara il **sindaco di Cagli, Alberto Alessandri** – rappresenta molto più di una manifestazione gastronomica: è il racconto dell'identità del nostro territorio, delle sue comunità e di un modello di sviluppo che mette al centro qualità, sostenibilità e tutela delle tradizioni. Attraverso questa rassegna vogliamo valorizzare le eccellenze della norcineria artigianale italiana e promuovere una cultura del cibo consapevole, fondata sul rispetto dell'ambiente, dell'animale e del lavoro degli allevatori. Difendere queste produzioni significa anche sostenere chi continua a vivere e lavorare nelle aree montane, custodendo paesaggi, pascoli e territori fondamentali contro l'abbandono e il dissesto idrogeologico. Il programma è ricco di incontri, degustazioni e momenti di approfondimento con professionisti del settore dedicati all'educazione alimentare, alla cultura del consumo consapevole e alla conoscenza delle produzioni di qualità. Per tre giorni Cagli diventa una grande festa diffusa rivolta a tutti: la piazza, i palazzi storici e i cortili della città si trasformano in luoghi di incontro, cultura e convivialità, riscoprendo il valore di una comunità che si raccoglie attorno ai propri luoghi simbolo e offrendo ai visitatori l'occasione di scoprire non solo i sapori ma anche le bellezze storiche e architettoniche della nostra città. Grazie alla collaborazione con Slow Food Italia e Slow Food Marche vogliamo costruire una rete sempre più forte tra territori, produttori e comunità, nel segno del cibo buono, pulito e giusto».

«Con questa edizione di Distinti Salumi vogliamo affermare con ancora più chiarezza che il futuro della migliore norcineria italiana passa dai territori, dalle comunità e da un nuovo patto tra allevatori, trasformatori e consumatori consapevoli – dichiara **Federico Varazi, vicepresidente di Slow Food Italia** –. La norcineria non è soltanto produzione alimentare: è cultura materiale, presidio del paesaggio e opportunità economica per le aree interne e montane, come il territorio di Cagli. Difendere l'allevamento estensivo e le filiere sostenibili significa mantenere vivi territori fragili, rafforzare le relazioni tra chi produce e chi cucina e restituire valore al lavoro artigianale. Oggi molti norcini faticano a trovare apprendisti e rischiano di portare con sé saperi unici: per questo Distinti Salumi vuole essere non solo un mercato, ma anche uno spazio di incontro e formazione, una vera e propria "scuola diffusa" capace di trasmettere competenze, responsabilità e visione tra generazioni diverse, rimettendo al centro mestieri antichi e salumi sempre più rari in un panorama produttivo spesso omologato. Per Slow Food, investire nella trasmissione dei saperi artigianali significa investire nel futuro delle comunità locali e nella qualità del cibo che mangiamo».

«Il saper fare norcino, tema portante di questa edizione di Distinti Salumi, è oggi messo in crisi dai modelli produttivi industriali e dalle difficoltà degli allevamenti di piccola scala nelle aree marginali, proprio mentre le politiche europee indicano, con sempre maggiore chiarezza, la necessità di valorizzare modelli produttivi legati al territorio e rispettosi dell'ambiente, della cultura e delle comunità che abitano nei luoghi di produzione – sottolinea il **presidente di Slow Food Marche, Vincenzo Maidani** –. Per questo crediamo che le Marche abbiano oggi una straordinaria opportunità: costruire un percorso virtuoso che parta dal riconoscimento del valore di chi sceglie di restare nelle aree appenniniche. Chi alleva in montagna non produce solo cibo: produce beni collettivi – presidia il territorio, tutela la biodiversità e gli ecosistemi, supporta le comunità rurali – che meritano strumenti di sostegno dedicati e politiche orientate a supportare complessivamente la vita nelle aree marginali. È questa la direzione che come Slow Food Marche vogliamo contribuire a indicare sia attraverso Distinti Salumi sia nella pratica associativa quotidiana sui territori».

Un assaggio del programma

L'evento prende il via venerdì 22 maggio con le **cene di anteprima** in due osterie del territorio, La Gioconda a Cagli e La Ginestra Gola del Furlo ad Acqualagna, mentre sabato 23 maggio si entra nel vivo della manifestazione, con la conferenza inaugurale alle 11 presso il Teatro di Cagli, e **il Mercato**, dalle 10 alle 20 il sabato e dalle 10 alle 19 la domenica, con oltre **50 espositori da tutta Italia**, compresa una significativa presenza marchigiana. Numerosi i **Presìdi Slow Food**, come il culatello, i salumi rosa tradizionali bolognesi, il violino di capra della Valchiavenna, il prosciutto del Casentino dalla Toscana, la salsiccia di fegato aquilana, la ventricina del Vastese, ma

anche i salumi realizzati con carni suine di razze autoctone allevate in estensivo come il Nero del Piemonte, il Nero di Parma e la Cinta senese.

Presenti anche specialità dei Presìdi regionali, come il rarissimo anice verde di Castignano, le fave di Fratte Rosa, la Cicerchia di Serra de' Conti e tanti altri. A completare l'offerta, gli spazi dedicati ai produttori della rete Slow Mays e Slow Grains e ai birrifici del territorio.

Tra le novità di questa edizione, un ricco **calendario di conferenze** guidate da ricercatori ed esperti, artigiani e allevatori, per acquisire strumenti utili a scegliere con consapevolezza: dalla tutela delle razze autoctone alla qualità nutrizionale dei salumi, fino all'emergenza legata alla peste suina. Centrale è l'approfondimento di una delle battaglie portate avanti dall'associazione: la richiesta avanzata da Slow Food all'Unione Europea sull'adozione di misure specchio volte a garantire che i prodotti extraeuropei siano conformi agli standard stabiliti per quelli realizzati in Europa. Due incontri in particolare sono dedicati a illustrare come si può produrre un salume naturalmente, senza additivi e conservanti, e a raccontare come è possibile allevare con rispetto per la terra e per gli animali.

Non mancano i momenti di degustazione: i **Laboratori del Gusto**, un'occasione per scoprire storie di norcini e produttrici che si impegnano a custodire mestieri antichi, tradizioni e salumi ormai quasi scomparsi; l'**Osteria dell'Alleanza Slow Food**, che accoglie il pubblico a pranzo e a cena con piatti della tradizione e ricette creative realizzate da cuoche e cuochi marchigiani dell'Alleanza Slow Food, e i diversi assaggi di salumi abbinati ai vini selezionati da Slow Wine Marche proposti nei tre **Cortili del Sale**.
Il racconto del territorio prosegue anche nei calici: tra Osteria dell'Alleanza Slow Food, Laboratori del Gusto e Cortili del Sale è possibile degustare oltre 60 etichette provenienti da 40 cantine marchigiane.
A completare l'esperienza, il pane dei Laboratori e dei Cortili è fornito da Panificatori Agricoli Urbani (PAU), mentre i calici utilizzati per le degustazioni nei Cortili del Sale e nell'Osteria dell'Alleanza sono messi a disposizione da Goldplast.
Inoltre, accanto al programma ufficiale, il territorio si anima con un ricco calendario di eventi off a Cagli e dintorni, tra aperitivi, degustazioni e passeggiate.

L'edizione 2026 di Distinti Salumi si inserisce nel percorso di avvicinamento a Terra Madre Salone del Gusto, in programma dal 24 al 27 settembre nel centro di Torino. L'evento fa infatti parte di The Road to Terra Madre, il calendario diffuso che dal 1° maggio al 20 settembre anima l'Italia e il mondo con cinque mesi di incontri, degustazioni e appuntamenti dedicati ai temi del cibo buono, pulito e giusto. L'edizione 2026 sarà speciale perché coincide con i 40 anni di Slow Food Italia ed è dedicata a uno dei temi portanti dell'associazione: la tutela della biodiversità.

Non il solito pane e salame: tutte le conferenze per imparare a orientarsi tra tradizione norcina, benessere animale e valore dell'artigianalità

A Cagli (PU) tante occasioni per saperne di più sul mondo dei salumi e scegliere con consapevolezza

Scegliere un salume di qualità non è solo una questione di gusto, ma anche di consapevolezza: significa avere rispetto per il benessere animale, per la salute di chi lo porta a tavola e per l'ambiente. Tra scaffali sempre più affollati ed etichette spesso difficili da decifrare, orientarsi tra le tante proposte può risultare complesso. Distinti Salumi dedica a questi temi un ciclo di incontri pensato per offrire strumenti utili a comprendere meglio ciò che mangiamo e scegliere con maggiore attenzione al supermercato, in macelleria o al ristorante.

Pochi ingredienti, più qualità

Cosa significa davvero "qualità nutrizionale" quando si parla di salumi? A questa domanda prova a rispondere la conferenza ***Naturale e artigianale è un'altra storia (anche per la salute)***, in programma il 23 maggio alle 18. Un confronto per chiarire come alimentazione dell'animale, metodi di allevamento e lavorazione incidono sul prodotto finale, superando semplificazioni diffuse, come l'idea che "i salumi facciano sempre male". L'incontro analizza anche il tema della percezione dei salumi nella dieta contemporanea, evidenziando come, se prodotti naturalmente e consumati con moderazione, possano avere un impatto diverso sulla salute rispetto ai prodotti industriali ricchi di additivi. A guidare l'incontro, **Jacopo Goracci, referente del gruppo di tecnici di Slow Food sulle filiere animali,** che affronta il tema insieme a **Enrico Amico**, fondatore di Amico Bio e allevatore di suini di razza Casertana, **Andrea Cancellieri** dell'azienda Il Bruno, produttore di salumi naturali e **Augusto Cancellieri**, allevatore di bovine Marchigiane al pascolo.

Identità e tradizione

Il legame tra territori, tecniche, saperi e comunità è al centro della conferenza inaugurale ***Custodi del gusto***, il 23 maggio alle 11 al Teatro Comunale di Cagli. L'incontro apre i lavori di Distinti Salumi dando voce a chi ogni giorno custodisce e rinnova il patrimonio norcino italiano: allevatori, trasformatori ed esperti impegnati a difendere razze locali, pratiche tradizionali e metodi produttivi distanti dall'omologazione industriale, in un settore che oggi soffre sempre più il ricambio

generazionale, mettendo a rischio la trasmissione di saperi e competenze alla base della norcineria italiana.

Dopo l'introduzione di Federico Varazi, vicepresidente di Slow Food Italia e Vincenzo Maidani, presidente di Slow Food Marche, e dopo i saluti istituzionali, intervengono **Vincenzo di Nuzzo**, presidente ONAS, impegnata in un lavoro importante di valorizzazione dei salumi tradizionali e delle razze autoctone correlate; **Sergio Capaldo**, fondatore de La Granda, che oltre 25 anni fa ha avviato il primo Presidio su una razza bovina, la Piemontese, tracciando una strada con scelte coraggiose in tema di allevamento e alimentazione animale, e che oggi è impegnato nella produzione e valorizzazione del suino Nero Piemontese; **Stefano Ciabarri**, norcino e produttore del Presidio del violino di capra della Valchiavenna, e **Maria Giulia Fugge**, allevatrice e norcina, Agri House Il Fossile, di Orvieto. Conclude **Barbara Nappini**, presidente di Slow Food Italia.

Origine e lavorazione fanno la differenza

Un altro elemento chiave da considerare è la provenienza della carne: scegliere salumi da sistemi estensivi bradi o semibradi, che spesso seguono ogni fase della produzione, garantisce maggiore controllo e qualità. Ma è soprattutto l'abilità norcina a incidere sul risultato finale: lavorazione e legature in buona parte ancora manuali, e stagionatura in locali non termocondizionati, fanno la differenza.

Questi aspetti si inseriscono in un quadro più ampio, segnato da sfide globali e normative complesse. La conferenza ***Allevamenti europei e misure specchio***, il 24 maggio alle 11.30, affronta le trasformazioni e le contraddizioni del settore: da un lato standard europei sempre più stringenti – giustamente – in materia di benessere animale, uso di antibiotici e impatto ambientale; dall'altro l'approvvigionamento su mercati esteri di prodotti (alimenti per animali o carni) che non rispettano i criteri previsti dalle norme UE, alimentando una concorrenza sleale che penalizza anche le filiere più virtuose.

Il confronto tocca anche temi cruciali come la transizione proteica, il futuro dell'allevamento tradizionale e il ruolo delle aree rurali e montane. Approfondiscono il tema **Francesco Sottile**, vicepresidente di Slow Food Italia, e **Luca Martinelli**, giornalista di Altreconomia.

Artigianalità significa anche biodiversità

Dietro un grande salume non c'è solo una tecnica, ma un intero ecosistema fatto di allevamenti che rispettano gli animali, spesso custodi di razze autoctone, e saperi locali. I Presìdi Slow Food presenti a Distinti Salumi raccontano proprio questo: produzioni legate a territori specifici, a pratiche di allevamento rispettose dell'etologia animale e a lavorazioni artigianali tramandate nel tempo che fanno a

meno degli additivi e utilizzano tutti i tagli dell'animale, anche quelli "poveri".
La variabilità sensoriale – nelle consistenze, nei profumi, nelle sfumature di gusto – è espressione di biodiversità.

Scegliere questi prodotti significa sostenere una filiera che tutela territori, culture e competenze, razze suine autoctone, preservando un patrimonio gastronomico che la produzione intensiva appiattisce con la standardizzazione.

Il tema è al centro della conferenza ***Allevare bene per vivere meglio***, il 24 maggio alle 15, dedicata al ruolo delle razze locali, del pascolo e del benessere animale come elementi fondamentali non solo per la qualità del prodotto, ma anche per il futuro delle aree rurali e montane, tutto ciò fortemente a rischio oggi anche per via della peste suina africana.
Intervengono **Riccardo Fortina**, presidente dell'Associazione RARE, Razze autoctone a rischio di estinzione, che porta il punto di vista di chi lavora per salvaguardare il patrimonio genetico delle razze suine italiane, **Maurizio Gallo**, direttore di ANAS (Associazione Nazionale Allevatori Suini) e **Federico Varazi**, vicepresidente di Slow Food Italia, per ribadire una visione sulle pratiche e le politiche necessarie per la zootecnia del futuro, a partire dal position paper sull'allevamento di Slow Food.

I Laboratori del Gusto di Distinti Salumi: un viaggio tra artigianato, sapori e biodiversità

Quali caratteristiche permettono di distinguere un salume artigianale da uno industriale? Quante tipologie di salumi esistono in tutta Italia? Quali tecniche si nascondono dietro la produzione di culatello, mortadella, ventricina, ciauscolo e tante altre specialità regionali? Perché alcune razze autoctone rischiano di scomparire? A queste domande, e a molte altre curiosità, rispondono i **Laboratori del Gusto** di **Distinti Salumi,** dal **22 al 24 maggio** a **Cagli (PU)**, esperienze guidate da esperti Slow Food che, insieme a produttori e allevatori, accompagnano il pubblico alla scoperta della varietà e della ricchezza dell'universo norcino, guidando la degustazione di salumi d'eccezione, spesso disponibili in quantità limitate, in abbinamento alle birre di Radeberger e ai vini recensiti dalla guida Slow Wine.
I laboratori si svolgono sabato 23 e domenica 24 maggio al secondo piano di Palazzo Berardi Mochi-Zamperoli (via Imbriano Alessandri 39) e hanno un costo di 12 euro (10 euro per i soci Slow Food). I biglietti sono acquistabili online **a questo link** fino al 22 maggio e, in caso di disponibilità, anche durante l'evento presso lo stand Slow Food in piazza Matteotti.

Quattro appuntamenti per esplorare il mondo dei salumi

Sabato 23 maggio alle 15 è in programma ***Con le mani. Gustiamo la sapienza dei norcini artigiani italiani***, un viaggio tra conoscenze tramandate di generazione in generazione, saperi affinati con la pratica e materie prime di eccellenza lavorate con cura. I partecipanti hanno l'opportunità di scoprire il valore profondo dell'artigianato e di un mestiere complesso e nobile, spesso poco noto, ma anche di degustare alcune eccellenze: il culatello, Presidio Slow Food dell'Emilia-Romagna, la spalla di Cinta Senese toscana e due Presìdi Slow Food abruzzesi: la mortadella di Campotosto e la ventricina del Vastese.

A seguire, il 23 maggio alle 17, è la volta de ***I salumi naturali***, un laboratorio che mette al centro il legame tra benessere animale, salute dei pascoli e piacere nel piatto. Un'occasione per raccontare i salumi naturali non solo come metodo di produzione, ma come una vera e propria resistenza gastronomica, dove la trasparenza degli ingredienti e il metodo d'allevamento diventano protagonisti. Nella degustazione si viaggia tra Emilia-Romagna, Calabria, Lombardia e Marche, con l'assaggio di coppa di testa, nduja calabrese, brisaola e ciauscolo.

Il giorno successivo, alle 10.30, spazio a ***Gli autoctoni***, un'esperienza dedicata alle razze suine tradizionali italiane, allevate all'aperto e adatte a produzioni stagionate di grande qualità. Protagonisti sono i salumi rari e rappresentativi di diverse regioni: salsiccia di fegato orvietana, soppressata lucana dolce, salame di suino Nero piemontese e spalla di Mora Romagnola, Presidio Slow Food.

Chiude il programma dei laboratori, domenica 24 maggio alle 17, ***I salumi dell'Arca del Gusto***, un'immersione nella biodiversità a rischio di estinzione, raccontata attraverso salumi italiani e internazionali. Tra le eccellenze in degustazione: dalle Marche, la coppa della Vallesina con pecorino; Sa Limba in Budda per la Sardegna e la motsetta della Valle d'Aosta.

Le degustazioni nei Cortili del Sale

Oltre ai Laboratori del Gusto, Distinti Salumi offre un itinerario gastronomico tra i **Cortili del Sale**, nei palazzi storici più belli di Cagli: il **Palazzo dell'Episcopio,** il **Palazzo Berardi Mochi-Zamperoli** e il **Palazzo del Comune**. Qui, passeggiando tra cortili e porticati, si possono degustare alcune delle eccellenze norcine italiane: mortadella, ciauscolo, ventricina, nduja e tante altre specialità vengono presentate insieme a vini marchigiani selezionati, offrendo un percorso sensoriale che valorizza la biodiversità, le razze e le tecniche della tradizione norcina. Il pane, presente sia nei Laboratori del Gusto che nelle degustazioni dei Cortili del Sale, è fornito da

Panificatori Agricoli Urbani (PAU), mentre la fornitura dei calici per le degustazioni nei Cortili del Sale è garantita da Goldplast.
Tra le proposte da non perdere: la mortadella classica e la spalla cruda di Palasone, entrambi Presìdi Slow Food, al Palazzo dell'Espiscopio; il prosciutto cotto di suino Nero Piemontese, il cuore di prosciutto crudo di suino Nero di Calabria e la ventricina del Vastese, Presidio Slow Food, al Palazzo Berardi Mochi-Zamperoli; il salame rosa, Presidio Slow Food, la spalla di Cinta Senese e la nduja calabrese nel Cortile del Palazzo del Comune.

L'accesso ai Cortili del Sale è previsto il **23 maggio dalle 11 alle 20** e il **24 maggio dalle 11 alle 19**, con diverse opzioni: il percorso completo a 25€ comprende l'ingresso a tutti e tre i cortili con un piatto di salumi e un calice di vino per ciascuno; 10€ per un piatto con calice di vino in abbinamento; 8€ solo il piatto di salumi. I biglietti possono essere acquistati online a questo link o direttamente allo stand Slow Food durante l'evento.

Cene di anteprima, show cooking e Osteria dell'Alleanza Slow Food: tutte le occasioni per scoprire le Marche a tavola

C'è un momento in cui il cibo smette di essere solo un piatto e torna a essere quello che è sempre stato: racconto, territorio e relazione, come avviene a Cagli per Distinti Salumi. Ricco il programma di appuntamenti a tavola, showcooking e degustazioni: prima di entrare nel vivo della manifestazione sono previste due **cene di anteprima**, il 22 maggio alle 20. L'appuntamento è a Cagli con **La Gioconda** di Gabriele Giacomucci, e di nuovo quello presso **La Ginestra Gola del Furlo.**

I menù delle cene vedono protagonisti prodotti e ricette del territorio: particolari tipologie di pasta fresca, come gli gnocchi di patate di Sompiano, tagli di carne pregiati, come il filetto di suino della Marca, ma anche il carpaccio di manzetta Marchigiana, salumi prodotti direttamente dai ristoranti, insieme a erbe spontanee, funghi e verdure dell'orto primaverile. Scopri qui i menù completi delle cene e le info per prenotare.

L'Osteria dell'Alleanza: la cucina della condivisione

Un progetto collettivo, quotidiano, condiviso: è questa la filosofia al centro dell'Osteria dell'Alleanza, dove per due giorni **cuoche e cuochi dell'Alleanza Slow Food delle Marche** si alternano ai fornelli proponendo piatti della tradizione marchigiana ed elaborazioni più creative che mettono al centro la qualità e la sostenibilità della materia prima. L'Alleanza è il progetto di Slow Food che riunisce

in una rete globale cuoche e cuochi impegnati a sostenere i produttori custodi della biodiversità.

La squadra che anima l'osteria si racconta con esperienze diverse: c'è la cucina di memoria di **Maria Elena Cicchi**, Agriturismo Villa Cicchi, Abbazia di Rosara (Ap), spesso legata al calendario delle festività e dei ricordi di famiglia, accanto a quella di **Daniele Citeroni Maurizi**, Osteria Ophis, Offida (Ap), dove cultura marchigiana e sperimentazione convivono come elementi centrali. La manualità della sfoglia tirata al mattarello di **Simonetta Capotondo** (Sfoglina Simonetta) si affianca all'approccio curioso e attento di **Davide Moioli**, La Cantina Sociale di Cantiano (PU), costruito su una rete di produttori locali. **Luca Zanchetti** (Osteria Zanchetti), lavora sulla tradizione culinaria locale, tra ricette delle nonne e suggestioni dell'Italia futurista degli anni '20, mentre **Lorenzo Zappi**, Quei Dó, Castelfidardo (An), valorizza ricette dimenticate, materie prime più semplici e sapori autentici della cucina popolare. Si aggiungono le esperienze di **Moreno Gabrielli**, La Graticola, Fratte Rosa (PU), che cucina con le ceramiche di Fratte Rosa valorizzando prodotti e Presìdi del territorio; del cuoco a domicilio di Cantiano (PU) **Matteo Furiosi** e di **Elisabetta Stella**, CalaLapasta a Recanati (Mc), tra pasta fatta a mano e una cucina spesso legata alla quotidianità.

L'osteria è aperta **sabato 23 e domenica 24 maggio**, il 23 maggio dalle 12 alle 15 e dalle 19 alle 22, e il 24 maggio dalle 12 alle 15 e dalle 19 alle 21, e propone una formula semplice e accessibile: un menù completo a **25€** (22€ per i soci Slow Food) che comprende antipasto, primo o secondo, dolce, acqua e un calice di vino o birra, con possibilità di piatti singoli e menù bimbi dedicato.

La cucina segue una struttura essenziale ma varia nei dettagli: si parte da preparazioni legate ai Presìdi Slow Food come la cicerchia di Serra de' Conti o le fave di Fratte Rosa, si prosegue con primi che reinterpretano la tradizione marchigiana, come il gratin del norcino con la pasta del Pastificio Di Martino, e si arriva a secondi che prevedono terrine alla marchigiana e preparazioni di stagione, con una selezione di proposte vegetariane. La chiusura è affidata a dolci che presentano ingredienti identitari come l'anice verde di Castignano, Presidio Slow Food e l'amarena di Cantiano. A completare l'esperienza, il pane firmato da PAU – Panificatori Agricoli Urbani, l'olio del Consorzio Olio DOP Cartoceto e i calici forniti da Goldplast.
Qui il menù completo e le info per prenotare.

Gli show cooking

All'interno dell'Osteria dell'Alleanza, le **cuoche e i cuochi dell'Alleanza Slow Food** si alternano in un programma di show cooking che trasforma ogni appuntamento in un momento di racconto dal vivo.

Il programma si apre **sabato 23 maggio alle 10** con ***La coratella***, proposta da Maria Elena Cicchi e Luca Zanchetti, un piatto simbolo del Centro Italia riletto attraverso le diverse tradizioni delle Marche. Nel pomeriggio, alle 16, Moreno Gabrielli porta in scena ***La bandiera al coccio***, una preparazione di verdure di stagione a lunga cottura legata alla tradizione delle terracotte di Fratte Rosa, affiancato da un artigiano che lavora dal vivo la ceramica. A seguire, alle 17, Simonetta Capotondo e Davide Moioli realizzano ***La pasta fresca alle erbe spontanee***, una sfoglia ripiena che nasce dall'incontro tra manualità e passeggiate per i campi nei dintorni di Cagli.

Domenica 24 maggio si comincia alle 10.30 con l'***hummus di cicerchia di Serra de' Conti e capocollo***, firmato da Matteo Furiosi, che mette in dialogo un legume Presidio Slow Food con la parte più sapida della tradizione norcina locale. Chiude alle 17 ***Un ultimo goloso saluto*****, a sorpresa**, insieme a Lorenzo Zappi e Daniele Citeroni Maurizi, pensato come un ultimo momento di cucina condivisa, per celebrare i prodotti marchigiani e dare appuntamento alla prossima edizione.

A Distinti Salumi il Mercato che racconta l'Italia dell'arte norcina artigianale, da Nord a Sud

Sono oltre 50 gli espositori presenti a Cagli (PU) il 23 e 24 maggio: due giorni per scoprire e salvaguardare produzioni, razze autoctone e filiere di piccola scala che rischiano di scomparire

Il **Mercato di Distinti Salumi,** cuore della manifestazione della Città di Cagli organizzata in collaborazione con Slow Food Italia e Slow Food Marche, torna ad animare le vie e le piazze di Cagli (PU) – Piazza Matteotti, Piazza Papa Nicolò IV e Via Leopardi – **sabato 23 maggio**, dalle 10 alle 20, e **domenica 24 maggio**, dalle 10 alle 19, con oltre 50 espositori provenienti da tutta Italia.

Inserito in un programma più ampio che comprende **conferenze, Laboratori del Gusto, degustazioni, show cooking e cene di anteprima** (il 22 maggio), il Mercato rappresenta un viaggio lungo la Penisola che attraversa territori, razze autoctone e saperi artigianali, mettendo al centro i salumi artigianali e i Presìdi Slow Food.

Tra i banchi è possibile incontrare produttori di piccola scala, allevatrici e norcini, custodi di tecniche di trasformazione tramandate nel tempo e di filiere attente al benessere animale, alla qualità delle materie prime e alla tutela delle aree montane, ma anche agricoltori, panificatori, apicoltori e mastro birrai.
Dal Trentino alla Sicilia, il Mercato restituisce così una fotografia della biodiversità gastronomica italiana.

Eccellenze alpine e modelli virtuosi

Cominciamo con il **Trentino**, dove **Dal Massimo Goloso** di Predaia racconta una storia familiare che attraversa cinque generazioni di macellai e norcini. Tutto nasce dal bisnonno della famiglia Corrà, che aprì la prima osteria con salumeria. Oggi l'attività porta avanti una produzione attenta alla filiera, con specialità della tradizione locale come speck e lardo alle erbe, accanto alla mortandela della Val di Non e alla luganega trentina.
Si passa al **Piemonte** con La Granda, protagonista del rilancio della razza bovina piemontese, Presidio Slow Food avviato nel 1996, grazie a un gruppo di allevatori guidati dal veterinario Sergio Capaldo. Oggi il progetto coinvolge oltre 60 allevatori uniti da un disciplinare rigoroso che mette al centro benessere animale, fertilità dei suoli e valorizzazione delle economie locali.
Dalla **Lombardia**, **MA! Officina Gastronomica** porta al Mercato il violino di capra della Valchiavenna, Presidio Slow Food ottenuto da coscia e spalla di capra, che deve il suo nome alla forma simile a quella dello strumento musicale. La stagionatura avviene lentamente nei crotti, strutture scavate nella roccia che garantiscono condizioni ideali senza interventi forzati.
Il racconto dell'**Emilia-Romagna** è affidato a **Bonfatti Salumi**, produttore di due Presìdi Slow Food che recuperano la storica norcineria bolognese – la mortadella classica e i salumi rosa tradizionali – , e a Tiziana Sfriso de Lo Spineto, che alleva sull'Appennino parmense il suino Nero di Parma.
In **Toscana**, la norcineria si intreccia con il recupero di razze autoctone e con una forte continuità familiare. **San Gregorio**, a Chiusi, orienta la propria attività all'allevamento della Cinta Senese allo stato semibrado, delimitando ampi appezzamenti di bosco e terreno agricolo e coltivando foraggi destinati all'alimentazione dei suini. Le Selve di Vallolmo è l'azienda che produce il prosciutto del Casentino, Presidio Slow Food, riportando alla luce una tradizione storica del territorio. Guidata dalla famiglia Orlandi, l'azienda controlla l'intera filiera, dall'allevamento alla trasformazione.

Identità locali e filiere integrate

In **Umbria** le aziende mettono al centro il rapporto tra allevamento, bosco e agricoltura. A Orvieto Il Fossile Agrihouse & Farm adotta un sistema silvo-pastorale in cui gli animali vivono liberi tra oliveti e boschi, seguendo ritmi naturali di crescita e alimentazione. **EcoSelvoFiliera** lavora invece sulla valorizzazione sostenibile delle risorse spontanee del territorio, sviluppando un modello innovativo legato alla selvaggina.
Dal **Lazio**, **Agricola Marcellino** integra coltivazione e allevamento, con un'impostazione biologica e un forte controllo di tutte le fasi produttive. L'azienda

coltiva ortaggi, cereali e legumi senza uso di pesticidi e medicinali, alleva suini e altri animali all'aperto o in semibrado, utilizzando prodotti aziendali e integrazioni naturali come cereali e ghiande.
Nelle **Marche**, da Monte San Giusto arriva **Il Bruno**, azienda agricola fondata in seguito alla pandemia da Andrea Cancellieri, che ha deciso di dedicarsi all'allevamento di suini allo stato semibrado, alimentati con farine biologiche prodotte in azienda, dando vita a salumi naturali stagionati in grotta. Non manca **Re Norcino**, azienda familiare dei fratelli Vitali, che a San Ginesio prosegue una tradizione avviata nel 1957 con un modello produttivo che integra allevamento e trasformazione nel contesto dei Monti Sibillini, esprimendo la norcineria marchigiana attraverso specialità come il ciauscolo.
Ricca la presenza dell'**Abruzzo**, composta da **Agriturismo Aia Verde di Pizzoferrato,** che propone due Presìdi Slow Food – il salsicciotto Frentano, salume di antica tradizione dell'area tra Sangro e Aventino, e il miele Millefiori dei prati stabili –; **Berardi Salumi**, che tutela la mortadella di Campotosto, Presidio Slow Food del Parco del Gran Sasso, e **Bontà di Fiore**, che a Fresagrandinaria produce la ventricina del Vastese, altro Presidio Slow Food, salume storico dal gusto speziato e complesso.

Tradizioni contadine e tutela della biodiversità

Si scende in **Campania** con **Amico Bio Allevamenti**, realtà agricola a conduzione familiare situata nell'area della Campania Felix, che opera secondo principi di agricoltura biologica e biodinamica e si distingue per l'allevamento allo stato brado di suini neri di razza Casertana.
Dalla **Basilicata**, **Biogastronomica Brigante Lucano** nasce dall'iniziativa dei fratelli Giuseppe e Antonio Avigliano e si sviluppa come azienda agricola biologica e zootecnica, con allevamento suino allo stato semibrado e una forte attenzione alla filiera corta, dalla coltivazione delle materie prime fino alla trasformazione delle carni. Presente anche **Sapori Mediterranei**, che a Cirigliano (Mt), produce il pezzente della Montagna Materana, Presidio Slow Food, salume tipico della tradizione contadina lucana arricchito da peperone di Senise, finocchietto selvatico e aglio, senza conservanti.
Non manca la **Calabria**, rappresentata dal **Salumificio Tradizionale Mandarino** di Iolanda Spina, che, tra le montagne di Belsito, alleva suini allo stato semibrado preservando tradizioni e tecniche artigianali; il **Salumificio Artigianale il Principe**, azienda familiare situata a Grotteria (Rc) e **Nero Di Calabria**, realtà nata dall'impegno di un gruppo di allevatori per rilanciare l'economia legata a questa razza autoctona, prezioso esempio di biodiversità, fondamentale per la conservazione dell'ecosistema calabrese. A chiudere la partecipazione del Sud Italia, dalla **Puglia**, il **Salumificio Santoro** con il capocollo di Martina Franca, Presidio Slow Food della Valle d'Itria, salume storico della Murgia dei Trulli ottenuto dalla coppa del suino, lavorata con salagione, lavaggio al vino cotto e una leggera affumicatura

con legni locali come il fragno, mentre in **Sicilia**, **Due Fiumare**, a Mirto (Me), valorizza il suino Nero dei Nebrodi, Presidio Slow Food, razza autoctona allevata allo stato semibrado nei boschi dell'area.

Non solo salumi

Il Mercato di Distinti Salumi si arricchisce di realtà che raccontano altre filiere agroalimentari, contribuendo a restituire la varietà del patrimonio gastronomico italiano. Dalle Marche arrivano apicoltori, produttori di legumi, cereali, olio e spezie, insieme a realtà legate ai Presìdi Slow Food come la fava di Fratte Rosa, la cicerchia di Serra de' Conti, il lonzino di fico e l'anice verde di Castignano. Sono presenti anche produttori appartenenti alle reti Slow Grains e Slow Mays, impegnati nella valorizzazione di cereali, farine, prodotti da forno e trasformazioni tradizionali, insieme ai Panificatori Agricoli Urbani (PAU). Accanto a loro, aziende dedicate al tartufo e il Consorzio dell'olio Dop Cartoceto. La presenza si estende inoltre ad altre regioni, con produttori lucani e abruzzesi. Completano il mercato i birrifici artigianali provenienti da Marche e Puglia e il Rocket Truck di Cagli, con una proposta gastronomica legata al territorio.

Distinti Salumi Off: eventi diffusi a Cagli e dintorni, tra aperitivi, degustazioni e passeggiate

Accanto al programma principale, Distinti Salumi propone anche gli "Off", un calendario diffuso di iniziative che coinvolge ristoranti, botteghe, produttori e realtà del territorio, trasformando Cagli in un luogo di incontro e convivialità durante tutti i giorni della manifestazione. Aperitivi, cene tematiche, degustazioni e attività outdoor permettono di approfondire il racconto della norcineria artigianale marchigiana attraverso esperienze legate al gusto, alla filiera e al paesaggio.

Per tutta la durata dell'evento, Casa Ma.Mi propone, dalle 12 alle 14.30, il menù speciale "Caglio e Sale", mentre il ristorante-pizzeria Le Fontane dedica a Distinti Salumi una proposta gastronomica disponibile il 22 maggio dalle 18.30 alle 22.30 e il 23 e 24 maggio dalle 11 alle 22.30. Anche il ristorante La Gioconda partecipa con un menù degustazione dedicato ai salumi di filiera e alle produzioni locali, disponibile il 23 e 24 maggio dalle 11 alle 22.30.

Tra gli appuntamenti speciali, il 22 maggio dalle 18 le macellerie di Cagli organizzano un aperitivo a base di carni e vini del territorio presso il Mercato Coperto in Piazza Garibaldi, mentre alle 18.30 il Caffè del Commercio, in Piazza Matteotti, ospita "Aperitivo in jazz", una degustazione di metodo classico e prodotti norcini accompagnata da musica dal vivo. La stessa sera, a partire dalle 20, Squaquà

2.0 propone una cena dedicata alla crescia in graticola e al cinghiale del progetto Ecoselvofiliera. Il 23 e 24 maggio, sempre in Piazza Matteotti, tornano anche le degustazioni di crescia in graticola e salumi di filiera, curate da Squaquà 2.0 e Le Bontà Gastronomia.

Il programma Off comprende anche Distinti Salumi Outdoor, iniziativa organizzata il 23 maggio in collaborazione con Catria Outdoor Festival: una mattinata tra natura, storia e gastronomia con partenza dal Santuario di Santa Maria delle Stelle di Monte Martello e degustazione finale presso l'agriturismo Ca' Belvedere di Cagli.

WWW.SLOWFOOD.IT/DISTINTI-SALUMI/

Organizzato da

Comune di Cagli

In collaborazione con

Slow Food® Italia

Slow Food® Marche

Con il patrocinio di

MINISTERO DELL'AGRICOLTURA DELLA SOVRANITÀ ALIMENTARE E DELLE FORESTE

REGIONE MARCHE

UNIONE MONTANA CATRIA e NERONE

Con la partecipazione di

Confartigianato Imprese ANCONA - PESARO e URBINO

DOP CARTOCETO