A Cagli dal 25 al 27 aprile 2025 c'è Distinti Salumi, la norcineria e l'allevamento secondo Slow Food Italia

L'allevamento secondo Slow Food fa tappa a Cagli (Pesaro Urbino), dove dal 25 al 27 aprile si svolge Distinti Salumi, l'evento organizzato dalla Città di Cagli in collaborazione con Slow Food Italia e Slow Food Marche per celebrare la migliore norcineria artigianale italiana. Un weekend per assaggiare prodotti eccezionali e per farsi un'idea di che cosa significhi allevare in modo *slow*: si parla di razze suinicole autoctone, di allevamento semibrado, di terre alte e di contrasto allo spopolamento delle aree interne, di salvaguardia del territorio, di rispetto per gli animali. Si parla di un'idea di presente e di futuro attraverso le testimonianze di chi già lo fa.

La tre giorni di Distinti Salumi rappresenta il momento di lancio della [campagna Allevare rispettando gli animali e la terra si può](#), che coinvolge la rete dell'Alleanza Slow Food dei cuochi, le Condotte e le Comunità Slow Food e che intende far conoscere gli allevatori virtuosi, custodi di biodiversità e di territori attraverso un ricco calendario di eventi in programma fino al 30 giugno in tutta Italia.

Scegliere bene fa tutta la differenza del mondo

Sabato e domenica, le vie della città marchigiana ospitano un mercato di [oltre quaranta espositori](#), realtà artigianali

provenienti da tutta Italia selezionate in base a come allevano gli animali e a come trasformano le loro carni: sono state privilegiate quelle che applicano sistemi di allevamento allo stato brado o semibrado e che, nella produzione dei salumi, rinunciano a utilizzare siero di latte, caseinati e derivati del latte, starter e additivi, come gli esaltatori di sapidità o i coloranti, o conservanti come nitriti e nitrati. insieme a loro, una rappresentanza di Presìdi marchigiani.

«La posizione di Slow Food Italia è chiara: meno carne, meno salumi, meno proteine di origine animale ma di migliore qualità» ricorda **Barbara Nappini, presidente di Slow Food Italia**. «Non è soltanto un fatto di gusto: è una questione politica, è una scelta di campo. Quale futuro vogliamo? Quale allevamento vogliamo? Noi sosteniamo un allevamento che si fonda sul rispetto della terra, delle risorse naturali, degli animali e delle persone che lavorano con loro. Ecco il senso di Distinti Salumi: la salumeria artigianale è un mestiere da preservare e chi la pratica va sostenuto e raccontato. Un sistema agli opposti dell'agroindustria, che sfrutta e produce esclusivamente sofferenza».

«Siamo orgogliosi di ospitare a Cagli Distinti Salumi, un appuntamento che unisce la valorizzazione delle nostre tradizioni gastronomiche alla promozione di un modello di allevamento sostenibile e rispettoso. Questo evento rappresenta un'occasione preziosa per raccontare il nostro territorio, capace di custodire la propria identità, fare rete e guardare al futuro. Ringrazio Slow Food per aver scelto la nostra città come luogo simbolico da cui far partire questa importante campagna nazionale» dichiara il sindaco di Cagli, **Alberto Alessandri**.«» dichiara il **sindaco di Cagli, Alberto Alessandri**.

Emergenza peste suina: Slow Food presenta le sue proposte al commissario Filippini

Dal gennaio del 2022, l'Italia è alle prese con la peste suina africana (Psa), una malattia che colpisce cinghiali e suini domestici e la cui diffusione in varie aree del Paese sta provocando enormi problemi. Il virus si diffonde tra i cinghiali, ma può anche entrare negli allevamenti: fino a oggi, 130mila maiali sono stati abbattuti in seguito a focolai di Psa. La catena del contagio tra i selvatici continua e le misure attualmente adottate (in particolare gli abbattimenti in molti piccoli allevamenti) in alcuni casi possono porre a rischio d'estinzione le razze autoctone, di cui oggi esistono a volte solo poche centinaia di esemplari, conservate grazie agli sforzi e alla tenacia di allevatori-custodi di biodiversità.

Perdere razze autoctone significherebbe perdere risorse preziose, perché particolarmente adatte a quel tipo di allevamento – all'aperto e al pascolo, praticato nelle aree interne, rispettoso del benessere degli animali e a impatto ambientale minimo – che Slow Food Italia da sempre promuove. Sono altrettanto importanti e meritevoli di tutela anche i piccoli allevamenti estensivi che allevano razze non necessariamente autoctone, perché costituiscono una fonte di materie prime indispensabili per la salumeria artigianale di qualità, importante per i mercati locali e per la conservazione di salumi tradizionali.

Per salvaguardare queste razze e consentire la prosecuzione di una forma di allevamento virtuoso, Slow Food Italia, insieme ai veterinari e ai tecnici con cui collabora, ha avanzato

alcune proposte di revisione della check list di valutazione della biosicurezza per i piccoli allevamenti estensivi al commissario straordinario per la peste suina africana Giovanni Filippini, che sarà a Cagli per la conferenza inaugurale di venerdì 25 aprile alle ore 17 al Teatro di Cagli in piazza Papa Niccolò IV.

[Scopri il programma completo](#)