

La Mortadella di Prato ed i Cappellacci di zucca ferraresi diventano IGP

written by Rivista di Agraria.org | 9 febbraio 2016

Sono stati pubblicati nella Gazzetta Ufficiale dell'Unione europea i Regolamenti di esecuzione con l'iscrizione della Igp "Mortadella di Prato" e della Igp "Cappellacci di zucca ferraresi" nel registro europeo delle denominazioni di origine protetta e delle indicazioni geografiche protette.

Salgono così a 280 le eccellenze italiane agroalimentari di qualità registrate in ambito comunitario, rafforzando la leadership del nostro Paese in Europa.



Mortadella di Prato IGP

La Mortadella di Prato è un antico salume cotto toscano, prodotto da prima degli anni '50 a Prato e dintorni, è un particolare salume fatto con le carni del maiale rimaste dopo la selezione per ottenere la finocchiona e veniva prodotto anche per recuperare le carni di seconda scelta. [Continua sulla scheda.](#)

09/02/2016