n.31

consortium

La rivista a carattere scientifico delle Indicazioni Geografiche



Emanato dal Masaf il DM Consorzi

Un'analisi giuridica delle nuove funzioni attribuite ai Consorzi di tutela

IPZS
ISTITUTO POLIGRAFICO E ZECCA DELLO STATO

N. 31 aprile – giugno 2026

EN
English edition

ISSN 1977-0677

L 150

Official Journal

of the European Union

Legislation

ontents

I **Legislative acts**

REGULATIONS

* Regulation (EU) 2024/1967 of the European Parliament
(Text with EEA relevance)

* Regulation (EU) 2024/1968 of the European Parl
(Text with EEA relevance)

* Regulation (EU) 2024/1969 of the European P
(Text with EEA relevance)

DIRECTIVES

* Directive (EU) 2024/1970 of the Europe
(Text with EEA relevance)

DECISIONS

* Council Decision (CFSP) 2024/1971
(Text with EEA relevance)

EEA relevance

Spediz. abb. post. - art. 1, comma 1
Legge 27-02-2004, n. 46 - Filiale di Roma

SER

GAZZETTA

DELLA REP

PARTE PRIMA

Roma - Sa

DIREZIONE E REDAZIONE PRESSO IL MINISTERO DELLA GIUSTIZIA - UFFIC
AMMINISTRAZIONE PRESSO L'ISTITUTO POLIGRAFICO E ZECCA DELLO STATO -
P.ZZA G. VERDI, 1 - 00198 ROMA

La Gazzetta Ufficiale, Parte Prima, oltre alla **Serie Ge**
autonoma numerazione:

1ª Serie speciale: Corte costituzionale (pubblicata il m
2ª Serie speciale: Unione europea (pubblicata il lunec
3ª Serie speciale: Regioni (pubblicata il sabato)
4ª Serie speciale: Concorsi ed esami (pubblicata il ma
5ª Serie speciale: Contratti pubblici (pubblicata il lunec

La Gazzetta Ufficiale, Parte Seconda, "Foglio delle inserz

AVVISO ALLE

Al fine di ottimizzare la procedura di pubblicazione deg
esamente e parallelare numerazione annuale distinta su cart
telematico della Repubblica: gazzettaufficiale.it, curando che, nella
cartacea di estremi del telematico (mittente, oggetto e il estrendi
Nel caso non si disponga ancora di PEC, e fino all'adozion
gazzettaufficiale@giustizia.it

SOMM

LEGGI ED ALTRI ATTI NORMATIVI

DECRETI DELIBERE

EDITORIALE

Indicazioni Geografiche, la nuova stagione della responsabilità

Con la pubblicazione del nuovo decreto ministeriale sui Consorzi di tutela dei prodotti agricoli e alimentari DOP e IGP, ben analizzato in questo numero dall'avvocato Alberto Improda, si completa una parte importante dell'attuazione nazionale del Regolamento UE 2024/1143. Resta ancora da adottare il decreto relativo ai Consorzi del settore vitivinicolo: un'assenza che appare in parte disallineata rispetto all'impianto unitario del regolamento europeo.

Il nuovo decreto chiude, almeno in parte, un ciclo di provvedimenti nazionali ed europei che, dal 2020 al 2026, ha cambiato il volto e il senso delle Indicazioni Geografiche.

Nel 2020, durante la crisi Covid, le DOP e IGP entrano nelle misure di sostegno economico. Il D.M. 23 luglio 2020 sul pegno rotativo consente di costituire pegno su prodotti agricoli e alimentari DOP IGP, compresi vini e bevande spiritose. Un prodotto certificato diventa così anche garanzia finanziaria, perché riconosciuto, tracciabile e controllabile. Nello stesso periodo, il Fondo per la filiera della ristorazione valorizza gli acquisti di prodotti DOP IGP, considerandoli prioritari. Qui cambia la prospettiva: la DOP IGP non è più solo una certificazione settoriale, ma uno strumento di politica pubblica per sostenere ristorazione, agricoltura e filiere territoriali.

Un passaggio decisivo arriva poi con la Legge 24 luglio 2023, n. 102, che modifica il Codice della proprietà industriale. Non è un aggiornamento tecnico, ma il riconoscimento delle Indicazioni Geografiche come diritti di proprietà intellettuale collettiva. La modifica dell'art. 14 stabilisce infatti che non possono essere registrati come marchi i segni evocativi, usurpativi o imitativi di Indicazioni Geografiche e Denominazioni di Origine Protette, secondo la normativa italiana, europea e gli accordi internazionali di cui l'Italia o l'Unione europea sono parte.

Nello stesso quadro si colloca il Regolamento UE 2023/2411, che introduce la protezione europea delle Indicazioni Geografiche per i prodotti artigianali e industriali, pienamente applicabile dal 1° dicembre 2025. In Italia, il sistema è stato reso operativo con il D.Lgs. 2 aprile 2026, n. 51, che adegua l'ordinamento nazionale al regolamento europeo e individua nel MIMIT, tramite UIBM, l'autorità competente per la fase nazionale di registrazione.

Il passaggio centrale resta però il Regolamento UE 2024/1143, entrato in vigore nel 2024: un vero codice europeo delle Indicazioni Geografiche agroalimentari, vitivinicole e delle bevande spiritose. Il regolamento conferma le IG come diritti di proprietà intellettuale e, insieme, come strumenti per valorizzare beni immateriali, rafforzare il mercato interno e sostenere anche il commercio elettronico.

A questo quadro europeo risponde il D.M. 22 dicembre 2025, pubblicato in Gazzetta Ufficiale il 16 marzo 2026, che attua in Italia il Reg. (UE) 2024/1143. Il decreto disciplina le procedure nazionali di registrazione, modifica dei disciplinari e cancellazione delle IG dei vini, delle bevande spiritose e dei prodotti agricoli, oltre alle STG e alle indicazioni facoltative di qualità.

Un ulteriore tassello è la Legge 14 gennaio 2026, n. 13, con cui l'Italia ratifica ed esegue l'Atto di Ginevra dell'Accordo di Lisbona sulle Denominazioni d'Origine e le Indicazioni Geografiche. La tutela delle IG assume così una dimensione internazionale più forte, dentro un sistema multilaterale di protezione.

Infine, con la Legge 21 aprile 2026, n. 75, pubblicata in Gazzetta Ufficiale il 14 maggio 2026 ed entrata in vigore il 29 maggio 2026, il tema compie un altro salto: non siamo più soltanto nel campo delle procedure, dei disciplinari e dei controlli, ma anche in quello della repressione delle frodi agroalimentari.

Il nuovo D.M. Consorzi 2026 si inserisce dunque come ultimo tassello di questo percorso. Traduce il Reg. (UE) 2024/1143 in funzioni operative per i Consorzi di tutela, rafforzando il ruolo delle filiere di qualità e dei territori con la gestione del Turismo DOP e la sostenibilità.

Tra il 2020 e il 2026 le Indicazioni Geografiche hanno cambiato natura giuridica e politica: da certificazioni di qualità sono diventate infrastrutture di proprietà intellettuale collettiva, strumenti di governo delle filiere, presìdi della reputazione territoriale e beni strategici da proteggere anche sui mercati internazionali.

La domanda, a questo punto, è se i Consorzi (e le amministrazioni pubbliche) saranno in grado di reggere questa nuova centralità, conquistata sul campo ma oggi resa molto più impegnativa dal quadro normativo. Molti di essi restano strutture fragili, spesso leggere sul piano organizzativo, chiamate però a svolgere funzioni sempre più complesse. La nuova stagione delle Indicazioni Geografiche non sarà quindi soltanto una stagione di maggiori poteri, ma soprattutto di maggiore responsabilità.

Mauro Rosati
Direttore Editoriale Consortium

consortium

Anno IX - N. 31 aprile – giugno 2026
ISSN 2611-8440 cartaceo - ISSN 2611-7630 online

Rivista trimestrale a carattere scientifico
Iscritta nel Registro della Stampa del Tribunale di Roma al n. 111 del 27/6/2018

Direttore responsabile: Mauro Rosati

Proprietario ed editore:

IPZS LIBRERIA DELLO STATO

Istituto Poligrafico e Zecca dello Stato S.p.A.
Via Salaria 691, 00138 Roma
www.ipzs.it

Ideazione e progettazione grafica:

fondazione QUALIVITA

Fondazione Qualivita
Via Fontebranda 69 – 53100 Siena
www.qualivita.it - www.qualigeo.eu

Comitato scientifico Qualivita:
Paolo De Castro (presidente),
Simone Bastianoni, Stefano Berni, Riccardo Cotarella,
Riccardo Deserti, Alessandra Di Lauro, Stefano Fanti,
Maria Chiara Ferrarese, Angelo Frascarelli, Roberta Garibaldi,
Antonio Gentile, Luca Giavi, Gabriele Gorelli, Lucia Guidi,
Alberto Mattiacci, Christine Mauracher, Luca Sciascia,
Filippo Trifiletti, Lorenzo D'Archi, Dario Bagarella

Redazione
Elena Conti, Giovanni Gennai, Alberto Laschi,
Geronimo Nerli, Marilena Pallai

Chiuso in redazione giugno 2026
Gli articoli sono a cura della redazione con la collaborazione dei ricercatori e degli autori delle ricerche analizzate

Stampa a cura
dell'Istituto Poligrafico e Zecca dello Stato S.p.A.
Sede legale e operativa: Via Salaria, 691 - 00138 Roma

Vai al sito della rivista
www.qualivita.it/edizioni/rivista-consortium

© 2026 Riproduzione riservata
Istituto Poligrafico e Zecca dello Stato S.p.A. - Libreria dello Stato
I diritti di traduzione, adattamento, riproduzione con qualsiasi procedimento, della presente opera o di più parti della stessa, sono riservati per tutti i Paesi.

L'Editore, ai sensi dell'art. 13 del Regolamento UE 2016/679 (GDPR), in qualità di Titolare del trattamento dati, informa che i dati personali forniti sono necessari e saranno trattati per le finalità connesse agli adempimenti dei rapporti contrattuali. Il cliente gode dei diritti di cui agli artt. 15, 16, 17, 18, 20 e 21 del GDPR e potrà esercitarli inviando raccomandata a.r. al Data Protection Officer (DPO) Via Salaria 691 – 00138 Roma, o e-mail all'indirizzo privacy@ipzs.it o utilizzando il modulo disponibile sul sito www.garanteprivacy.it. L'informativa completa è disponibile su https://www.ipzs.it/docs/public/informativa_clienti.pdf

sommario

ANALISI
Legislazione
I Consorzi di tutela motore delle Indicazioni Geografiche 02

ANALISI
Economia
Il settore vinicolo in Italia: stato dell'arte e contesto competitivo 05

ANALISI
Sostenibilità
Adattarsi ai cambiamenti climatici: cosa influenza le scelte dei produttori di IG? 10

ANALISI
Sostenibilità
Indicazioni Geografiche e innovazione verde: il territorio che genera conoscenza 14

ANALISI
Innovazione zootecnica
Macellazione in azienda e qualità delle carni nella Cinta Senese DOP 18

RICERCA
Innovazione zootecnica
Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale IGP: effetti del mercato su qualità e sostenibilità 23

ANALISI
Turismo DOP
Oleoturismo: una leva per la valorizzazione dell'olivicoltura e i territori rurali 27

ANALISI
Tecnologia
La scienza della stagionatura: Coppa Piacentina DOP 31

ANALISI
Tecnologia
Coagulazione del latte e resa casearia nel Parmigiano Reggiano DOP 36

NOTIZIE
TourDOP - Seminari sulla Dop economy 40

NOTIZIE
Autogrill e Qualivita, il made in Italy certificato entra nel viaggio quotidiano 42

NOTIZIE
Origin Italia riunisce ad Altamura l'Assemblea annuale 44

OSSERVATORIO
Ricerca IG | Sistema IG | Normativa IG | Nuove IG 46



I Consorzi di tutela motore delle Indicazioni Geografiche

Più rappresentanza, più responsabilità, più strumenti: il nuovo decreto del Masaf consolida il ruolo sempre più centrale dei Consorzi nello sviluppo delle filiere DOP e IGP e dei territori

Il Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste in data 3 giugno 2026 ha emanato il Decreto Ministeriale n. 264637. Il provvedimento reca "disposizioni generali in materia di costituzione e riconoscimento dei Consorzi di tutela per le Denominazioni di Origine Protette e le Indicazioni Geografiche Protette dei prodotti agricoli e alimentari ai sensi del Regolamento (UE) n. 2024/1143 del Parlamento europeo e del Consiglio dell'11 aprile 2024".

Il testo normativo ribadisce e rafforza il ruolo centrale svolto dai Consorzi nel sistema italiano delle Indicazioni Geografiche, ottimizzando la disciplina riguardante le attività più tradizionali, nonché attribuendo loro alcune funzioni nuove e di estrema attualità.

Rafforzamento della governance: riconoscimento e rappresentanza
Novità significative sono introdotte dal Decreto sui requisiti per il riconoscimento dei Consorzi (Articolo 7) e sui criteri di rappresentanza all'interno degli organi sociali (Articolo 11). Le relative disposizioni, esplicitamente improntate ai principi di trasparenza, equilibrio e partecipazione, prevedono soglie differenziate per specifiche filiere, allo scopo di garantire un ragionevole equilibrio tra le diverse categorie della filiera produttiva. Dette norme delineano una cornice giuridica di carattere indispensabile, al fine di assicurare al sistema una governance moderna, capace di rappresentare correttamente la complessità delle filiere e di sostenere decisioni strategiche condivise.



Alberto Improda
Avvocato, Docente e Saggista. Managing Partner di Studio Legale Improda – Avvocati Associati. Professore di Innovation Management all'Istituto Universitario ISIA. presidente di Fondazione Città Italia e del Centro Studi Cross Route Impresa.
Membro del Board dell'ESG European Institute e del Comitato ESG di REAM SGR, Gruppo Intesa Sanpaolo.
Autore di vari saggi, tra i quali Italian Soul, Il Design Crisalide e La Rotta dei Brand.

Modelli consortili pluridenominazione
Di particolare interesse appare l'Articolo 9, che prevede la possibilità di costituire un unico Consorzio per più Indicazioni Geografiche, anche appartenenti a filiere produttive differenti. La norma favorisce l'aggregazione dei produttori e degli operatori, nel tentativo di superare storiche e anacronistiche frammentazioni, per costruire modelli consortili più forti, efficienti e stabili, sempre tutelando l'autonomia decisionale di ciascuna denominazione. Si tratta di una disposizione largamente condivisibile, finalizzata a consentire anche alle denominazioni organizzativamente meno robuste di dotarsi di strumenti di rappresentanza efficaci e rispondenti alle esigenze dei mercati.

Ridefinizione delle funzioni dei Consorzi
Particolare rilievo sistematico, nel corpo normativo, è rivestito dall'Articolo 17, che compie un'ampia ricognizione riepilogativa delle molteplici funzioni attribuite agli enti consortili, comprese quelle di tutela e protezione, con utili specifiche al riguardo sub 2b, 2i), 3d).
L'Articolo 18, inoltre, coordina e armonizza le previsioni concernenti la fondamentale attività di vigilanza svolta dai Consorzi, in collaborazione e sotto il coordinamento dell'ICQRF.
Tra le varie attribuzioni conferite ai Consorzi rientra, ai sensi dell'Articolo 19, la gestione dell'utilizzo delle denominazioni nei prodotti composti, elaborati o trasformati, attraverso il rilascio di autorizzazioni e la tenuta di elenchi degli operatori autorizzati.
Gli aspetti più innovativi del Decreto sono enunciati nell'ultimo punto della parte introduttiva, secondo il quale si è "ritenuto necessario introdurre norme per la gestione della DOP o IGP da parte del Consorzio di tutela, in particolare relative alle modalità di predisposizione di regolazione dell'offerta, delle buone pratiche di sostenibilità ambientale, sociale ed economica connesse alla produzione della DOP o IGP, nonché la procedura per attivare la promozione del turismo collegato alla DOP o IGP".

Regolazione dell'offerta
Per quanto concerne la predisposizione e la regolazione dell'offerta, terreno da sempre scivoloso anche sul versante Antitrust, il provvedimento interviene sull'argomento con approccio pragmatico e innovativo. L'Articolo 21, in particolare, introduce la possibilità di proporre misure finalizzate a migliorare la programmazione produttiva, l'equilibrio dei mercati, la valorizzazione delle produzioni e la trasparenza del sistema di offerta, nel rispetto delle norme sulla concorrenza, fermo restando, come si legge al numero 3, che l'attività dei Consorzi "non può comportare il controllo dei prezzi, né restringere indebitamente la libera circolazione delle merci all'interno dell'Unione europea". Letteralmente, al numero 2, la disposizione prevede l'introduzione di piani finalizzati "a migliorare la programmazione produttiva, l'equilibrio di mercato, la valorizzazione del prodotto e la trasparenza del sistema di offerta, nel rispetto dei principi di proporzionalità, non discriminazione e libera concorrenza".

Sostenibilità e Turismo DOP
Riguardo alle nuove competenze in materia di sostenibilità e turismo legato alle Indicazioni Geografiche, i Consorzi potranno promuovere iniziative ambientali, sociali ed economiche coerenti con i disciplinari di produzione e con i territori di riferimento, oltre a definire linee guida per lo sviluppo del turismo enogastronomico.
L'Articolo 22, al numero 4, chiarisce "a titolo esemplificativo e non esaustivo" che "il Consorzio di tutela può promuovere pratiche di produzione rispettose dell'ambiente, incentivando l'adozione di tecniche agronomiche sostenibili, il risparmio idrico, la conservazione delle risorse naturali, l'efficienza energetica, la biodiversità agraria, la riduzione degli sprechi lungo la filiera produttiva, la riduzione delle emissioni e l'economia circolare all'interno della filiera".
La medesima disposizione, al successivo numero 5, sottolinea: "Il Consorzio di tutela può adottare delle linee di indirizzo che abbiano a oggetto lo sviluppo del turismo gastronomico nella zona geografica pertinente della IG, e la promozione della conoscenza del prodotto e delle sue caratteristiche qualitative, del suo legame con l'ambiente, della sua storia e del valore aggiunto territoriale che esso esprime".

Francesco Lollobrigida
Ministro dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle Foreste



"Con questo nuovo decreto rafforziamo e modernizziamo il ruolo dei Consorzi di tutela, compiendo un importante passo in avanti per la promozione, la sostenibilità e la tutela delle produzioni italiane a Indicazione Geografica. I Consorzi sono uno dei pilastri del successo della Dop economy: un mercato da 20,7 miliardi di euro di valore alla produzione e un export che nel 2024 ha superato i 12 miliardi. L'Italia è leader in Europa per prodotti a Indicazione Geografica: eccellenze uniche al mondo, fondate sulla qualità, sull'identità e sul legame inscindibile con il territorio e le nostre tradizioni. Un patrimonio motivo di orgoglio, che continueremo a sostenere con determinazione, in Italia e sui mercati esteri, anche perché è una delle vie per far riconoscere alle nostre eccellenze il giusto valore e distribuirlo lungo la filiera".

Il Consorzio come perno del sistema italiano delle Indicazioni Geografiche

Il Decreto, in buona sostanza, letto nel suo complesso, appare come una vera e propria investitura dei Consorzi quali elementi cardine del sistema Italia, insostituibili strumenti preposti alla promozione, alla tutela e alla valorizzazione delle nostre eccellenze agroalimentari. Lo scopo ultimo del provvedimento, in altri termini, è quello di rendere i Consorzi soggetti sempre più forti, moderni ed efficienti, al fine di poter operare in modo efficace e adempiere in pieno alle diverse e fondamentali funzioni delle quali risultano insigniti.

Possiamo conclusivamente dire che ci troviamo dinanzi a un passaggio di portata storica, uno snodo di cruciale importanza nell'ambito dei grandi cambiamenti in atto nel contemporaneo, nello specifico comparto dell'agricoltura e con riferimento all'economia a tutto tondo.

Giova ricordare, per coglierne meglio il significato, alcuni passaggi del Considerando 19 del Regolamento 2024/1143: "I produttori che agiscono collettivamente hanno maggiori poteri rispetto ai singoli produttori e si assumono la responsabilità collettiva di gestire le loro Indicazioni Geografiche, anche rispondendo alle esigenze della società rivolte a prodotti che sono il risultato di una produzione sostenibile. Analogamente, l'organizzazione collettiva dei produttori di un prodotto designato da un'Indicazione Geografica può garantire meglio un'equa distribuzione del valore aggiunto tra gli attori della catena di approvvigionamento, al fine di fornire un reddito equo ai produttori che copra i loro costi e consenta loro di investire ulteriormente nella qualità e nella sostenibilità dei loro prodotti. L'uso delle Indicazioni Geografiche ricompensa i produttori in modo equo per il loro impegno nel produrre una gamma diversificata di prodotti di qualità. Al tempo stesso, ciò può andare a vantaggio dell'economia rurale, in particolare nelle zone soggette a vincoli naturali o ad altri vincoli specifici, come le zone montane e le regioni remote, comprese le regioni ultraperiferiche, dove il settore agricolo ha un peso economico notevole e i costi di produzione sono elevati".

Il Decreto 264637/26, in estrema sintesi, riconosce e abilita i Consorzi quali protagonisti di una sfida al tempo stesso fortemente pragmatica ed estremamente alta. Le organizzazioni dei produttori, infatti, vengono investite della responsabilità di creare nell'immediato sviluppo per imprese e territori, contemporaneamente ponendo più ad ampio raggio le basi per un domani di progresso e di equità.

Consulta il testo completo del DM Consorzi

Paolo De Castro

Presidente Comitato Scientifico
Fondazione Qualivita



L'entrata in vigore di questo decreto segna il completamento di un percorso legislativo nel quale l'Europa ha riconosciuto alle Indicazioni Geografiche un ruolo sempre più centrale nelle politiche agroalimentari, ambientali e territoriali. Il Ministero dell'agricoltura ha saputo recepire con tempestività e visione le innovazioni introdotte dalla normativa europea, mettendo a disposizione delle filiere uno strumento moderno ed efficace. Un provvedimento atteso che consolida il modello italiano come riferimento internazionale.

Cesare Baldrighi

Presidente Origin Italia



Con questo decreto si compie un passaggio decisivo nell'attuazione nazionale del Regolamento europeo 2024/1143. Il sistema italiano delle Indicazioni Geografiche ha bisogno di Consorzi di tutela forti, riconosciuti, rappresentativi e dotati di funzioni moderne, in quanto soggetti essenziali per garantire la qualità agroalimentare italiana. Un ringraziamento per il lavoro svolto al Ministro Francesco Lollobrigida, al Ministero dell'agricoltura della sovranità alimentare e delle foreste e, in particolare, al Dipartimento della Qualità.

Cesare Mazzetti

Presidente Fondazione Qualivita



Il nuovo DM Consorzi rappresenta un passaggio importante per trasformare le Indicazioni Geografiche in strumenti sempre più evoluti di politica agroalimentare, sviluppo rurale e promozione territoriale nel nostro Paese. Il rafforzamento delle funzioni dei Consorzi va nella direzione indicata dalla ricerca scientifica e dai Rapporti Ismea-Qualivita: sostenere filiere più organizzate, più trasparenti, più sostenibili e più capaci di generare valore per la parte agricola, per le imprese e per i territori.



Il settore vinicolo in Italia: stato dell'arte e contesto competitivo

Il Report 2026 dell'Area Studi Mediobanca offre una lettura delle performance delle principali imprese del settore e delle trasformazioni che stanno interessando mercati, consumi e modelli organizzativi

Le imprese vitivinicole nazionali si muovono all'interno di un contesto complesso e denso di incognite. Vi concorrono il calo dei consumi e il cambiamento delle preferenze, indotti dal ricambio generazionale e dal diffondersi di modelli salutistici. A ciò si aggiunge la crisi climatica che sta trasformando la geografia della produzione di uva. Senza dimenticare temi contingenti che influiscono sui mercati di sbocco. Se le sfide sono molteplici, altrettante sono le leve per affrontarle. La debolezza della domanda può essere mitigata dall'ingresso in mercati ancora poco esplorati, dalla rimodulazione di formati e canali e, soprattutto, da una maggiore diversificazione dell'offerta grazie all'innovazione di prodotto e di processo, con lo spostamento verso prodotti complementari o categorie no/low alcol. La spiccata eterogeneità del sistema produttivo nazionale, legata a specificità di prodotto, segmento e territorio, trova corredo in una molteplicità di strutture organizzative e modelli di governance che, da ultimo, si riverberano anche nelle performance aziendali.

Le performance economiche dei maggiori produttori di vino

Il report dell'Area Studi Mediobanca analizza le maggiori imprese produttive operanti nel settore vinicolo attraverso l'osservazione della loro dinamica economica e patrimoniale. Nell'ultima edizione sono state considerate 255 società italiane di capitali con fatturato 2024 maggiore di 20 milioni di euro. L'incertezza dello scenario e le molteplici variabili in gioco hanno fatto sì che nel 2025 le vendite complessive siano calate del -2,8% sul 2024, in misura superiore sul mercato estero (-3,4%) rispetto a quello nazionale (-2,2%). La leadership delle vendite nel 2025 resta appannaggio del gruppo Cantine Riunite-GIV, con fatturato pari a 635,1 mi-



Oriana Romeo
Senior Economist dell'Area Studi Mediobanca. Si occupa di studi di settore, economia industriale e tematiche inerenti al family business. I suoi principali ambiti di ricerca riguardano i comparti del food & beverage, retail ed energy & utilities.

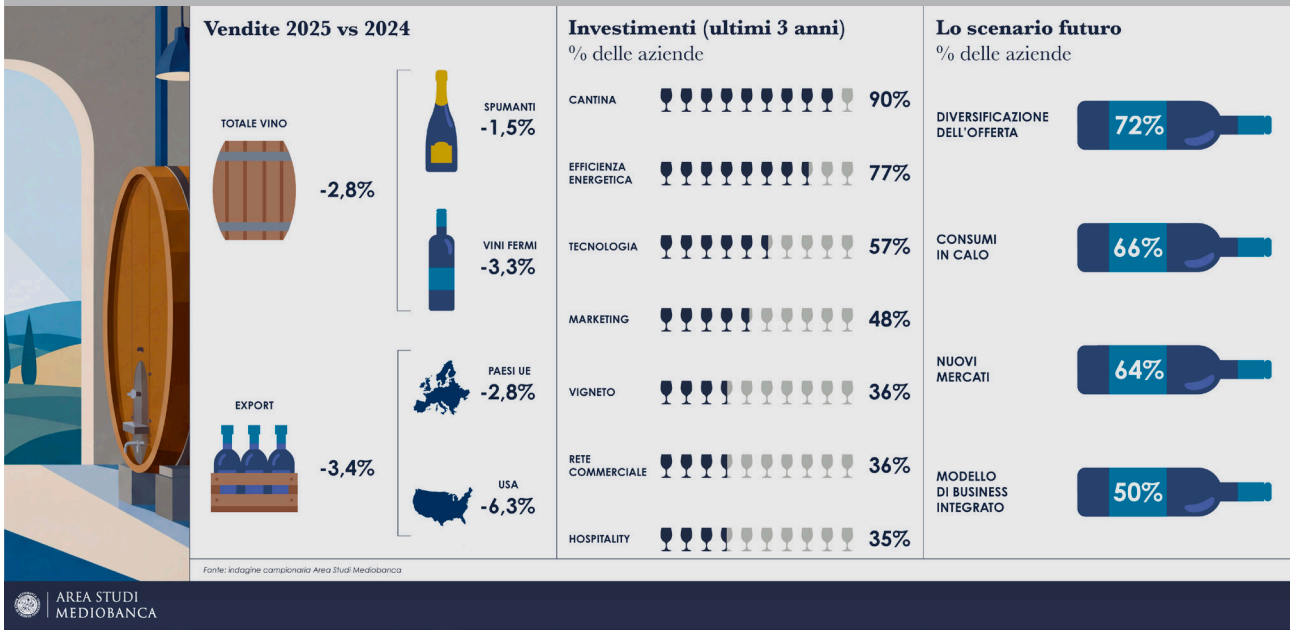
MEDIOBANCA

lioni di euro (-4,6% sul 2024). Al secondo posto si conferma il polo vinicolo Argea (462,9 milioni di euro, -0,3%), seguito da IWB con 395,9 milioni di euro (-1,5% sul 2024). Nel 2025 hanno mostrato una maggiore tenuta i vini spumanti (-1,5% le vendite complessive); i vini biologici hanno raggiunto il 6,2% del mercato (-0,8% le vendite). Un terzo delle vendite di vino è stato veicolato dalla GDO, il principale tra i canali, che nel 2025 ha subito un calo a valore del -1,4% rispetto al 2024. Più marcata la flessione delle vendite on premise: il valore dell'Horeca, che rappresenta il 17,2% del mercato, si è ridotto del -2% mentre quello di enoteche e wine bar (market share al 5,5%) del -5,1%. Più resilienti, invece, le vendite dirette (-1% sul 2024) che si attestano al 7,8% del mercato. Non decolla il mercato dell'online: nel 2025 le vendite sui siti internet aziendali hanno subìto una flessione del -2,4% e quelle sulle piattaforme di terzi del -3,6%. Relativamente alle esportazioni, l'intermediario importatore si conferma il principale canale di vendita con una quota del 77,3%. I Paesi UE hanno assorbito il 37,2% del fatturato estero, in diminuzione del -2,8% sul 2024, invece le vendite negli Stati Uniti si sono ridotte del -6,3%. Infine, nel 2025 è peggiorata la marginalità dei maggiori produttori di vino: l'Ebitda si è ridotto del -4,2% sul 2024, l'Ebit del -9,5% e il risultato netto del -7,5% (**Figura 1**).

Caratteristiche del sistema imprenditoriale italiano

Il vino è un prodotto altamente segmentato per caratteristiche intrinseche, luogo, tecniche di produzione e fascia di prezzo. Una tale varietà si riflette sugli assetti organizzativi e sui modelli di governance che le società produttrici si sono date. Di tali caratteristiche è necessario tenere conto se si intende sviluppare qualche riflessione sulla capacità dell'industria di generare valore. All'interno del settore vitivinicolo nazionale è imprescindibile distinguere il mondo cooperativo, contraddistinto da specifiche caratteristiche strutturali. Dal punto di vista della struttura finanziaria, le cooperative presentano un rapporto tra i debiti finanziari e i mezzi propri (debt equity ratio) che nella media del periodo 2020-2024 è stato di 2,6 volte maggiore rispetto a quello delle società nazionali non cooperative. Tale minore patrimonializzazione riflette uno specifico assetto organizzativo. I soci conferenti apportano la materia prima e, di conseguenza, le cooperative mancano di buona parte delle fasi produttive a monte della filiera nelle quali si concentrano la maggior parte degli immobilizzi (terrenti e cespiti produttivi). A ciò si aggiunge il fatto che il maggior ricorso al debito finanziario è favorito dalla possibilità di accedere a forme di finanziamento peculiari e relativamente meno onerose, quali ad esempio i prestiti sociali, anche se il costo medio del debito è cresciuto, passando dall'1,5% medio del triennio 2020-2022 al 4,9% del 2024, che non si discosta molto da quello delle non cooperative (5,1% del 2024). Quanto alla redditività, nelle cooperative essa risente del fatto che la remunerazione dei soci avviene implicitamente attraverso i prezzi a essi riconosciuti a fronte del conferimento di uve e prodotti. In media nel 2020-2024 la redditività del capitale investito (ROI-Return on investment) delle cooperative è stata del 2,7%, quella delle società di capitali del 6%. Tuttavia, è soprattutto la capacità di estrarre margini dalle vendite realizzate che marca la principale distanza strutturale tra i due modelli produttivi. In media nel periodo 2020-2024 il rapporto tra MON e fatturato (EBIT margin) nelle cooperative si è fermato all'1,8% contro il 9% delle altre società. Ciò dipende da più fattori, tra i quali principalmente la presenza prevalente delle cooperative in segmenti produttivi a basso invecchiamento e orientati per lo più al mass market. Infatti, prezzi più competitivi per presidiare tutti i canali della

Figura 1. Settore vino in Italia



distribuzione e molteplici sbocchi di mercato comprimono la marginalità operativa (4,6% l'EBIT margin medio delle imprese con posizionamento mass-market o premium accessibile) che, invece, raggiunge il 15,7% per le imprese che producono vini super premium. Queste ultime, spesso caratterizzate da una struttura produttiva a maggiore assorbimento di capitale e integrazione verticale, sono, al contrario, penalizzate nella redditività del capitale investito (ROI medio al 5,1% vs 7,1% per il mass-market). Il meccanismo di generazione del valore, che richiede la capacità di realizzare margini industriali rispetto al fatturato, ma anche quella di realizzare tale obiettivo con un uso relativamente parsimonioso di capitale rispetto al volume delle vendite, trova nel raggiungimento di una adeguata dimensione aziendale la più efficace chiave di volta.





Il futuro del vino: tra cambiamento dei consumi e break strutturale

Quanto sopra descrive le dinamiche fino ad oggi. Sarà così anche in futuro? Il 70% dei produttori di vino ritiene che il settore sarà ancora attrattivo ma destinato a un processo di selezione più severo. Il focus resterà su una produzione di qualità e sulla possibilità di vivere esperienze di degustazione; mentre il presidio dell'intera filiera produttiva e commerciale è ritenuto il modello organizzativo più adeguato. In questa direzione si muovono anche le operazioni di M&A, insieme a iniziative finalizzate a esigenze di consolidamento locale e a tematiche di passaggio generazionale, le cui decisioni devono necessariamente includere opportune scelte di governance al fine di massimizzare le performance aziendali.

RIFERIMENTI RICERCA

Titolo
Il settore vinicolo in Italia (Ed. 2026)

Autore
Mediobanca - Area Studi

Link
https://www.areastudimediobanca.com/it/product/il-settore-vinicolo-italia-ed-2026

Abstract
L'indagine contiene un'analisi del mercato italiano del vino ed esamina le performance economico-finanziarie del periodo 2020-2025 di 255 società di capitali italiane con fatturato 2024 superiore a 20 milioni di euro e ricavi aggregati pari a 12 miliardi. Lo studio comprende un approfondimento sui canali distributivi, sui mercati di sbocco e sulle tipologie di prodotto, senza dimenticare le denominazioni regionali. Uno sguardo ulteriore è rivolto alle principali operazioni di M&A e alla governance. Il report contiene anche un contributo elaborato dalla Fondazione Qualivita sul comparto vinicolo DOP IGP.

La Dop economy del vino: evoluzione e prospettive

A cura di Fondazione Qualivita

Per la prima volta il Rapporto di Mediobanca del 2026 include anche un contributo della Fondazione Qualivita dedicato al comparto dei vini DOP e IGP e al ruolo dei Consorzi di tutela. L'approfondimento affianca all'analisi economico-finanziaria del settore una lettura del sistema delle IG, come elemento utile a comprendere le dinamiche competitive, territoriali e organizzative del vino italiano. La sezione analizza i principali dati economici del comparto, che conta 522 denominazioni DOP e IGP e rappresenta il 79% del valore del vino nazionale, e approfondisce le trasformazioni in corso nel settore e nel mercato attraverso uno studio sulle modifiche ai disciplinari di produzione nel quadriennio 2022-2025. L'analisi, elaborata sui dati ufficiali del Masaf e della Commissione europea, prende in esame oltre 440 modifiche relative a più di 160 denominazioni italiane e interpreta le principali tendenze del comparto attraverso quattro ambiti chiave: Produzione, Territorio, Mercato e Consumatori. Una lettura inedita che, come una "bussola evolutiva", evidenzia le prospettive verso cui si orienta la Dop economy, settore strategico per consolidare il valore del vino italiano e la sua reputazione nel mondo.

L'analisi delle modifiche ai disciplinari di produzione

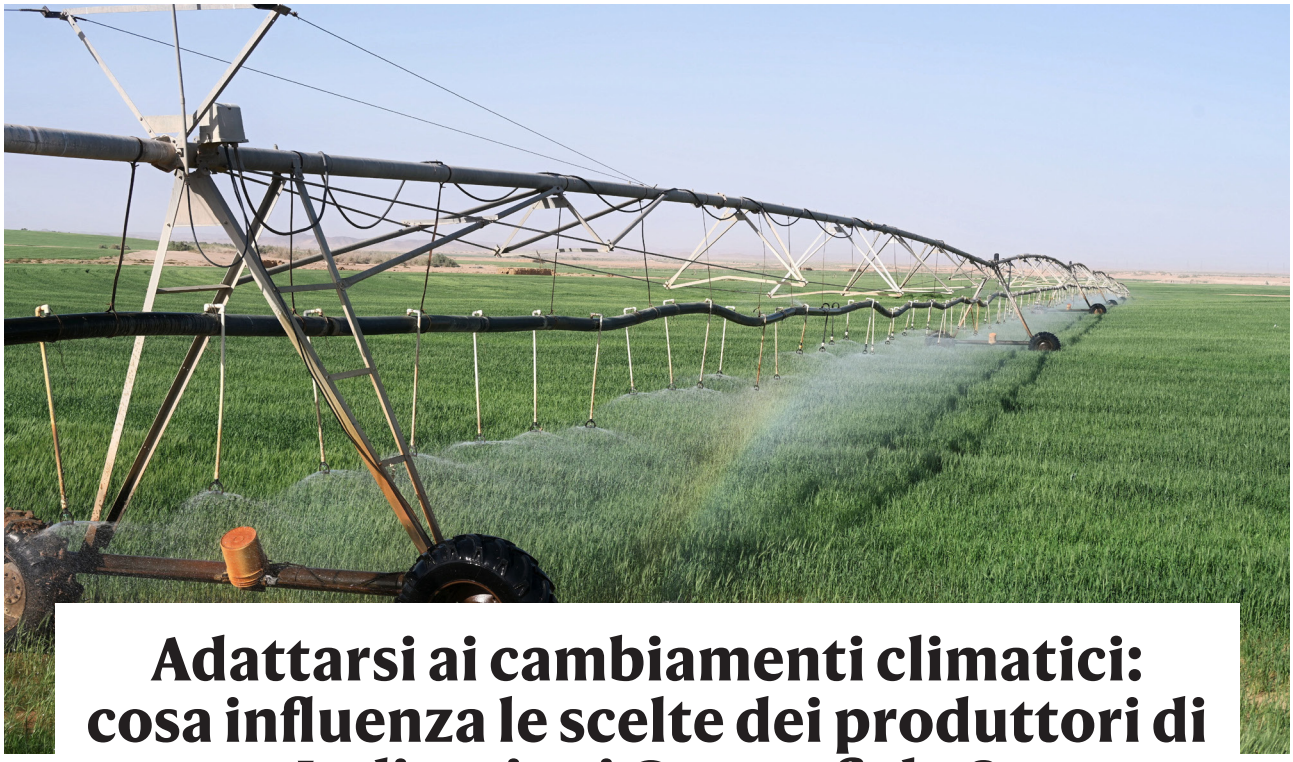
L'analisi delle modifiche ai disciplinari di produzione approvate nel quadriennio 2022-2025 offre una chiave di lettura efficace per comprendere la direzione di sviluppo del vino italiano. Nel sistema delle DOP e IGP, infatti, la tutela dell'origine non coincide con la cristallizzazione delle regole: al contrario, la forza delle denominazioni risiede anche nella capacità di aggiornarsi, adattandosi a contesti climatici, tecnologici e di mercato in rapida trasformazione, senza perdere il proprio ancoraggio alla tradizione e al territorio.
L'esame delle oltre 440 modifiche (**Figura 1**) mostra come i disciplinari siano strumenti dinamici di governo delle filiere, costruiti attraverso un percorso che coinvolge Consorzi di tutela, produttori e istituzioni. In questo senso, le revisioni non rappresentano semplicemente un adeguamento tecnico, ma raccontano l'evoluzione stessa del comparto: un settore che, per restare competitivo, deve saper bilanciare continuità identitaria e capacità di innovazione.
Le modifiche osservate possono essere lette lungo quattro grandi direttrici: Produzione, Territorio, Mercato e Consumatori. Sul versante produttivo emergono gli interventi volti a rendere più flessibili le regole colturali e di trasformazione, così da rispondere alle nuove condizioni ambientali e alle esigenze della filiera. Si tratta di un ambito sempre più rilevante, perché il cambiamento climatico impone alle denominazioni un aggiornamento costante degli strumenti normativi e tecnici che governano la produzione. Accanto alla dimensione produttiva, le modifiche riguardano anche il Territorio, con interventi che rafforzano il legame tra denominazione e area di origine e che contribuiscono a definire con più precisione il perimetro identitario dei vini DOP e IGP. Il disciplinare, in questo caso, è un presidio di valorizzazione territoriale, capace di esprimere in modo sempre più chiaro il rapporto tra vino, paesaggio e comunità locale. Sul fronte del Mercato e dei Consumatori, infine, le revisioni riflettono la necessità di dialogare con un contesto in cui cambiano canali distributivi, modelli di consumo e aspettative del pubblico. La crescente attenzione alla leggibilità delle informazioni, alla trasparenza e alla capacità delle denominazioni di comunicare il proprio valore si traduce in un'evoluzione dei disciplinari che va oltre l'ambito strettamente produttivo e tocca direttamente il posizionamento commerciale e reputazionale dei vini italiani.

Nel loro insieme, queste trasformazioni confermano che il sistema delle Indicazioni Geografiche non è un modello statico, ma un organismo vivo, capace di reagire ai cambiamenti e di incorporarli in un quadro di regole condivise. È proprio la visione d'insieme di questo "movimento" a rendere il settore dei vini DOP e IGP un elemento chiave per leggere la direzione e le prospettive del vino italiano.

Figura 1. Numero di modifiche ai disciplinari per categoria e macro-categoria (2022-2025)




7



Adattarsi ai cambiamenti climatici: cosa influenza le scelte dei produttori di Indicazioni Geografiche?

Uno studio dell'Università di Padova indaga la propensione all'adattamento al cambiamento climatico dei produttori IG veneti, dimostrando come il rigore dei disciplinari DOP non freni la resilienza

Il cambiamento climatico è ormai una realtà che impatta tutti, ma in modo particolare l'agricoltura. Durante la Conferenza delle Nazioni Unite sul Clima (COP27, nel 2022), è stato sottolineato quanto sia fondamentale condividere buone pratiche di adattamento, soprattutto tra produttori e istituzioni pubbliche. Adattarsi ai cambiamenti climatici significa modificare le proprie pratiche per ridurre i danni o sfruttare eventuali vantaggi (IPCC, 2014). In agricoltura, queste strategie possono essere molto diverse: si va dall'uso di nuove tecnologie alla scelta di colture più resistenti, dal cambiamento dei calendari di raccolta fino a decisioni più profonde sulla gestione aziendale.

Per i produttori di Indicazioni Geografiche – come le DOP e le IGP – adattarsi è ancora più complesso. Questi prodotti, infatti, sono legati in modo stretto al territorio e alle sue condizioni climatiche e ambientali. Cambiare un disciplinare di produzione – che regola confini geografici dell'area di produzione, varietà coltivate, date di raccolta – è difficile, lungo e richiede l'accordo di molti attori. Questo rende le IG particolarmente vulnerabili: la capacità di adattamento, infatti, dipende dalla volontà e dalla possibilità degli attori locali di innovare, entro i limiti imposti dal disciplinare di produzione. Nonostante la centralità del tema, gli studi in merito sono ancora limitati, soprattutto nei Paesi ad alto reddito. Molti studi si concentrano sul vino, ma si sa poco sulle scelte di adattamento delle altre produzioni agroalimentari certificate (es. si vedano in merito i lavori di Marescotti et al., 2020; Henry, 2023).

Dana Salpina
Ricercatrice presso l'Euro-Mediterranean Center on Climate Change (CMCC) e professoressa a contratto presso l'Università degli Studi di Padova.

Francesco Pagliacci
Professore Associato in Economia Agraria presso il Dipartimento Territorio e Sistemi Agro-Forestali (TESAF) dell'Università degli Studi di Padova.

Università degli Studi di Padova

TESAF Dipartimento Territorio e Sistemi Agro-Forestali Università di Padova

Questo studio tenta di colmare questa lacuna di conoscenza, analizzando le strategie di adattamento locale nel contesto delle IG agroalimentari nella Regione Veneto. Obiettivo del lavoro è quello di rispondere a due domande di ricerca: Quali strategie di adattamento vengono adottate? Cosa spinge (o frena) i produttori nel fare queste scelte? Attraverso un questionario online, rivolto ai produttori di IG agroalimentari, si è cercato di testare come l'adattamento ruoti attorno alla complessa interazione di diversi fattori, suddivisibili in quattro ambiti principali: i) Caratteristiche socio-demografiche dei produttori (ad esempio, età, sesso e livello di istruzione); ii) Gestione aziendale (agricoltori a tempo pieno vs. part-time) e partecipazione a reti sociali; iii) Caratteristiche del prodotto (produzioni vegetali vs. animali, produzioni DOP vs. IGP); iv) entità e percezione del cambiamento climatico.

Metodologia

L'analisi si concentra sulla Regione Veneto non solo per l'importanza che le IG agroalimentari rivestono nell'economia della regione (nei comuni della regione possono essere prodotte 18 DOP e 18 IGP agroalimentari) (ISMEA-Qualivita, 2022) ma anche perché la regione è particolarmente esposta agli effetti del clima che cambia: si registrano temperature più alte, piogge meno prevedibili e più eventi estremi. Ai produttori di IG agroalimentari della Regione Veneto – con il supporto di Consorzi e Organizzazioni di Produttori (OP) – è stato somministrato un questionario online. Dopo una fase pilota (dicembre 2021), l'indagine è stata condotta tra gennaio e agosto 2022. Complessivamente, sono state raccolte 183 risposte, ma solo 137 sono state quelle valide. Il campione finale comprende 29 produttori di IG animali (ad esempio, formaggi, prodotti a base di carne) e 108 produttori di IG vegetali (ad esempio, ciliegie, radicchio).

Dopo una prima analisi delle statistiche descrittive, relativamente a percezione di cambiamenti climatici, eventi estremi e pratiche di adattamento, un modello econometrico logit multinomiale è stato utilizzato per ana-

Tabella 1. Caratteristiche del campione di rispondenti.

Fattore	Variabile	Livelli (se variabile categorica)	Valore	Valori mancanti
Caratteristiche socio-demografiche	Età	0: <35	17	24
		1: 35-44	25	
		2: 45-54	30	
		3: 55-64	19	
		4: >64	22	
	Sesso	1: maschio	81	25
	Livello di istruzione	0: scuola elementare	1	24
		1: scuola media	20	
		2: scuola superiore (agraria)	11	
		3: scuola superiore (non agraria)	43	
		4: università (agraria)	10	
		5: università (non agraria)	29	
Gestione dell'azienda e reti sociali	Gestione aziendale	1: part-time	38	38
	Num. di adesioni a reti	media (in parentesi, deviazione standard)	1.66 (1.15)	0
Caratteristiche prodotto	Cluster (classificazione di Salpina e Pagliacci, 2022)	0: Cluster "Little revenue PDOs"	29	0
		1: Cluster "Large-scale PDO cheeses"	18	
		2: Cluster "Second-generation PDOs"	27	
		3: Cluster "First-generation crop PGIs"	16	
		4: Cluster "Second-generation crop PGIs with little revenue"	48	
	DOP vs. IGP	1: IGP	63	0
	Tipo prodotto	1: vegetale	108	0

lizzare i fattori che possono influenzare la disponibilità ad adottare strategie di adattamento a livello aziendale. Sono stati stimati diversi modelli, usando una stessa variabile dipendente, rappresentata dalla distinzione tra: i) avere già adottato misure di adattamento; ii) avere intenzione di farlo in futuro e iii) non avere intenzione di adottare tali misure. Tra le variabili esplicative testate, sono state incluse: caratteristiche socio-demografiche, gestione aziendale e reti, caratteristiche del prodotto, percezione e dati sul cambiamento climatico (oltre a una variabile di controllo sull'altitudine).

Risultati

La **Tabella 1** riporta le principali statistiche descrittive del campione di 137 produttori intervistati, con riferimento alle caratteristiche socio-demografiche, alla gestione dell'azienda e reti sociali e alle caratteristiche del prodotto. Inoltre, rispetto al cambiamento climatico, i dati forniti da Ferrari e Gjergji (2020) e alcune delle variabili accessorie raccolte nel sondaggio aiutano a caratterizzarne la portata. In media, i comuni in cui sono localizzati i terreni dei produttori hanno registrato un aumento pari a +2,7 °C, nel confronto tra 1961-1970 e 2009-2018. Inoltre, questi cambiamenti si vedono: il 90% dei produttori ha notato cambiamenti concreti nel clima. In particolare, preoccupano le piogge sempre più irregolari (per l'80% circa dei produttori), le temperature in aumento, gli eventi meteorologici estremi sempre più frequenti.

Tuttavia, l'adattamento è ancora parziale: solo un produttore su quattro ha già adottato misure di adattamento, mentre uno su tre circa pensa di farlo in futuro. Tra le misure più comuni ci sono le assicurazioni agricole e il ricorso ad attività di formazione tecnica e di consulenza. I produttori di IG vegetali puntano su nuove varietà, miglior gestione dell'irrigazione e dei parassiti. Quelli di IG animali investono su impianti di raffrescamento in stalla e sull'importazione di foraggio.

Analizzando i dati, lo studio ha poi individuato i principali fattori che spingono un produttore a implementare misure di adattamento o meno. Nello studio, sono stati stimati 5 distinti modelli econometrici. I risultati mostrano che il livello di istruzione è tra i principali fattori che influenzano la scelta di adattarsi ai cambiamenti climatici (rispetto all'opzione di non adattare): chi ha studiato in ambito agrario è molto più propenso ad adottare misure di adattamento. Anche il tipo di lavoro agricolo è importante: chi lavora a tempo pieno è più coinvolto e disposto a innovare (anche in termini di adattamento) rispetto a chi ha un'attività agricola part-time. Per quanto riguarda il tipo di IG, i produttori di IG vegetali sono meno propensi ad adattare rispetto ai produttori di IG animali. Infine, l'esperienza diretta del cambiamento climatico conta: chi vede con i propri occhi gli effetti del clima tende ad agire. Un risultato interessante riguarda invece il tipo di certificazione (DOP o IGP). Contrariamente a quanto si potrebbe pensare, la maggiore rigidità dei disciplinari DOP non sembra frenare l'adattamento più di quanto accada per le IGP.

Conclusioni

Analizzando le strategie di adattamento al cambiamento climatico da parte dei produttori di IG agroalimentari nella Regione Veneto emergono alcune indicazioni di interesse. Nonostante un'elevata consapevolezza del cambiamento climatico, solo il 50% dei produttori ha adottato o intende adottare misure di adattamento. Tutti i principali fattori esplicativi utilizzati nel modello risultano importanti per spiegare tali scelte, mentre appare in parte inatteso il ruolo giocato dal tipo di certificazione (DOP o IGP), che non risulta significativo. Tuttavia, questo risultato sembra essere supportato anche dall'analisi delle principali barriere osservate dai produttori: i soggetti intervistati sono infatti molto più preoccupati dalla mancanza di risorse finanziarie o dalle difficoltà di accesso ai fondi pubblici (ad esempio, quelli della Politica di Sviluppo Rurale). Anche i problemi di scarsa informazione e limitata diffusione della conoscenza sembrano rappresentare una barriera al processo di adattamento.

Di conseguenza, emergono alcune indicazioni pratiche, non solo per il contesto regionale ma anche per quello di altri territori. L'analisi suggerisce che, oltre a maggiori risorse economiche e un accesso semplificato ai fondi pubblici (ad esempio nella nuova PAC 2023–2027) è altresì fondamentale migliorare la diffusione delle informazioni, ad esempio sull'efficacia delle nuove tecnologie o su come altri produttori o altri sistemi di IG affrontano gli stessi problemi e gli stessi rischi. Le reti di collaborazione tra produttori (peer-to-peer) e le attività di formazione possono fare la differenza. In particolare, i Consorzi e OP devono avere un ruolo attivo, anche come "mediatori di innovazione", facilitando il dialogo tra agricoltori e mondo della ricerca.

In sintesi, il cambiamento climatico è una sfida concreta per i produttori di IG. Lo studio mostra che la volontà di adattarsi c'è, ma non è ancora diffusa quanto servirebbe. La buona notizia è che educazione, esperienza e collaborazione possono fare da motore del cambiamento. Le politiche pubbliche, quindi, dovrebbero puntare non solo su finanziamenti, ma anche su formazione, condivisione delle conoscenze e sostegno alle reti locali, facilitando il trasferimento delle conoscenze. Infine, sarebbe importante che ulteriori studi replicassero l'indagine in altri Paesi o regioni, oppure estendessero il confronto anche a gruppi di produttori che operano al di fuori degli schemi di qualità, contribuendo così ad aumentare e a diffondere la conoscenza su questi temi così importanti.

RIFERIMENTI RICERCA

Titolo
Adapting to climate change: what really drives the choices of the producers of Geographical Indications?

Autore
F. Pagliacci, D. Salpina

Fonte
Bio-based and Applied Economics 13(3) 265-283
Doi: https://doi.org/10.36253/bae-15221

Abstract
In un'epoca caratterizzata da rapidi cambiamenti climatici, si fa sempre più pressante l'esigenza di individuare le migliori pratiche di adattamento ai cambiamenti climatici in agricoltura e di comprendere i fattori che determinano la disponibilità dei produttori ad attuare strategie di adattamento. Molti studi prendono in esame esclusivamente l'agricoltura tradizionale e settori specifici (ad esempio, quello vitivinicolo), mentre è stata prestata scarsa attenzione ai prodotti certificati e di alta qualità nel loro complesso. Per colmare questa lacuna di conoscenza, nel 2022 è stata condotta un'indagine online basata su un questionario rivolta a 137 produttori di prodotti agroalimentari a Indicazione Geografica nella Regione Veneto (Italia nord-orientale). Utilizzando un modello logit multinomiale, questo studio evidenzia i fattori che spiegano le strategie di adattamento distinguendo tre casi: (i) agricoltori che hanno implementato strategie di adattamento; (ii) agricoltori che intendono implementarle in futuro; (iii) agricoltori che non le hanno né attuate né intendono farlo. I risultati suggeriscono che le caratteristiche socio-demografiche, in particolare l'istruzione, sono rilevanti, con i produttori in possesso di un diploma di scuola superiore in agricoltura che mostrano una maggiore disponibilità ad adattarsi. Inoltre gli agricoltori a tempo pieno presentano una maggiore probabilità di aver già attuato strategie di adattamento. Infine, anche l'osservazione diretta dei cambiamenti climatici nell'area di produzione influenza le decisioni di adattamento degli agricoltori

Bibliografia essenziale

1. Ferrari, L., Gjergji, O. (2020). Il riscaldamento climatico in Europa, comune per comune. In: European Data Journalism Network. Available at: https://www.europeandatajournalism.eu/ita/Notizie/Data-news/Il-riscaldamento-climatico-in-Europa-comune-per-comune (last accessed on 19th December 2022).
2. Henry, L. (2023). Adapting the designated area of geographical indications to climate change. American Journal of Agricultural Economics 105, 1088-1115. https://doi.org/10.1111/ajae.12358.
3. IPCC (2014). Annex II: Glossary. IPCC: Geneva (CH). https://www.ipcc.ch/site/assets/uploads/2018/02/WGIIAR5-AnnexII_FINAL.pdf (last accessed on 20th December 2022).
4. Ismea-Qualivita (2022). Rapporto sulle produzioni agroalimentari e vitivinicole italiane DOP IGP STG. Fondazione Qualivita, Siena, Italia. https://www.qualivita.it/osservatorio/rapporto-ismea-qualivita/#toggle-id-1 (last accessed on 18th December 2022).
5. Marescotti, A., Quiñones-Ruiz, X.F., Edelmann, H., Belletti, G., Broscha, K., Altenbuchner, C., Penker, M., Scaramuzzi, S. (2020). Are Protected Geographical Indications Evolving Due to Environmentally Related Justifications? An Analysis of Amendments in the Fruit and Vegetable Sector in the European Union. Sustainability 12(9), 3571. https://doi.org/10.3390/su12093571.
6. Salpina, D., Pagliacci, F. (2022b). Are We Adapting to Climate Change? Evidence from the High-Quality Agri-Food Sector in the Veneto Region. Sustainability 14(18), 11482. https://doi.org/10.3390/su141811482.



Indicazioni Geografiche e innovazione verde: il territorio che genera conoscenza

Uno studio dell'Università degli Studi di Milano mostra che DOP e IGP possono stimolare l'innovazione ambientale, soprattutto nei territori agricoli meno avanzati

Le Indicazioni Geografiche nascono per proteggere un legame: quello tra un prodotto, un territorio e una comunità di produttori. Nella percezione più diffusa, DOP e IGP servono a difendere un nome, garantire l'origine e distinguere un prodotto sul mercato. La ricerca condotta da cui nasce questo articolo parte da questa funzione, ma prova a guardare oltre. La domanda è semplice: le Indicazioni Geografiche possono contribuire alla transizione verde dell'agricoltura?

La risposta non è immediata, perché una denominazione non è solo un segno giuridico. Attorno a un prodotto DOP o IGP si formano nel tempo saperi produttivi, regole condivise, relazioni tra imprese, e nuovi assetti istituzionali. Questo insieme di conoscenze e legami può diventare una risorsa collettiva. Non appartiene a una singola azienda, ma a un sistema locale.

Nello studio questa risorsa viene letta come capitale intellettuale territoriale, dove il territorio non offre soltanto materie prime, storia o reputazione. Può offrire anche conoscenza organizzata: competenze delle persone, relazioni tra gli attori, regole che aiutano a coordinare le scelte. Quando questi elementi funzionano, possono rendere più facile introdurre tecnologie e pratiche utili alla sostenibilità.

L'innovazione green osservata in questo studio riguarda i brevetti legati a tecnologie ambientali in agricoltura. I brevetti non rappresentano tutta l'innovazione che avviene nelle filiere, perché molte soluzioni nascono nei campi, nei caseifici, nei frantoi o nelle relazioni tra produttori e non vengono brevettate. Tuttavia, i brevetti permettono di confrontare territori diversi

Federico Zilia
Titolare di incarico di ricerca in Economia e gestione delle imprese presso il Dipartimento di Scienze e Politiche Ambientali - UNIMI.

Luigi Orsi
Prof. associato in Economia e gestione delle imprese presso il Dipartimento di Scienze e Politiche Ambientali - UNIMI.

Ivan De Noni
Prof. associato in Economia e gestione delle imprese presso il Dipartimento di Scienze e Politiche Ambientali - UNIMI.

Alessandro Olper
Prof. ordinario di Economia e Politica agraria presso il Dipartimento di Scienze e Politiche Ambientali - UNIMI.

Stefanella Stranieri
Prof. associato di Economia e Politica agraria presso il Dipartimento di Scienze e Politiche Ambientali - UNIMI.

nel tempo e di osservare la parte più formalizzata dell'innovazione tecnologica.
Il punto chiave è che le DOP e IGP non generano innovazione automaticamente. Il loro contributo dipende dal contesto. Nelle regioni già molto avanzate, dove imprese, ricerca e investimenti privati sono più forti, l'innovazione può seguire canali diversi dalla denominazione. Nei territori meno vicini alla frontiera tecnologica, cioè con minore capacità produttiva e innovativa, una IG può invece svolgere un ruolo più visibile: mette insieme gli operatori, rafforza la fiducia, rende più credibili gli investimenti comuni e facilita la circolazione di nuove soluzioni.
Il messaggio per il sistema DOP IGP è concreto. La tutela dell'origine e della qualità può diventare anche una leva per la transizione verde, soprattutto dove le reti di innovazione sono più fragili. In questi casi la denominazione può funzionare come una infrastruttura territoriale: non sostituisce ricerca, formazione e investimenti, ma può aiutare a collegarli alla filiera e al luogo.

Metodologia

Per capire se le Indicazioni Geografiche possono favorire l'innovazione verde, la ricerca osserva l'agricoltura europea lungo un periodo ampio, dal 1996 al 2022. L'analisi riguarda 251 regioni e mette in relazione la presenza di prodotti DOP e IGP con la capacità dei territori di produrre brevetti agricoli legati alla sostenibilità ambientale.
Il campione comprende 1.932 prodotti DOP e IGP. Sono esclusi vini e distillati, per mantenere un perimetro di analisi più omogeneo. L'innovazione verde è misurata attraverso i brevetti agricoli che riguardano tecnologie ambientali, cioè soluzioni pensate per ridurre l'impatto dell'agricoltura o per adattarla meglio ai cambiamenti climatici. Nel periodo considerato, lo studio osserva 3.036 brevetti agricoli verdi (**Figure da 1 a 4**) su 34.813 brevetti agricoli complessivi.
Un passaggio centrale è il confronto tra territori con diversi livelli di sviluppo tecnologico. Non tutte le regioni europee partono dallo stesso punto: alcune dispongono già di imprese innovative, università, investimenti e reti di ricerca consolidate; altre hanno sistemi produttivi più fragili. Per questo lo studio non si limita a chiedere se le DOP e IGP aiutino l'innovazione verde, ma cerca di capire dove questo contributo sia più forte. L'idea di fondo è semplice: una Indicazione Geografica può avere effetti diversi in un territorio già avanzato rispetto a uno che deve ancora rafforzare reti, competenze e capacità di innovare.

Risultati

Il messaggio principale dello studio è che le Indicazioni Geografiche non producono innovazione verde in modo automatico. Avere molte DOP e IGP in un territorio non basta, da solo, a generare più brevetti ambientali in agricoltura. Questo è un punto importante, perché evita una lettura semplicistica del fenomeno: la denominazione è

Figura 1. Somma dei brevetti agricoli verdi frazionati in Europa (1996-2022)

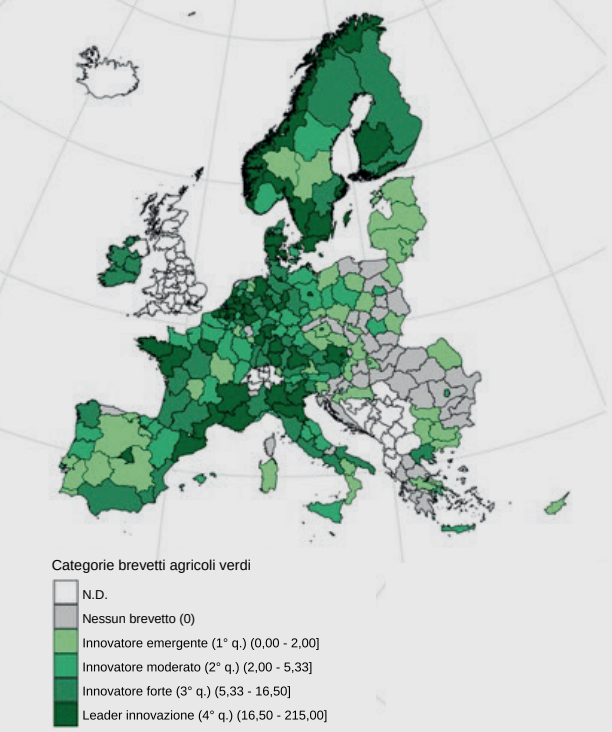
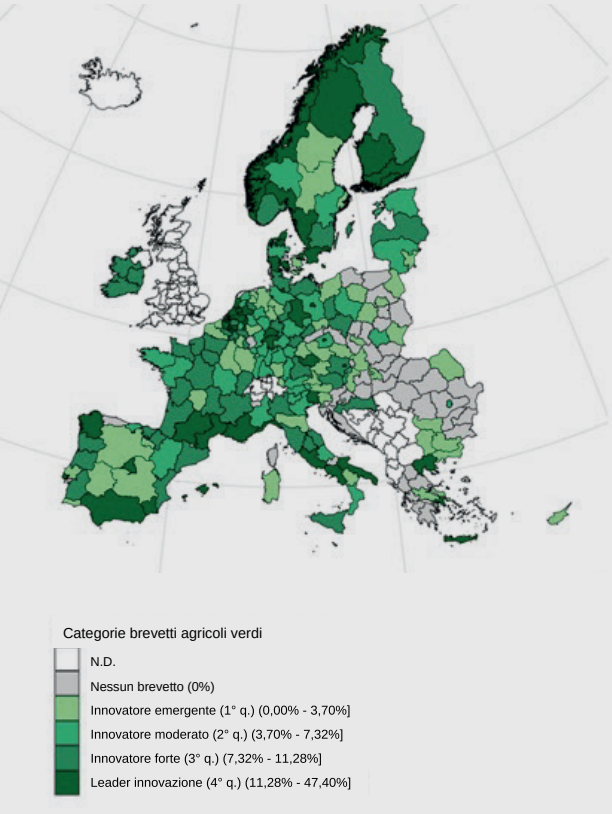


Figura 2. Quota dei brevetti agricoli verdi frazionati in Europa (1996-2022)



una risorsa, ma il suo valore dipende da come viene inserita nel sistema territoriale.
Il risultato più interessante emerge quando si guarda alle condizioni di partenza delle regioni. Nelle aree più lontane dalla frontiera tecnologica, cioè nei territori con minore capacità innovativa, le IG sembrano avere un ruolo più forte. In questi contesti, una nuova Indicazione Geografica è associata a un aumento dei brevetti agricoli verdi di circa il 23%. Il dato suggerisce che, dove mancano reti solide di ricerca, investimenti e competenze diffuse, una DOP o una IGP può diventare una struttura utile per organizzare il cambiamento.
Il motivo è intuitivo. Una denominazione non è solo un nome protetto: riunisce produttori, regole, reputazione, conoscenze pratiche e rapporti con istituzioni e altri attori della filiera. In territori meno attrezzati sul piano tecnologico, questa rete può aiutare a condividere informazioni, ridurre l'isolamento delle imprese e rendere più credibili investimenti comuni su tracciabilità, efficienza, risparmio di risorse e adattamento climatico.
Nelle regioni già vicine alla frontiera tecnologica, invece, l'effetto delle IG è più debole e può diventare leggermente negativo, intorno al 5%. In questi territori l'innovazione passa spesso da canali diversi: imprese più strutturate, ricerca privata, università, ecosistemi industriali già maturi. La denominazione resta importante per qualità, reputazione e tutela, ma non è necessariamente il motore principale della brevettazione verde.
Lo studio mostra anche che DOP e IGP possono agire in modo diverso. Le IGP, più flessibili, sembrano incidere soprattutto nei territori più arretrati. Le DOP, più legate al territorio e alle fasi produttive, mantengono un effetto positivo anche in regioni un po' più vicine alla frontiera. Non c'è quindi uno schema migliore in assoluto: conta la coerenza tra tipo di denominazione, caratteristiche del territorio e capacità di governance.
Nel complesso, il lavoro invita a guardare alle IG come a strumenti di sviluppo, non solo di protezione. Quando esse sono ben governate, possono aiutare i territori agricoli a trasformare tradizione, reputazione e relazioni locali in una base concreta per la transizione verde.

Conclusioni

La ricerca suggerisce un cambio di sguardo. Le Indicazioni Geografiche non vanno considerate solo come strumenti di tutela giuridica e reputazione commerciale. Possono essere anche leve di sviluppo territoriale, perché raccolgono e organizzano conoscenze, relazioni e regole che altrimenti resterebbero disperse.
Questo non significa attribuire alle DOP e IGP un effetto automatico. Il paper mostra il contrario: l'impatto dipende dal territorio. Le IG sembrano più utili dove la capacità di innovare è meno sviluppata. In questi contesti possono aiutare a ridurre la distanza tra produttori, ricerca e istituzioni, favorendo l'adozione di soluzioni più sostenibili.

Figura 3. Somma della diffusione delle Indicazioni Geografiche in Europa (1996-2022)

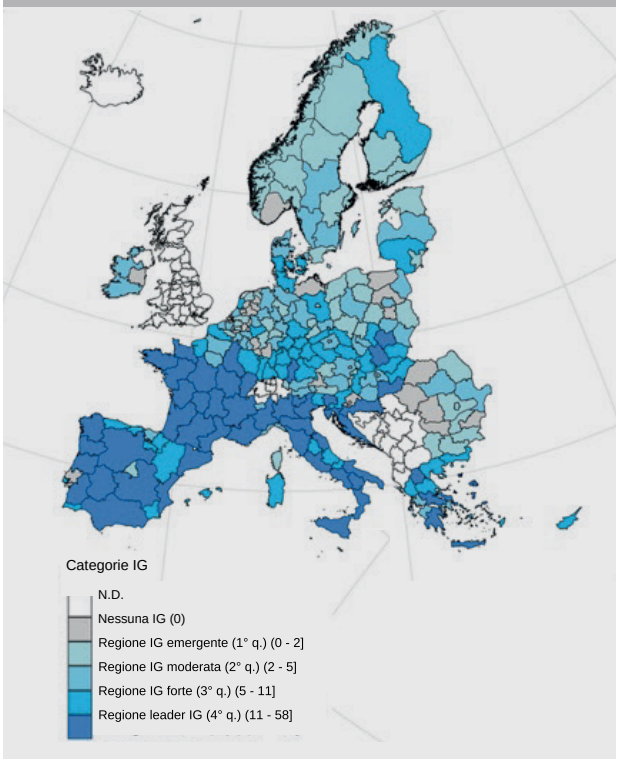
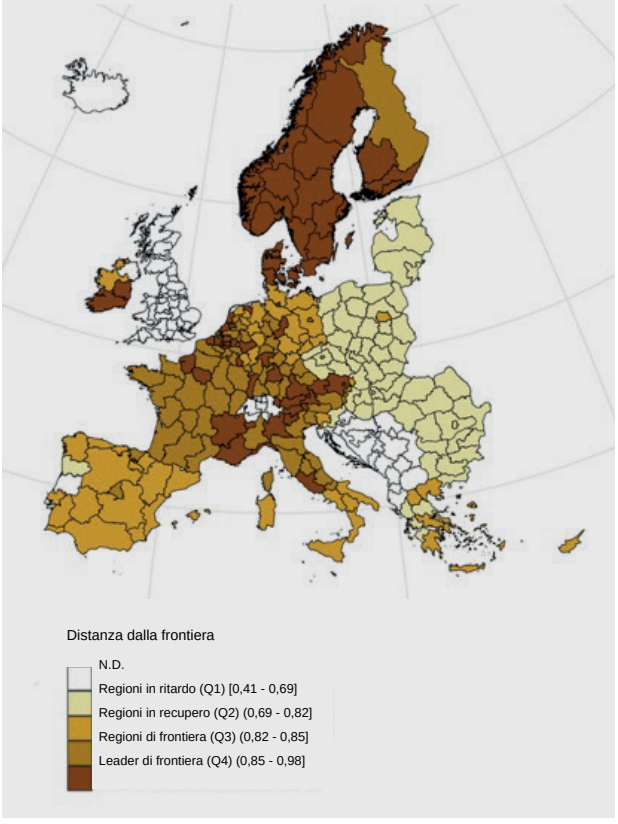


Figura 4. Distanza media dalla frontiera tecnologica in Europa (1996-2022)



Per le politiche pubbliche il messaggio è operativo. Sostenere le Indicazioni Geografiche nelle aree agricole più fragili non significa solo difendere identità e patrimonio locale. Può significare investire in una infrastruttura di innovazione basata sul luogo. Le misure per ricerca, sviluppo rurale e transizione verde potrebbero coinvolgere maggiormente Consorzi, imprese, università e amministrazioni in progetti comuni: formazione tecnica, laboratori territoriali, sperimentazioni su tracciabilità, risparmio idrico, efficienza energetica, uso più attento degli input e monitoraggio delle performance ambientali.

Per i Consorzi di tutela, la sfida è di governance. La sostenibilità non passa solo dall'eventuale aggiornamento dei disciplinari. Passa dalla capacità di far dialogare gli operatori, leggere i bisogni della filiera, condividere dati, intercettare competenze esterne e trasformare la reputazione del prodotto in capacità di cambiamento.

In conclusione, tradizione e innovazione non sono due mondi separati. Quando è ben governata, la tradizione può diventare una piattaforma per innovare. E nei territori agricoli meno dotati di risorse tecnologiche, questa piattaforma può fare la differenza.

RIFERIMENTI RICERCA

Titolo
Intellectual Capital for sustainability: evidence from green patents and Geographical Indications in European regional agricultura systems

Autore
F. Zilia, L. Orsi, I. De Noni, A. Olper, S. Stranieri

Fonte
Journal of Intellectual Capital, 2026, p.1-27. ISSN: 1469-1930, 1758-7468
https://doi.org/10.1108/JIC-05-2025-0189

Abstract
La ricerca analizza il ruolo delle Indicazioni Geografiche come ecosistemi territoriali di capitale intellettuale, capaci di mobilitare competenze produttive, relazioni tra attori e regole condivise per sostenere l'innovazione verde nei sistemi agricoli europei. Lo studio considera 251 regioni europee nel periodo 1996-2022 e mette in relazione la diffusione di DOP e IGP con i brevetti agricoli verdi, utilizzati come indicatore dell'innovazione tecnologica ambientale. I risultati mostrano che le Indicazioni Geografiche non producono innovazione verde in modo automatico. Il loro effetto dipende dalle condizioni di partenza dei territori. Nelle regioni più distanti dalla frontiera tecnologica, dove reti di ricerca, investimenti e capacità innovative sono meno sviluppati, le IG risultano associate a una maggiore produzione di brevetti agricoli verdi. Nelle regioni più avanzate, invece, l'effetto si indebolisce o può diventare leggermente negativo. Il contributo dello studio è duplice. Da un lato, mostra che DOP e IGP possono essere interpretate non solo come strumenti di protezione e reputazione, ma anche come infrastrutture territoriali di apprendimento, coordinamento e adattamento. Dall'altro, suggerisce che le politiche per la transizione verde dovrebbero valorizzare maggiormente il ruolo dei Consorzi, delle reti locali e delle relazioni tra produttori, università e istituzioni, soprattutto nelle aree agricole con minore capacità innovativa. Il lavoro riconosce infine un limite importante: i brevetti misurano solo l'innovazione tecnologica codificata e non catturano molte innovazioni organizzative, pratiche e non brevettate presenti nelle filiere agricole.

Bibliografia essenziale
1. Aghion, P., Bloom, N., Blundell, R., Griffith, R. and Howitt, P. (2005), "Competition and innovation: an inverted-U relationship", The Quarterly Journal of Economics, Vol. 120 No. 2, pp. 701-728, doi: 10.1093/qje/120.2.701.
2. Belletti, G., Marescotti, A. and Touzard, J.M. (2017), "Geographical indications, public goods, and sustainable development: the roles of actors' strategies and public policies", World Development, Vol. 98, C, pp. 45-57, doi: 10.1016/j.worlddev.2015.05.004.
3. Bowen, S. and Zapata, A.V. (2009), "Geographical indications, terroir, and socioeconomic and ecological sustainability: the case of tequila", Journal of Rural Studies, Vol. 25 No. 1, pp. 108-119, doi: 10.1016/j.jrurstud.2008.07.003.
4. Clark, F.L. and Kerr, A.W. (2017), "Climate change and terroir: the challenge of adapting geographical indications", The Journal of World Intellectual Property, Vol. 20 Nos 3-4, pp. 88-102, doi: 10.1111/jwip.12078.
5. Colamartino, C., Toma, P. and Schiuma, G. (2025), "Leveraging intellectual capital for sustainable innovation: a spatial analysis of resilience in the olive oil sector", Journal of Intellectual Capital, Vol. 27 No. 1, pp. 35-60, doi: 10.1108/jic-10-2024-0328.
6. da Silva, L.M., Dias, A. and Giraldi, J.de M.E. (2024), "Innovation in geographical indications: an integrative literature review and research agenda", Journal of Food Products Marketing, Vol. 30 Nos 8-9, pp. 237-255, doi: 10.1080/10454446.2024.2417111.
7. De Noni, I., Orsi, L. and Belussi, F. (2018), "The role of collaborative networks in supporting the innovation performances of lagging-behind European regions", Research Policy, Vol. 47 No. 1, pp. 1-13, doi: 10.1016/j.respol.2017.09.006.
8. Secundo, G., Ndou, V., Del Vecchio, P. and De Pascale, G. (2020), "Sustainable development, intellectual capital and technology policies: a structured literature review and future research agenda", Technological Forecasting and Social Change, Vol. 153, 119917, doi: 10.1016/ j.techfore.2020.119917.
9. Stranieri, S., Orsi, L., De Noni, I. and Olper, A. (2023), "Geographical indications and innovation: evidence from EU regions", Food Policy, Vol. 116, 102425, doi: 10.1016/j.foodpol.2023.102425.
10. Stranieri, S., Orsi, L., Zilia, F., De Noni, I. and Olper, A. (2024), "Terroir takes on technology: geographical indications, agri-food innovation, and regional competitiveness in Europe", Journal of Rural Studies, Vol. 110, 103368, doi: 10.1016/j.jrurstud.2024.103368.



Macellazione in azienda: benessere animale e qualità delle carni in suini di razza Cinta Senese

Uno studio dell'Università di Pisa e della Tenuta di Paganico dimostra come la macellazione in azienda riduca lo stress animale senza compromettere la sicurezza microbiologica delle carni

Jacopo Goracci
Tenuta di Paganico Soc. Agr. SpA

Roxana Amarie
Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimentari e Agro-ambientali, Università di Pisa

Alessio Del Tongo
Tenuta di Paganico Soc. Agr. SpA

Giorgio Briganti
Azienda Usl Toscana Sud Est

Giampaolo Giunta
Azienda Usl Toscana Sud Est

Andrea Serra
Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimentari e Agro-ambientali, Università di Pisa

Il benessere animale è oggi al centro dell'attenzione di consumatori, allevatori e decisori politici, non solo per motivi etici, ma anche per il suo impatto diretto sulla qualità dei prodotti e sulla sostenibilità delle filiere agroalimentari. Negli ultimi anni, numerosi studi hanno dimostrato come le fasi che precedono la macellazione – cattura, trasporto, sosta nei centri di raccolta e in mattatoio – siano tra i momenti di maggiore stress per gli animali. Questo stress non solo compromette il loro benessere, ma può incidere negativamente anche su parametri tecnologici e organolettici delle carni, fino a determinare difetti, come le carni PSE (carne pallida, molle ed essudativa) o DFD (carne scura, consistente e secca). La domanda crescente di prodotti provenienti da sistemi estensivi e da razze locali – caratterizzati da un forte legame con il territorio e spesso destinati a filiere di qualità – rende ancora più rilevante affrontare queste criticità. I suini di razza Cinta senese, allevati all'aperto in Toscana (**Figura 1**), rappresentano un esempio emblematico: la qualità delle loro carni è strettamente connessa al benessere in allevamento e al mantenimento delle caratteristiche tipiche.

In questo contesto si inserisce lo studio "*Animal welfare and meat quality: The impact of on-farm slaughter on Cinta Senese pigs*", pubblicato su Meat Science, che ha valutato gli effetti della macellazione in azienda rispetto alla macellazione tradizionale con trasporto dell'animale vivo in mattatoio. La ricerca, sviluppata nell'ambito del progetto "In Cima il Benessere" finanziato dal GAL F.A.R. Maremma, ha coinvolto l'Università di Pisa, Tenuta di Paganico, l'Azienda Sanitaria Toscana sud est e l'Istituto Zooprofilattico

Figura 1. Scrofa di razza Cinta senese allevata in modo estensivo alla Tenuta di Paganico.



Sperimentale del Lazio e della Toscana. L'obiettivo era verificare se la macellazione in azienda potesse rappresentare una soluzione innovativa per ridurre lo stress degli animali e, al contempo, garantire qualità e sicurezza delle carni.

Metodologia

Lo studio è stato condotto su 40 suini Cinta senese allevati all'aperto in Toscana. Gli animali, suddivisi in due gruppi da 20 animali ciascuno, sono stati macellati seguendo due approcci distinti:

- macellazione tradizionale (MT): prevede cattura, trasporto (meno di un'ora), sosta in mattatoio (1-2 ore), stordimento elettrico e macellazione;
- macellazione in azienda (MA): gli animali sono stati storditi e sanguinati direttamente in allevamento, grazie a un prototipo di struttura mobile sviluppato ad hoc, per poi trasferire le carcasse in mattatoio entro due ore.

Per rendere possibile la macellazione in azienda è stato progettato e realizzato un prototipo di trailer multifunzionale (**Figura 2**), dotato di un verricello elettrico per issare il suino stordito, di un sistema per la raccolta del sangue durante la iugulazione, di un condizionatore per mantenere refrigerate le carcasse, nonché di un lavello con acqua calda per la sanificazione degli operatori; l'intera struttura, alimentata da una batteria indipendente, consente il trasporto rapido e sicuro delle carcasse fino al mattatoio.

Per valutare l'impatto dei due sistemi, i ricercatori hanno analizzato diversi parametri:

- indicatori fisiologici di stress: cortisolo, creatin-chinasi (CPK) e lattato deidrogenasi (LDH);
- qualità tecnologica della carne: pH post-mortem, capacità di ritenzione idrica, colore;
- sicurezza microbiologica della carne e delle carcasse: contaminazioni da batteri mesofili, Enterobacteriaceae, Stafilococchi coagulasi positivi, Salmonella spp. e Listeria monocytogenes (European Union, 2007).

È stato inoltre calcolato l'indice temperatura-umidità (THI) per valutare l'effetto delle condizioni climatiche (caldo e umidità) sul benessere degli animali, sulla qualità e sulla sicurezza delle carni.

Risultati

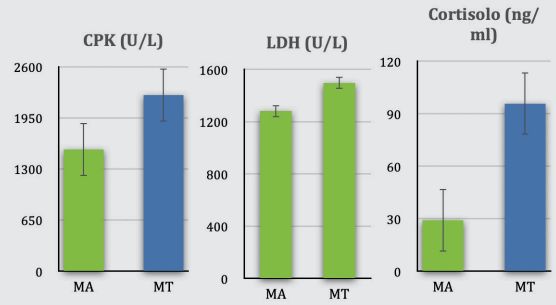
I dati raccolti hanno messo in evidenza differenze significative tra i due metodi di macellazione, suddivise di seguito per le principali categorie. Benessere animale: con la macellazione in azienda, il cortisolo, principale marcatore di stress fisiologico, si attesta su valori pari a circa un terzo rispetto al metodo tradizionale; anche CPK e LDH risultano inferiori (**Figura 3**). In altre parole, evitare cattura, trasporto e sosta in ambienti estranei riduce sensibilmente il carico di stress pre-macellazione.

Qualità delle carni: il pH delle carni a 48 ore dalla macellazione è risultato mediamente più basso negli animali macellati in azienda. Questo andamento, in associazione con il quadro pre-macellazione descritto sopra, può indicare un metabolismo muscolare post-mortem più favorevole, potenzialmente collegato a una migliore qualità della carne. Non sono emerse differenze significative negli altri parametri tecnologici (colore, capacità di ritenzione idrica),

Figura 2. Trailer impiegato nella prova.



Figura 3. Valore degli indicatori fisiologici utilizzati per confrontare i due sistemi di macellazione (macellazione in azienda - MA vs. macellazione tradizionale - MT). Sono stati considerati: creatinchinasi (CPK), enzima muscolare che indica lesioni e sforzo fisico intenso; lattato deidrogenasi (LDH), enzima la cui concentrazione aumenta in caso di danno o sofferenza muscolare; cortisolo, ormone utilizzato come indicatore di risposta acuta a stimoli stressanti. Valori più bassi osservati negli animali macellati in azienda evidenziano una minore risposta da stress e migliori condizioni di benessere al momento della macellazione.



ma il pH più stabile rappresenta comunque un indicatore coerente e favorevole dal punto di vista tecnologico.
Sicurezza microbiologica: non sono state rilevate differenze sostanziali nella carica microbica delle carcasse tra i due metodi. Tutti i valori sono rimasti ampiamente sotto i limiti normativi e Salmonella e Listeria non sono mai state rilevate. Unico dato degno di nota: la tendenza a valori leggermente più bassi di batteri mesofili nelle carcasse provenienti dalla macellazione in azienda.
Influenza del clima: le condizioni ambientali hanno influenzato alcuni parametri microbiologici delle carni (in particolare mesofili ed Enterobacteriaceae), ma non quelli delle carcasse. Questo conferma come il fattore climatico, soprattutto nei sistemi estensivi e nei mesi estivi, debba essere attentamente considerato nella gestione della macellazione in azienda.

Conclusioni

La ricerca dimostra come la macellazione in azienda possa rappresentare una valida alternativa per gli allevamenti di piccola scala situati in aree rurali, spesso lontani dai centri di macellazione, con conseguente necessità di lunghi viaggi che comportano rischi elevati per gli animali.
I principali vantaggi osservati sono:

- riduzione significativa dello stress negli animali;
- mantenimento della qualità tecnologica della carne;
- sicurezza microbiologica paragonabile alla macellazione tradizionale.

Tuttavia, l'adozione di questa pratica richiede alcune attenzioni:

- rispetto rigoroso delle norme igienico-sanitarie e del benessere animale;
- formazione del personale e supervisione veterinaria;
- adeguata gestione delle condizioni climatiche.

Questa prova si inquadra all'interno del progetto "In. Ci.Ma. il Benessere – INcroci di CInta senese allevati sui pascoli della Maremma toscana: qualità della carne e BENESSERE animale", che oltre a questo studio ha perseguito altri due obiettivi: la creazione di un ibrido su base Cinta senese per migliorare produttività in carne fresca mantenendo rusticità e legame con il territorio, e lo sviluppo di strumenti di tracciabilità e trasparenza di filiera tramite lo studio di fattibilità per una web application dedicata, utile a distinguere razza pura e incroci e a monitorare diversi sistemi di macellazione. Tale progetto rappresenta, così, un esempio concreto di innovazione partecipata, nato da un bisogno etico espresso da un'azienda agricola e sviluppato grazie alla collaborazione con istituzioni sanitarie e ricerca universitaria, con l'obiettivo di proporre soluzioni più sostenibili ed etiche. In questo quadro si inserisce anche il Regolamento Delegato (UE) 2021/1422, che ha modificato le disposizioni sui controlli ufficiali consentendo la macellazione presso l'allevamento di provenienza: una misura che apre la strada all'applicazione della macellazione in azienda su scala più ampia, con importanti ricadute sul pilastro sociale della sostenibilità, rafforzando il ruolo delle comunità rurali e la tutela del benessere animale.



RIFERIMENTI RICERCA

Titolo
Animal welfare and meat quality: The impact MA on-farm slaughter on Cinta senese pigs.

Autore
R.E. Amarie, J. Goracci, L. Casarosa, S. Tinagli, G. Briganti, G. Giunta, M. Senese, G. Terracciano, F. Campeis, A. Del Tongo, A. Serra

Fonte
Meat Science, 230 (2025) 109949.
https://doi.org/10.1016/j.meatsci.2025.109949

Abstract
Questo studio ha valutato gli effetti della macellazione in azienda (MA) rispetto alla macellazione tradizionale (MT) sul benessere animale, la qualità della carne e la sicurezza microbiologica di suini di razza Cinta senese allevati all'aperto. Quaranta suini sono stati macellati con entrambi i metodi in diverse stagioni, consentendo l'analisi delle influenze ambientali tramite l'indice di temperatura e umidità (ITU). Sono stati valutati i parametri ematici (cortisolo, LDH, CPK), la carica microbica della carcassa e della carne e le caratteristiche tecnologiche di qualità della carne. I suini macellati in azienda hanno mostrato livelli significativamente inferiori di cortisolo, LDH e CPK, indicando una riduzione dello stress fisiologico. La carne di questi animali presentava anche un pH inferiore 24 ore post-mortem, suggerendo una migliore attività glicolitica e una migliore conservazione delle caratteristiche qualitative. L'analisi microbiologica non ha mostrato differenze significative tra i due metodi, con tutte le carcasse che sono rimaste entro le soglie di sicurezza, sebbene la conta dei batteri mesofili tendesse a essere inferiore nelle carcasse macellate in azienda. Le condizioni ambientali, in particolare l'ITU nelle due settimane precedenti la macellazione, hanno influenzato alcune cariche microbiche nella carne, ma non nelle carcasse. I risultati dimostrano che la macellazione MA è un'alternativa valida in grado di ridurre significativamente lo stress degli animali e di mantenere sia la qualità della carne che la sicurezza microbiologica, offrendo un'opzione sostenibile ed etica per gli allevamenti suini di piccola scala o al pascolo.

Bibliografia essenziale
1. Astruc, T., & Terlouw, E. M. C. (2023). Towards the use of on-farm slaughterhouse. Meat Science, 205, 109313. DOI: https://doi.org/10.1016/j.meatsci.2023.109313
2. Averos, X., Herranz, A., Sanchez, R., Comella, J. X., & Gosalvez, L. F. (2007). Serum stress parameters in pigs transported to slaughter under commercial conditions in different seasons. Veterinární Medicína, 52, 333–342. DOI: https://doi.org/10.17221/1874-VETMED
3. Barton Gade, P. (2008). Effect of rearing system and mixing at loading on transport and lairage behaviour and meat quality: Comparison of outdoor and conventionally raised pigs. Animal, 2, 902–911. DOI: https://doi.org/10.1017/S1751731108002000
4. Ceci, E., Marchetti, P., Samoilis, G., Sportelli, S., Roma, R., Barrasso, R., … Bozzo, G. (2017). Determination of plasmatic cortisol for evaluation of animal welfare during slaughter. Italian Journal of Food Safety, 6, 6912. DOI: https://doi.org/10.4081/ijfs.2017.6912
5. European Commission. (2007). Commission Regulation (EC) No 1441/2007 of 5 December 2007 amending Regulation (EC) No 2073/2005 on microbiological criteria for foodstuffs. Official Journal of the European Union, L 322, 12–29. https://eur-lex.europa.eu/eli/reg/2007/1441/oj
6. Giuliotti, L., Goracci, J., Benvenuti, M. N., & Sirtori, F. (2011). Finishing Cinta Senese pigs at pasture: Fatty acids composition of cured lard. In New trends for innovation in the Mediterranean animal production (pp. 127–130). EAAP Scientific Series. DOI: https://doi.org/10.3920/9789086867264_019
7. Goumon, S., & Faucitano, L. (2017). Influence of loading handling and facilities on the subsequent response to pre-slaughter stress in pigs. Livestock Science, 200, 6–13. DOI: https://doi.org/10.1016/j.livsci.2017.03.021
8. Isbrandt, R., Wiegard, M., Meemken, D., & Langkabel, N. (2022). Impact of procedures and human-animal interactions during transport and slaughter on animal welfare of pigs: A systematic literature review. Animals, 12, 3391. DOI: https://doi.org/10.3390/ani12233391
9. Mann, E., Wetzels, S. U., Pinior, B., Metzler-Zebeli, B. U., Wagner, M., & Schmitz-Esser, S. (2016). Psychrophile spoilers dominate the bacterial microbiome in musculature samples of slaughter pigs. Meat Science, 117, 36–40. DOI: https://doi.org/10.1016/j.meatsci.2016.02.034
10. Mellado, M., Gaytán, L., Macías-Cruz, U., Avendaño, L., Meza-Herrera, C., Lozano, E. A., … Mellado, J. (2018). Effect of climate and insemination technique on reproductive performance of gilts and sows in a subtropical zone of Mexico. Austral Journal of Veterinary Sciences, 50, 27–34. DOI: https://doi.org/10.4067/S0719-81322018000100106
11. Rioja-Lang, F. C., Brown, J. A., Brockhoff, E. J., & Faucitano, L. (2019). A review of swine transportation research on priority welfare issues: A Canadian perspective. Frontiers in Veterinary Science, 6, 36. DOI: https://doi.org/10.3389/fvets.2019.00036
12. Rojas-Downing, M. M., Nejadhashemi, A. P., Harrigan, T., & Woznicki, S. A. (2016). Climate change and livestock: Impacts, adaptation, and mitigation. Climate Risk Management, 16, 145–163. DOI: https://doi.org/10.1016/j.crm.2017.02.001
13. Rybarczyk, A., & Tobolska, I. (2023). Pre-slaughter pig welfare and carcass and meat quality. Acta Scientiarum Polonorum Zootechnica, 22, 3–16. DOI: https://doi.org/10.21005/asp.2023.22.1.01
14. Sardi, L., Gastaldo, A., Borciani, M., Bertolini, A., Musi, V., Martelli, G., … Nannoni, E. (2020). Identification of possible pre-slaughter indicators to predict stress and meat quality: A study on heavy pigs. Animals, 10, 945. DOI: https://doi.org/10.3390/ani10060945
15. Thornton, P., Nelson, G., Mayberry, D., & Herrero, M. (2021). Increases in extreme heat stress in domesticated livestock species during the twenty-first century. Global Change Biology, 27(22), 5762–5772. DOI: https://doi.org/10.1111/gcb.15825





Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale IGP: come il mercato altera tempi, qualità e sostenibilità della carne Chianina

Realizzata dall'Ufficio Qualità, Sviluppo e Ricerca di Bovinitaly insieme all'Università di Perugia, l'analisi su 28.927 capi di razza Chianina certificata mostra come le pressioni commerciali alterino tempi fisiologici, parametri produttivi e stabilità della filiera IGP

La Chianina è una delle razze bovine più antiche d'Italia e rappresenta un patrimonio zootecnico che unisce storia, selezione e territorio. La sua valorizzazione attraverso l'Indicazione Geografica Protetta "Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale" ha consolidato negli ultimi venticinque anni un modello produttivo fondato su qualità, tracciabilità e tutela del reddito degli allevatori. La razza, caratterizzata da gigantismo somatico, accrescimento tardivo e resistenza alle condizioni ambientali, produce una carne magra e ricca di acidi grassi insaturi, la cui qualità dipende non solo dalla genetica, ma anche dall'alimentazione e dalle metodiche di allevamento definite dal disciplinare IGP.

Negli ultimi anni, tuttavia, la filiera sta vivendo una crescente instabilità. Le oscillazioni della domanda, la riduzione del numero di allevamenti e la pressione esercitata dagli operatori commerciali stanno modificando in profondità i tempi di allevamento e macellazione. Non si tratta di semplici variazioni di mercato, ma di una trasformazione strutturale che rischia di compromettere la fisiologia della razza e la coerenza produttiva dell'IGP. Ogni volta che un operatore sposta volumi significativi di capi o modifica la destinazione della merce, non risponde soltanto alla domanda: incide sulla disponibilità, ridisegna gli equilibri territoriali e influenza la qualità del prodotto.

In questo contesto emerge una forma di "violenza commerciale": una pressione sistemica che spinge gli allevatori ad anticipare o ritardare la macellazione, talvolta in contrasto con i tempi biologici dell'animale e con gli obiettivi di qualità del marchio IGP. L'analisi dei dati del Centro Carni di Perugia – dove si macella il 33% della Chianina certificata – offre un osservatorio privilegiato per comprendere come la filiera re-

Andrea Fioroni
Agronomo e zootecnico, responsabile Qualità, Sviluppo e Ricerca presso Bovinitaly. Esperto di sistemi zootecnici certificati, tracciabilità e filiere IGP, svolge attività di ricerca applicata, analisi dei dati produttivi e divulgazione scientifica.

Viviana Bolletta
Ricercatrice PostDoc presso il Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimentari e Agroambientali dell'Università di Pisa.

Mariano Pauselli
Professore associato di Zootecnica Speciale presso il Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimentari e Ambientali dell'Università di Perugia

agisca alle dinamiche del mercato. Le variazioni dell'età alla macellazione, del peso carcassa e dell'accrescimento medio giornaliero mostrano una filiera sempre più vulnerabile alle pressioni commerciali.
Questa instabilità non riguarda solo la qualità della carne, ma anche la sostenibilità ambientale, la gestione aziendale e la continuità genetica della razza. La Chianina, come tutte le razze a lento accrescimento, richiede cicli produttivi regolari e programmabili. Le oscillazioni di 40–50 giorni osservate negli ultimi anni sono incompatibili con un percorso di selezione genetica coerente e con una gestione sostenibile delle risorse. L'obiettivo di questa analisi è descrivere come le dinamiche commerciali stiano influenzando la filiera, evidenziando le implicazioni per genetica, sostenibilità e qualità, e sottolineando il ruolo centrale del Consorzio nel garantire stabilità e tutela del prodotto.

Metodologia
L'analisi utilizza i dati di 28.927 capi Chianina macellati presso il Centro Carni di Perugia tra il 2012 e il 2025, integrati con le statistiche ANABIC e BDN sulla consistenza della razza. Sono stati valutati età alla macellazione, peso carcassa, accrescimento medio giornaliero e variabilità dei cicli produttivi, per misurare l'impatto delle pressioni commerciali su genetica, qualità e sostenibilità della filiera IGP.

Risultati
Un mercato che anticipa o ritarda i tempi fisiologici
I dati mostrano una forte correlazione tra oscillazioni della domanda e variazioni dell'età alla macellazione. Nei periodi di elevata richiesta commerciale, come nel 2014, 2019 e soprattutto nel 2025, i capi vengono macellati più giovani: si scende fino a 622 giorni, il valore più basso della serie storica. Questa riduzione non è spiegabile da fattori tecnici: non cambiano genetica, alimentazione o gestione aziendale. È il mercato a comprimere i tempi fisiologici, con carcasse più leggere e crescita incompleta.

Un contesto nazionale che amplifica le tensioni
Le dinamiche osservate non sono isolate: si inseriscono in un quadro nazionale caratterizzato da riduzione degli allevamenti, aumento dei costi di produzione e crescente concentrazione delle macellazioni. In questo scenario, ogni variazione della domanda commerciale genera effetti amplificati lungo la filiera, rendendo più difficile programmare cicli produttivi regolari e coerenti con i tempi biologici della razza.

La demografia della Chianina: una razza sotto pressione
Negli anni di difficoltà commerciale – 2023 e 2024 – l'età alla macellazione aumenta rispettivamente a 672 e 667 giorni. Gli allevatori trattengono gli animali più a lungo, con un incremento dei costi di mantenimento e carcasse più pesanti non per miglioramento fisiologico, ma per permanenza prolungata in stalla. La differenza tra 2023 e 2025 è di 50 giorni: un'oscillazione troppo ampia per essere assorbita da un percorso di selezione genetica coerente. Parallelamente, tra il 2022 e il 2024 la popolazione iscritta al Libro Genealogico ANABIC diminuisce di oltre 5.800 capi, mentre le certificazioni IGP aumentano. Meno capi disponibili e più domanda generano una tensione strutturale che amplifica ulteriormente la variabilità dei cicli produttivi.

Figura 1. Andamento dei giorni di vita e peso alla macellazione (2012–2025)

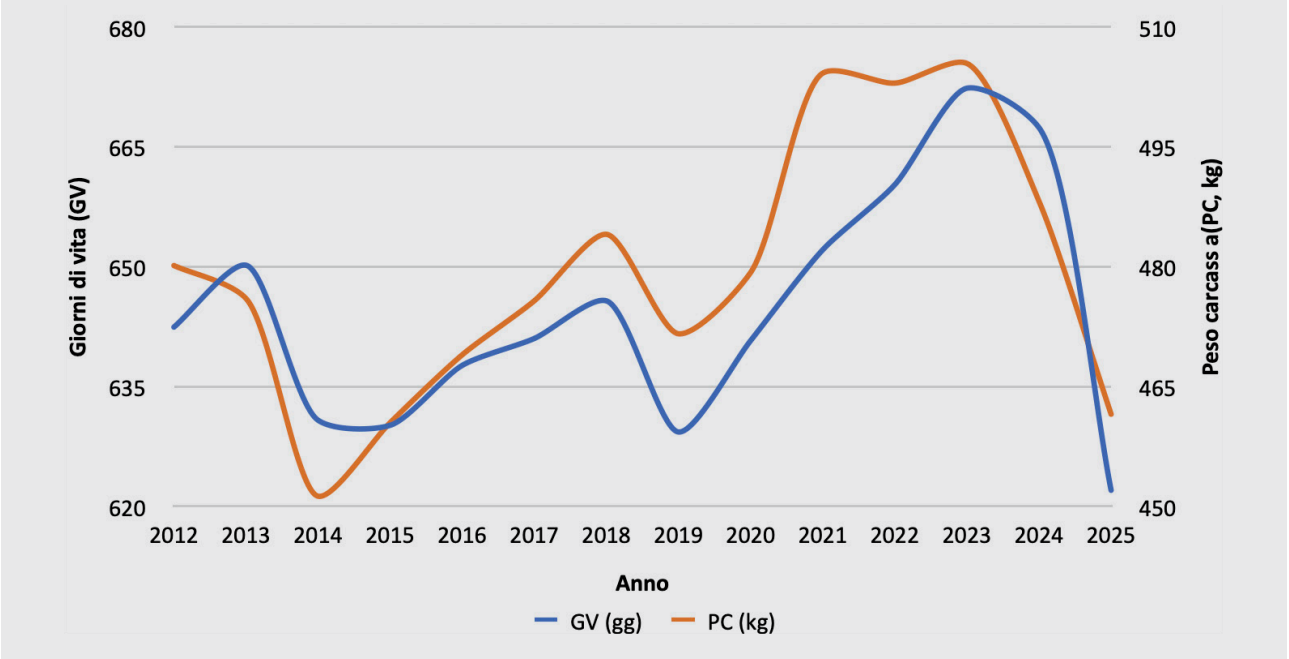
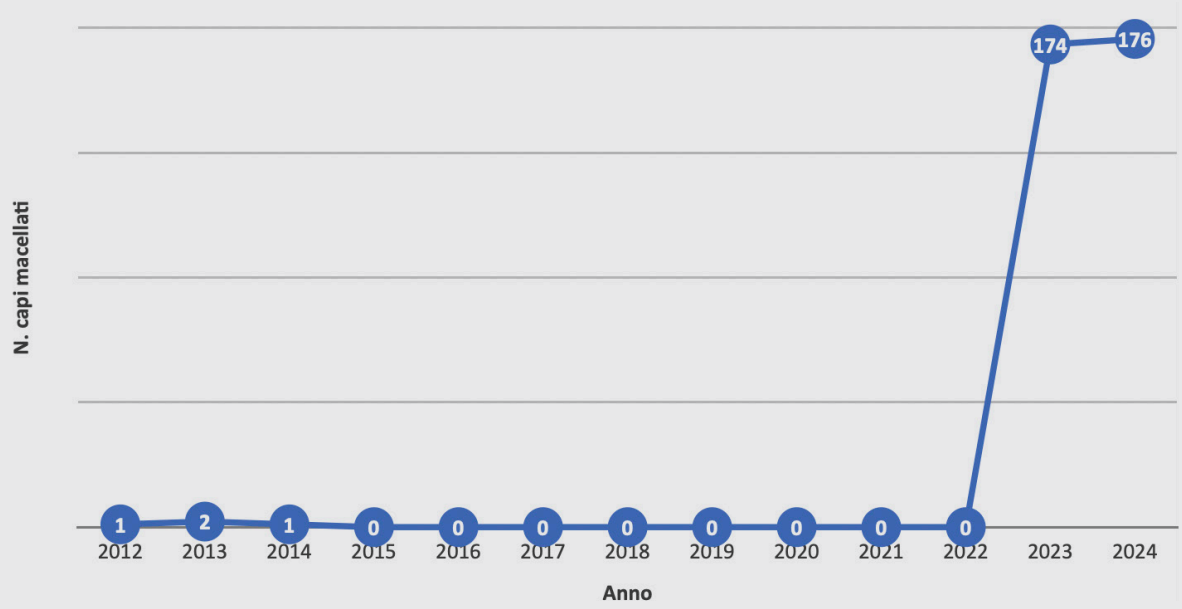


Figura 2. Incremento dei capi Chianina castrati nella filiera IGP (2012–2025)



Effetti sulla qualità e sulla sostenibilità
L'accrescimento medio giornaliero (AMG) mostra una relativa stabilità grazie agli sforzi degli allevatori, ma risente comunque della variabilità dei cicli produttivi. La sostenibilità ne risulta compromessa: razioni meno ottimizzabili, maggiore inefficienza alimentare, aumento delle emissioni per kg di carne prodotta. Sul piano qualitativo, l'età alla macellazione influenza direttamente tenerezza, struttura muscolare e capacità di trattenere i liquidi, con effetti misurabili sulla qualità finale della carne.

La castrazione come risposta commerciale
Dal 2023 si registra inoltre un aumento significativo dei capi castrati. La castrazione facilita la gestione e produce carcasse più uniformi, ma attenua la tipicità della razza e introduce criticità di benessere animale. Si tratta di una risposta commerciale, non di un miglioramento zootecnico, e riflette la crescente pressione per ottenere prodotti più standardizzati in un contesto di forte instabilità.

Conclusioni

La filiera del Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale IGP razza Chianina si trova oggi in un equilibrio delicato, esposta a oscillazioni della domanda che comprimono o dilatano i tempi fisiologici della razza, con effetti diretti su genetica, sostenibilità e qualità. La variabilità osservata – fino a 50 giorni in soli due anni – è incompatibile con un percorso di selezione genetica coerente e con una gestione aziendale programmabile. Anche la sostenibilità ambientale risente dell'instabilità: razioni meno ottimizzabili, maggiore inefficienza alimentare e un incremento delle emissioni per chilogrammo di carne prodotta.

In questo scenario, il ruolo del Consorzio e delle cooperative mutualistiche assume un valore strategico. Le cooperative garantiscono continuità operativa, trasparenza nelle relazioni commerciali e un prezzo che riflette i reali costi di produzione. Il Consorzio, attraverso il disciplinare IGP, tutela la qualità del prodotto, la tracciabilità e l'identità della razza, offrendo un riferimento stabile in una filiera sempre più esposta alle pressioni del mercato. La sua funzione di coordinamento contribuisce a ridurre la variabilità dei cicli produttivi e a preservare la coerenza del modello IGP.
La sfida dei prossimi anni sarà rafforzare la capacità della filiera di resistere alle dinamiche commerciali, mantenendo regolarità produttiva e rispetto dei tempi biologici dell'animale. Le evidenze scientifiche confermano che l'età alla macellazione è un determinante diretto della qualità e che la variabilità operativa tra macelli incide sulla coerenza del prodotto finale. La ricerca sta inoltre esplorando nuovi parametri qualitativi – come indice di rosso, water holding capacity e contenuto calorico – che potrebbero arricchire ulteriormente il disciplinare IGP e migliorare la valorizzazione della carne Chianina.
Garantire un futuro sostenibile alla razza richiederà un impegno condiviso lungo tutta la filiera: programmare cicli produttivi più regolari, valorizzare la genetica, rafforzare la sostenibilità e mantenere la qualità come riferimento centrale. Una razza non si protegge solo attraverso norme e certificazioni, ma attraverso scelte coerenti che rispettino i tempi dell'animale e non soltanto le esigenze del mercato. In questo percorso, il Consorzio rappresenta l'elemento di stabilità necessario per preservare identità, qualità e continuità della Chianina.

RIFERIMENTI RICERCA

Titolo

Violenza commerciale: come la filiera sta piegando la Chianina alle logiche del mercato

Autori

A. Fioroni, V. Bolletta, M. Pauselli

Abstract

La ricerca analizza l'evoluzione recente della filiera della Chianina, evidenziando come le dinamiche commerciali stiano progressivamente condizionando i tempi fisiologici della razza e la qualità del prodotto. L'analisi si basa su 28.927 capi di razza Chianina macellati presso il Centro Carni di Perugia tra il 2012 e il 2025, che concentra il 33% delle macellazioni certificate. I dati mostrano un anticipo dell'età di macellazione nei periodi di forte domanda, con un minimo storico di 622 giorni nel 2025, e un allungamento dei cicli produttivi nei momenti di crisi, come nel 2023, quando si raggiungono 672 giorni. Come riportato nel testo, "ogni volta che un operatore commerciale sposta volumi significativi di capi… può generarsi una forma di 'violenza commerciale'", che induce scelte non tecniche ma reattive alle pressioni del mercato.

L'instabilità dei cicli produttivi incide sulla genetica – con la macellazione di scottone destinate alla rimonta nei periodi di elevata richiesta – e sulla sostenibilità, poiché compromette l'efficienza alimentare e gestionale. La qualità della carne risulta direttamente influenzata dall'età alla macellazione, come confermato anche dalla comunicazione ASPA O219, secondo cui "l'età alla macellazione influenza parametri come tenerezza e water holding capacity". Il lavoro conclude che la filiera della Chianina si trova oggi in una condizione di vulnerabilità strutturale, in cui le pressioni commerciali prevalgono sui criteri zootecnici, compromettendo coerenza genetica, sostenibilità e qualità del prodotto.

Bibliografia essenziale

1. ANABIC. (2024). Dati demografici della razza Chianina. Associazione Nazionale Allevatori Bovini Italiani da Carne.
2. BDN – Banca Dati Nazionale. (2024). Statistiche nazionali allevamenti e consistenze bovine. Ministero della Salute.
3. Forabosco, F. (2005). Breeding for longevity in Italian Chianina cattle (Doctoral dissertation). Wageningen University and Research.
4. Regolamento (CE) n. 1760/2000 del Parlamento europeo e del Consiglio del 17 luglio 2000, che istituisce un sistema di identificazione e registrazione dei bovini.
5. Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale IGP. (1998). Disciplinare di produzione dell'Indicazione Geografica Protetta "Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale". Iscrizione nel Registro delle Denominazioni di Origine Protette e delle Indicazioni Geografiche Protette ai sensi del Regolamento (CE) n. 134/98.
6. ASPA – Associazione per la Scienza e le Produzioni Animali. (2025). Comunicazione O219: Parametri di qualità della carne nelle razze del Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale. Congresso ASPA 2025.
7. Centro Carni Perugia – BDN Teramo. (2012–2025). Database capi Chianina macellati presso il Centro Macellazione Carni Perugia. Elaborazione interna.



Oleoturismo: una leva per la valorizzazione dell'olivicoltura e i territori rurali

CREA – Centro di Ricerca Politiche e Bioeconomia: un'analisi dell'offerta oleoturistica e del quadro normativo per rafforzare la promozione, le reti territoriali e la qualità dell'esperienza legata all'olio EVO

L'oleoturismo è una delle espressioni più recenti e dinamiche del turismo enogastronomico: un insieme di esperienze che ruotano attorno all'olivicoltura e all'olio extravergine di oliva, e che includono visite agli oliveti e ai frantoi, degustazioni guidate, attività didattiche, iniziative culturali e momenti di scoperta del territorio. Al centro non c'è solo l'assaggio di un prodotto, ma la possibilità di comprendere come nasce un olio di qualità, quali competenze e scelte agronomiche e tecnologiche lo determinano, e in che modo cultivar, paesaggio e tradizioni locali si intrecciano in un patrimonio identitario che caratterizza le aree rurali italiane.

La crescente attenzione dei consumatori verso la sostenibilità, la tracciabilità e il benessere, insieme alla domanda di esperienze autentiche e "lente", sta ridefinendo le aspettative dei visitatori: il turista ricerca narrazioni credibili, il contatto diretto con i produttori, e le occasioni di apprendimento che trasformino la visita in un'esperienza significativa. In questo scenario l'oleoturismo assume la funzione di ponte tra il mondo agricolo e il turista/consumatore, perché stimola la conoscenza e la consapevolezza: dalla lettura dell'etichetta della bottiglia al riconoscimento dei profili sensoriali, fino alla comprensione del valore culturale e paesaggistico degli oliveti.

Un'ulteriore prospettiva, rilevante per la promozione all'estero, è quella del turismo delle radici: i viaggi di ritorno nei luoghi d'origine degli italiani di seconda, terza e successive generazioni. Questo target tende a privilegiare i borghi e le aree rurali e mostra un interesse specifico per le attività legate

Milena Verrascina
Ricercatrice del CREA (Centro Politiche e Bioeconomia - già INEA – Istituto Nazionale di Economia Agraria) si occupa della Politica Agricola Comune e di interventi per lo sviluppo delle aree rurali. Negli ultimi anni si è dedicata a progetti e iniziative per la valorizzazione di percorsi di sviluppo di filiere, microfiliere e produzioni tradizionali, tra cui la filiera olivicola.

Barbara Zanetti
Ricercatrice del CREA (Centro Politiche e Bioeconomia – già INEA - Istituto Nazionale di Economia Agraria) si occupa della Politica Agricola Comune e di interventi di sviluppo rurale. Approfondisce le dinamiche socio-economiche delle aree rurali e il tema della diversificazione aziendale, con particolare attenzione, negli ultimi anni, alla filiera olivicola e all'agroecologia. È autrice di diverse pubblicazioni scientifiche e tecnico-istituzionali sui temi dello sviluppo rurale.

all'olivicoltura, anche perché alcuni alimenti simbolo – tra cui l'olio – funzionano come "prodotti nostalgia", cioè capaci di evocare ricordi familiari e l'identità culturale. In questo senso, oleoturismo e turismo delle radici possono rafforzarsi a vicenda: l'esperienza tra ulivi e frantoi diventa un dispositivo narrativo potente per raccontare i territori, riattivare legami e aumentare la propensione all'acquisto consapevole di oli di qualità.

Da queste considerazioni nasce l'approfondimento promosso dal CREA – Centro di ricerca Politiche e Bioeconomia nell'ambito delle attività di analisi dedicate al comparto olivicolo. L'obiettivo è duplice: da un lato comprendere come le imprese e i territori stiano costruendo un'offerta oleoturistica in grado di valorizzare l'olio EVO e la filiera; dall'altro individuare condizioni, requisiti e criticità che influenzano la qualità dell'esperienza e la capacità di trasformare la visita in sviluppo locale. In particolare, assumono rilievo la formazione degli operatori, la costruzione di reti territoriali (tra aziende, ristorazione, ricettività, cultura e istituzioni) e le strategie di marketing e comunicazione, indispensabili per intercettare turisti nazionali e internazionali.

Un passaggio chiave riguarda la definizione stessa di oleoturismo e il suo riconoscimento istituzionale. In Italia, a partire dal 2020, le disposizioni previste per l'enoturismo sono state estese alle attività connesse al turismo dell'olio; successivamente sono state definite linee guida nazionali sui requisiti e sugli standard minimi, mentre l'attuazione concreta dipende dal recepimento regionale. Poiché la normativa è ancora in evoluzione e varia da regione a regione, è essenziale valutare come queste regole influenzino le scelte delle aziende, dalla gestione delle prenotazioni alla formazione del personale.

In definitiva, l'oleoturismo si configura come una leva strategica per diversificare il reddito agricolo, destagionalizzare i flussi, attivare sinergie tra filiere e promuovere interventi di tutela del paesaggio olivicolo, contribuendo anche alla salvaguardia di oliveti storici e delle aree interne a rischio abbandono. Analizzare il fenomeno significa quindi leggere insieme economia, cultura e territorio: una prospettiva indispensabile per trasformare un prodotto identitario della Dieta Mediterranea in uno strumento di creazione di valore condiviso, capace di rafforzare reputazione e competitività dei territori olivicoli italiani sui mercati internazionali.

Metodologia

Il contributo si basa su una ricerca di tipo qualitativo e documentale, finalizzata a ricostruire l'evoluzione dell'oleoturismo in Italia e a inquadrarne opportunità e criticità in relazione alla valorizzazione dell'olio EVO e dei territori rurali. In primo luogo, è stata condotta un'analisi della letteratura tecnico-scientifica e divulgativa sul turismo enogastronomico e sull'oleoturismo, ponendo attenzione ai fattori che determinano la qualità dell'esperienza (accoglienza, narrazione, competenze professionali, marketing, sostenibilità e integrazione con il territorio). Parallelamente è stato sviluppato l'approfondimento del quadro normativo nazionale e delle principali modalità di recepimento regionale, ricostruendo l'insieme delle disposizioni e mettendo in evidenza differenze procedurali e contenutistiche (requisiti, standard minimi, formazione, registri/elenco operatori, controlli).

L'analisi è stata integrata con l'osservazione di modelli ed esperienze oleoturistiche in alcuni contesti territoriali italiani e in Paesi del bacino mediterraneo (Spagna, Grecia e Portogallo), utili a evidenziare soluzioni organizzative, strumenti di promozione e forme di "brand territoriale" replicabili. I risultati sono stati rielaborati in chiave interpretativa, collegando le evidenze emerse ai principali obiettivi di policy e di sviluppo locale: diversificazione aziendale, costruzione di reti tra attori economici e istituzionali, innalzamento degli standard di qualità dell'offerta e rafforzamento della promozione sui mercati esteri, anche in sinergia con il turismo delle radici.

Risultati

Il settore olivicolo-oleario italiano, pur mantenendo un ruolo di rilievo internazionale grazie al valore del made in Italy, soffre una forte frammentazione aziendale, la prevalenza di sistemi colturali tradizionali e la presenza di squilibri territoriali lungo la filiera, tutti fattori che ne limitano la competitività.

A conferma di questa situazione, i dati mostrano che le aziende con olivo sono circa 620.000 (ISTAT, 2020), concentrate per quasi l'80% nel Centro-Sud, con la Puglia come principale regione. Relativamente alla frammentazione il 60% delle aziende possiede meno di 1 ettaro (pur coprendo solo il 16% della superficie), con ricadute su massa critica, investimenti e potere contrattuale. A ciò si aggiunge la persistenza di sistemi colturali tradizionali spesso difficili da meccanizzare: il 61% della superficie ha olivi oltre i 50 anni e circa la metà presenta densità inferiori a 140 piante/ha, condizioni che tendono ad aumentare i costi di produzione e la vulnerabilità alle oscillazioni produttive e ai cambiamenti climatici.

Queste fragilità strutturali si riflettono anche nella distribuzione delle attività lungo la filiera: la produzione si concentra prevalentemente nel Mezzogiorno, mentre le fasi a maggior valore aggiunto (raffinazione, miscelazione, imbottigliamento e confezionamento) risultano più presenti nel Centro-Nord, con conseguenze rilevanti sulla ripartizione del valore lungo la catena.

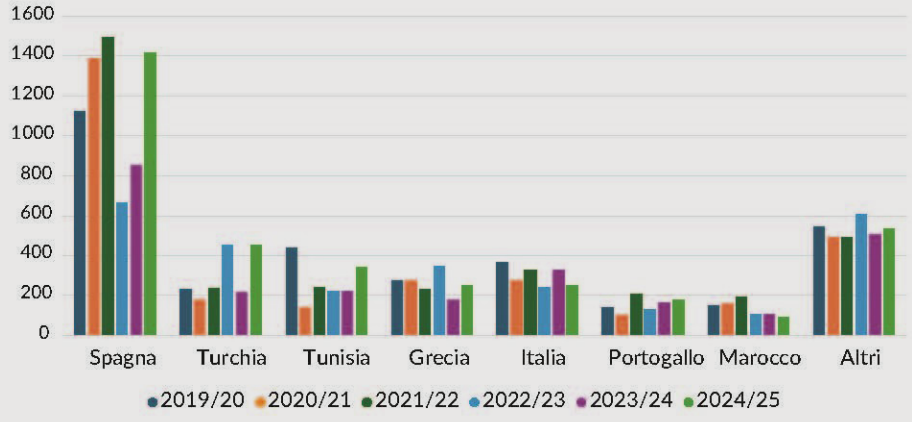
A livello internazionale, tali dinamiche si inseriscono in un contesto competitivo molto vivace: nella campagna 2024/25 la stima in 3,504 milioni di tonnellate della produzione mondiale ha collocato l'Italia al quinto posto con circa il 7% del totale. Al tempo stesso, il Paese presenta un profilo peculiare nei flussi commerciali: è il primo importatore mondiale e il secondo esportatore, dopo la Spagna, con mercati di destinazione guidati da Stati Uniti (32%), Germania (14%) e Francia (7%).

Nonostante la rilevanza sui mercati esteri, le certificazioni DOP e IGP sono ancora poco diffuse: a fine 2023 si contano 42 DOP e 8 IGP, ma insieme rappresentano meno del 4% della produzione nazionale e circa il 6% del valore. Nonostante i 190.000 ettari certificati (pari al 17% della superficie), molte aree, soprattutto nel Mezzogiorno, sono ancora poco sfruttate rispetto al loro potenziale.
Tenuto conto di queste criticità, emerge chiaramente la necessità di promuovere l'aggregazione tra produttori, rafforzare l'integrazione di filiera e investire in innovazione e formazione, anche attraverso una comunicazione efficace che educhi il consumatore sulle qualità dell'olio italiano. In questo contesto, l'oleoturismo emerge come una leva strategica: permette al produttore di interagire direttamente con il visitatore, diversifica le fonti di reddito, trasforma il paesaggio olivicolo in risorsa esperienziale e rafforza la domanda di prodotti certificati e sostenibili.
Tuttavia, l'analisi normativa sull'oleoturismo e le esperienze territoriali esaminate rivelano un quadro di attuazione ancora disomogeneo, con differenze significative tra Regioni in termini di requisiti, formazione, procedure amministrative e strumenti di promozione. Tali difformità rappresentano un limite allo sviluppo sistemico dell'oleoturismo e rischiano di penalizzare soprattutto le aziende di piccole e medie dimensioni.

Conclusioni

L'analisi condotta ha indagato se l'oleoturismo possa configurarsi come una risposta operativa alle criticità strutturali del comparto olivicolo-oleario italiano. La frammentazione aziendale, la ridotta capacità di generare massa critica e gli squilibri nella distribuzione del valore lungo la filiera rendono infatti necessario l'affiancamento alla produzione di strumenti in grado di rafforzare la redditività delle imprese. In questo contesto, l'integrazione di attività esperienziali legate all'olio e al paesaggio olivicolo consente di attivare forme di diversificazione del reddito, migliorando il posizionamento competitivo delle aziende e riducendo la dipendenza dalla sola vendita del prodotto.
I risultati mettono inoltre in luce un effetto rilevante sul piano della valorizzazione economica: l'esperienza diretta in oliveto e in frantoio favorisce una maggiore consapevolezza del valore dell'olio extravergine di qualità e incrementa la disponibilità del consumatore a riconoscere prezzi più adeguati, anche per produzioni certificate DOP e IGP. L'oleoturismo assume quindi anche una funzione di mediazione culturale tra produzione e consumo, contribuendo al rafforzamento della reputazione del made in Italy e alla diffusione di una cultura del prodotto più informata e consapevole.
Sul piano territoriale, i risultati confermano che l'efficacia dell'oleoturismo dipende in larga misura dalla capacità di costruire reti tra attori locali. La cooperazione tra imprese agricole, settore ricettivo, ristorazione e istituzioni appare una condizione essenziale per trasformare iniziative isolate in strategie di sviluppo locale integrate. In questa prospettiva, il paesaggio olivicolo non rappresenta solo una risorsa estetica, ma un asset produttivo e identitario che contribuisce alla permanenza delle attività economiche nelle aree interne e alla tutela attiva del territorio. L'analisi suggerisce inoltre che la connessione con il turismo delle radici può ampliare significativamente la domanda potenziale, rafforzando il legame tra comunità, memoria e produzione.
Permangono tuttavia elementi critici che ne limitano la piena efficacia. La disomogeneità normativa tra regioni, insieme alla frammentazione delle procedure e dei requisiti applicativi, crea infatti condizioni di sviluppo non unifor-

Figura 1. Produzione mondiale di olio d'oliva per principali paesi



Fonte: European Commission, 2025

mi e penalizza soprattutto le piccole imprese. Tale aspetto evidenzia la necessità di politiche di coordinamento multilivello, capaci di armonizzare il quadro regolatorio e di sostenere l'accesso al settore attraverso percorsi formativi, strumenti di comunicazione e processi di innovazione organizzativa.

Alla luce di queste considerazioni, l'oleoturismo può essere interpretato come una leva di sviluppo integrato, in grado di connettere produzione, territorio e consumo in un'ottica di sostenibilità economica e culturale. Tuttavia, per valutarne pienamente l'impatto sul settore olivicolo, risultano necessari ulteriori approfondimenti empirici, ad esempio un'analisi del contributo dell'oleoturismo al reddito aziendale, sull'analisi comparativa tra aree con diversi livelli di sviluppo oleoturistico o sulla valutazione dell'efficacia delle politiche regionali. Ulteriori studi potrebbero inoltre indagare il ruolo delle reti territoriali e delle piattaforme digitali nella costruzione della domanda, nonché l'evoluzione delle preferenze dei visitatori rispetto alle esperienze legate al paesaggio olivicolo.

Nel complesso, l'oleoturismo emerge come una strategia promettente ma ancora in fase di consolidamento, la cui capacità di incidere strutturalmente sulle criticità del settore dipenderà dalla qualità della governance, dal grado di coordinamento istituzionale e dalla maturazione delle reti territoriali.

RIFERIMENTI RICERCA

Titolo
L'oleoturismo per la valorizzazione dell'olivicoltura e dei territori rurali

Autore
M. Verrascina, B. Zanetti

Fonte
https://www.reterurale.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/27504

Abstract
L'oleoturismo rappresenta una forma emergente di diversificazione del turismo enogastronomico e una possibile strategia di sostegno al comparto olivicolo-oleario italiano, caratterizzato da elevata frammentazione aziendale, ridotta competitività e squilibri nella distribuzione del valore lungo la filiera. Il contributo analizza il ruolo dell'oleoturismo come leva di sviluppo integrato, capace di connettere produzione, territorio e consumo attraverso esperienze immersive legate all'olivicoltura, quali visite agli oliveti e ai frantoi, degustazioni e attività culturali e didattiche.

La ricerca adotta un approccio qualitativo e documentale basato su letteratura scientifica e tecnico-divulgativa, analisi del quadro normativo nazionale e regionale e osservazione di esperienze oleoturistiche in Italia e nell'area mediterranea. L'obiettivo è valutare l'oleoturismo come possibile leva di sviluppo del settore, analizzandone al contempo potenzialità e principali criticità, con particolare riferimento alla formazione, alle reti territoriali e alle strategie di promozione.

I risultati evidenziano che l'oleoturismo contribuisce alla diversificazione del reddito agricolo e al rafforzamento della competitività delle imprese, favorendo il contatto diretto tra produttore e consumatore e aumentando la percezione del valore dell'olio extravergine di qualità. L'esperienza turistica assume inoltre una funzione educativa e culturale, rafforzando la consapevolezza del legame tra prodotto, paesaggio e identità territoriale.

Sul piano territoriale emerge il ruolo centrale delle reti tra attori locali e la possibile sinergia con il turismo delle radici, che amplia la domanda e rafforza i legami tra comunità e aree rurali. Tuttavia, lo sviluppo del settore è limitato da una marcata disomogeneità normativa tra regioni, che genera differenze negli strumenti attuativi e penalizza soprattutto le piccole imprese. Ciò evidenzia la necessità di un maggiore coordinamento istituzionale e di politiche orientate a formazione, innovazione e comunicazione.

In conclusione, l'oleoturismo si configura come una strategia promettente ma ancora in fase di consolidamento, la cui efficacia dipenderà dalla qualità della governance, dall'integrazione delle reti territoriali e da ulteriori analisi empiriche sull'impatto economico e sociale del fenomeno.

Bibliografia essenziale

1. Belletti G., Marescotti A., Turismo sostenibile e sistemi rurali: multifunzionalità, reti di impresa e percorsi, in Turismo sostenibile e sistemi rurali: multifunzionalità, reti di impresa e percorsi, a cura di Meloni B. e Pulina P., Rosenberg & Sellier, 2020, Torino
2. Carrillo-Hidalgo I., Casado-Montilla J., Pulido-Fernández J.I., Sustainable development of oleo tourism: An analysis of the collaboration between actors, in Revista de Ciencias Sociales, Universidad de Jaen, 202, ISSN-e 1315-9518, Vol. 27, Nº. 2
3. Ferrari S., Nicotera T. Verrascina M., Zanetti B., Turismo delle radici e promozione all'estero dei prodotti agroalimentari italiani, CREA, 2024, Roma
4. ISTAT, 7° Censimento generale dell'Agricoltura 2020, 2022, Roma
5. Stefàno D., Pulieri F., Oleoturismo. Opportunità per imprese e territori, Agra Editrice, 2022, Roma



La scienza della stagionatura: profilo chimico e digestione gastrointestinale della Coppa Piacentina DOP

Uno studio dell'Università Cattolica del Sacro Cuore mostra come la lunga stagionatura della Coppa Piacentina DOP modifichi il profilo metabolico del prodotto e dei composti rilasciati durante la digestione gastrointestinale

La stagionatura rappresenta uno degli elementi più distintivi delle produzioni salumiere tradizionali italiane. Non si tratta semplicemente di una fase di conservazione, ma di un processo biochimico complesso, durante il quale enzimi endogeni e microrganismi trasformano profondamente il prodotto, contribuendo allo sviluppo di aroma, consistenza, sapore e identità territoriale. Nel caso della Coppa Piacentina DOP, una delle eccellenze della salumeria italiana a Indicazione Geografica, la stagionatura può protrarsi per molti mesi e costituisce una fase fondamentale per definire le caratteristiche qualitative del prodotto finale. Durante questo periodo avvengono processi di proteolisi e lipolisi, cioè la degradazione controllata di proteine e lipidi, che portano alla formazione di numerosi composti biochimici: peptidi, aminoacidi, acidi grassi e molecole volatili responsabili del profilo aromatico tipico della Coppa Piacentina DOP.

Negli ultimi anni, le moderne tecnologie "omiche", come metabolomica, lipidomica e volatilomica, hanno permesso di studiare questi fenomeni in modo molto più approfondito rispetto al passato. Attraverso strumenti analitici avanzati basati sulla spettrometria di massa è infatti possibile osservare simultaneamente migliaia di molecole presenti negli alimenti e comprendere come esse cambino durante la trasformazione tecnologica. Parallelamente, sta crescendo l'interesse verso ciò che accade agli alimenti durante la digestione gastrointestinale. Un prodotto alimentare, infatti, non è importante soltanto per la sua composizione iniziale, ma anche per il modo in cui i suoi componenti vengono



Gabriele Rocchetti
Ricercatore tenure track (RTT) in Chimica degli Alimenti presso l'Università Cattolica del Sacro Cuore, Dipartimento di Scienze Animali, della Nutrizione e degli Alimenti (DIANA) dove si occupa di metabolomica applicata agli alimenti di origine animale e qualità delle produzioni agroalimentari DOP.

UNIVERSITÀ CATTOLICA del Sacro Cuore

rilasciati e trasformati nel tratto gastrointestinale. La digestione può modificare profondamente le molecole presenti negli alimenti, generando nuovi metaboliti potenzialmente bioaccessibili e biologicamente attivi.
In questo contesto, lo studio pubblicato sulla rivista Food Bioscience da Rocchetti et al. (2026) ha avuto l'obiettivo di comprendere come la stagionatura della Coppa Piacentina DOP influenzi non solo la composizione chimica del prodotto, ma anche il comportamento metabolomico durante la digestione gastrointestinale simulata in vitro. I ricercatori hanno integrato differenti approcci analitici attraverso un approccio innovativo di "data fusion", cioè l'integrazione di più dataset omici, per ottenere una visione sistemica delle trasformazioni biochimiche associate alla stagionatura. L'ipotesi di partenza era che la lunga maturazione della Coppa Piacentina DOP non producesse semplicemente variazioni qualitative e quantitative di singole molecole, ma determinasse una vera e propria riorganizzazione biochimica del prodotto, capace di influenzare anche i metaboliti rilasciati durante la digestione. I risultati hanno mostrato come la tradizione produttiva e il tempo di stagionatura contribuiscano a creare una struttura chimica complessa e dinamica, che permane anche durante la digestione gastrointestinale. Lo studio effettuato offre quindi nuove prospettive per comprendere il valore delle produzioni DOP non soltanto dal punto di vista sensoriale e culturale, ma anche in relazione alla biochimica alimentare e alla nutrizione.

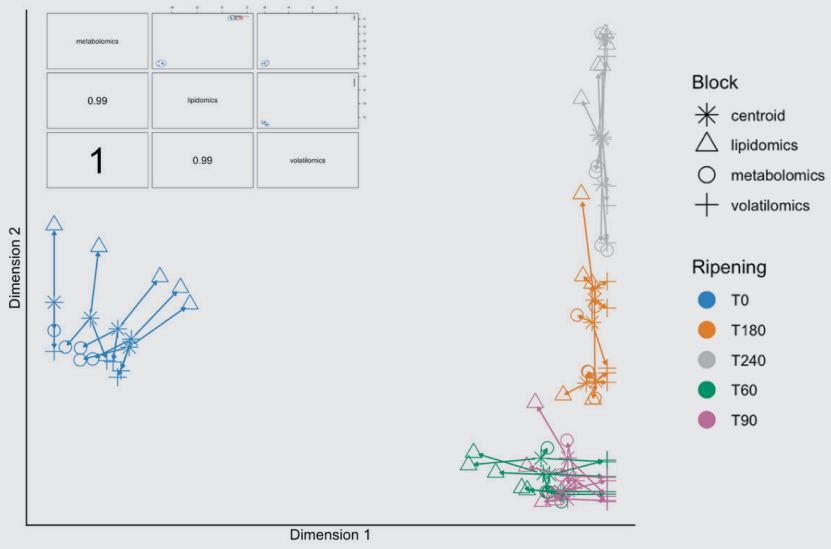
Metodologia

Lo studio è stato condotto su campioni di Coppa Piacentina DOP provenienti da differenti tempi di stagionatura: prodotto fresco (T0, non stagionato), 60, 90, 180 e 240 giorni di maturazione. Tutti i campioni sono stati ottenuti secondo il disciplinare ufficiale della DOP. Per ridurre la variabilità dei campioni di Coppa Piacentina DOP, queste ultime provenivano da suini di un solo allevamento, un solo macello e lavorate e stagionate nello stesso salumificio.
Per analizzare le trasformazioni biochimiche associate alla stagionatura, i ricercatori hanno utilizzato un approccio multi-omico integrato. In particolare, sono stati combinati dati di:

- metabolomica (identificazione di piccole molecole di peso molecolare fino a 1200 Dalton);
- lipidomica (identificazione di lipidi di peso molecolare fino a 1500 Dalton);
- volatilomica (identificazione di composti aromatici volatili di peso molecolare fino a 650 Dalton).

L'integrazione dei dati è stata effettuata attraverso il modello statistico DIABLO (acronimo di: Data Integration Analysis for Biomarker Discovery using Latent Variable Approaches for Omics Studies), uno strumento avanzato di "data fusion" capace di individuare correlazioni tra differenti classi di molecole e descrivere le reti biochimiche associate alla maturazione del prodotto. Successivamente, i campioni sono stati sottoposti a digestione gastrointestinale simulata utilizzando il protocollo standardizzato internazionale INFOGEST, che riproduce in vitro le principali fasi della digestione umana (orale, gastrica e intestinale). I digestati intestinali ottenuti sono stati quindi analizzati mediante metabolomica untargeted UHPLC-HRMS, una tecnica ad alta risoluzione che consente di identificare un elevato numero di metaboliti contemporaneamente. Complessivamente sono stati identificati oltre 1200 composti chimici nei campioni di Coppa Piacentina digeriti in vitro, appartenenti soprattutto ad aminoacidi, peptidi e metaboliti lipidici.

Figura 1. L'integrazione di metabolomica, lipidomica e volatilomica mediante il modello DIABLO mostra come la stagionatura della Coppa Piacentina DOP determini una progressiva riorganizzazione coordinata di metaboliti, lipidi e composti aromatici: campioni freschi e a lunga stagionatura presentano profili biochimici distinti, associati a proteolisi, ossidazione lipidica e sviluppo dell'aroma.



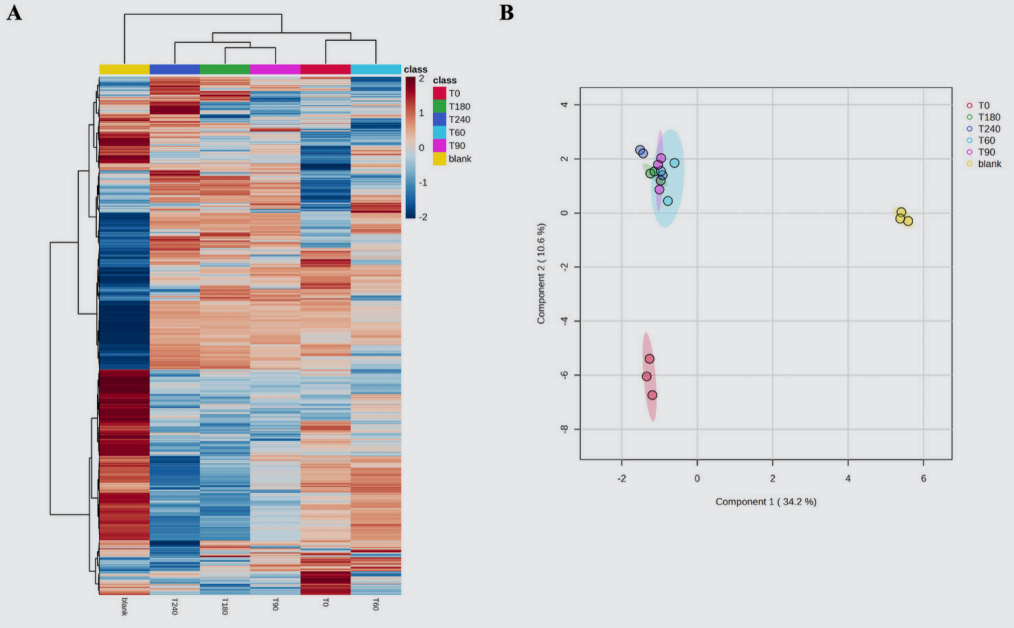
Risultati

L'analisi integrata dei dati ha evidenziato che la stagionatura della Coppa Piacentina DOP determina una profonda riorganizzazione biochimica del prodotto. Le diverse piattaforme omiche hanno mostrato una forte correlazione tra loro, indicando che proteine, lipidi e composti aromatici evolvono in modo coordinato durante la maturazione. I campioni freschi (non stagionati) risultavano caratterizzati da metaboliti associati al metabolismo muscolare e ai sistemi antiossidanti naturali, come glutatione (un noto antiossidante naturale) e S-adenosil-metionina (un coenzima chiave coinvolto nei processi di metilazione). Con l'aumentare del tempo di stagionatura, invece, aumentavano composti legati alla proteolisi, all'ossidazione lipidica e alla formazione di peptidi complessi. Particolarmente interessante è stato il comportamento dei prodotti durante la digestione simulata in vitro. I profili metabolici intestinali hanno mostrato che le modificazioni indotte dalla stagionatura non vengono annullate dalla digestione, ma influenzano direttamente i metaboliti rilasciati nel tratto gastrointestinale. Le coppe sottoposte a lunga stagionatura (180-240 giorni) hanno generato digestati caratterizzati da una maggiore complessità metabolomica rispetto al prodotto fresco o a breve stagionatura. In particolare, è stato osservato un aumento di derivati amminoacidici, peptidi e metaboliti lipidici derivanti dalla degradazione delle membrane cellulari. Un risultato particolarmente rilevante riguarda alcuni γ-glutamil-peptidi, molecole già associate in letteratura alle sensazioni gustative "kokumi", cioè percezioni di pienezza e continuità del sapore. Alcuni di questi peptidi sono risultati relativamente resistenti alla digestione gastrointestinale simulata, suggerendo che la stagionatura possa favorire la formazione di composti bioaccessibili persistenti. Lo studio ha inoltre mostrato che la lunga stagionatura non aumenta necessariamente il rilascio totale di aminoacidi liberi durante la digestione. Al contrario, sembra promuovere soprattutto la formazione di peptidi e derivati più complessi, indicando che la maturazione modifica la struttura biochimica del prodotto in modo qualitativo più che quantitativo. Nel complesso, i risultati suggeriscono che la stagionatura tradizionale della Coppa Piacentina DOP non rappresenti soltanto un processo tecnologico volto allo sviluppo sensoriale, ma anche un fattore in grado di influenzare il comportamento metabolico dell'alimento durante la digestione.

Conclusioni

Questo studio mostra come la lunga stagionatura della Coppa Piacentina DOP non rappresenti soltanto un processo tradizionale di conservazione e sviluppo sensoriale, ma una trasformazione biochimica profonda che continua a influenzare il prodotto anche durante la digestione gastrointestinale. Le moderne tecnologie omiche hanno permesso di osservare per la prima volta questa evoluzione in modo integrato, evidenziando come tempo, microbiologia e processi enzimatici contribuiscano a costruire una vera e propria "identità molecolare" del prodotto. I risultati suggeriscono che la maturazione non modifica semplicemente la quantità di alcune molecole, ma riorganizza l'intera matrice alimentare, generando profili metabolici distintivi che persistono anche dopo la digestione simu-

Figura 2. Le analisi multivariate dei digestati intestinali (pannelli A e B) mostrano che le modificazioni biochimiche generate dalla stagionatura persistono durante la digestione simulata in vitro. I campioni stagionati 180-240 giorni presentano una maggiore complessità chimica e un aumento di peptidi e metaboliti lipidici rispetto al prodotto fresco.



lata. In particolare, la lunga stagionatura sembra favorire la formazione di peptidi e metaboliti complessi associati alla tipicità biochimica della Coppa Piacentina DOP. Pur senza attribuire effetti salutistici diretti, aspetto che richiederà ulteriori studi in vivo mirati, il lavoro evidenzia come le produzioni DOP possano essere interpretate oggi anche attraverso una chiave scientifica moderna, capace di integrare tradizione, qualità alimentare e tecniche omiche all'avanguardia. In questo senso, approcci multi-omici integrati rappresentano uno strumento promettente per valorizzare e comprendere più a fondo il patrimonio agroalimentare italiano.

RIFERIMENTI RICERCA

Titolo

Linking integrative omics-based data fusion to in vitro gastrointestinal digestion reveals ripening-driven chemical signatures in Coppa Piacentina PDO

Autori

F. Froldi, G. Rocchetti, G. Leni, G. Giuberti, S. Sigolo, A. Prandini

Fonte

Food Bioscience, 80, Article 108969
https://doi.org/10.1016/j.fbio.2026.108969

Abstract

La stagionatura delle carni stagionate determina complesse trasformazioni biochimiche che ne definiscono sia l'identità del prodotto sia il comportamento gastrointestinale. In questo studio è stata applicata una strategia integrativa per indagare in che modo l'organizzazione chimica della Coppa Piacentina a Denominazione di Origine Protetta (DOP), determinata dalla stagionatura, influenzi il suo profilo metabolico gastrointestinale. I set di dati metabolomici, lipidomici e volatilomici generati in precedenza, ottenuti da campioni non digeriti in diverse fasi di stagionatura (fresco, 60, 90, 180 e 240 giorni), sono stati integrati utilizzando un framework di fusione dei dati per ottenere una descrizione a livello di sistema delle firme chimiche associate alla stagionatura. Campioni provenienti dagli stessi stadi di stagionatura (n = 3) sono stati sottoposti al protocollo standardizzato di digestione in vitro INFOGEST, e i campioni digeriti a livello intestinale sono stati caratterizzati mediante metabolomica non mirata utilizzando la cromatografia liquida ad altissime prestazioni accoppiata alla spettrometria di massa ad alta risoluzione (UHPLC-HRMS) insieme alla profilazione degli aminoacidi liberi. L'analisi non mirata ha consentito l'annotazione putativa di 1298 caratteristiche di massa appartenenti principalmente ad aminoacidi, peptidi e metaboliti legati ai lipidi. La fusione dei dati ha rivelato reti molecolari coordinate associate alla maturazione, mettendo in evidenza la proteolisi, il rimodellamento lipidico e i processi ossidativi. Queste firme legate alla maturazione non sono state cancellate durante la digestione, ma si sono tradotte in profili metabolomici intestinali distinti. Una maturazione breve ha indotto cambiamenti moderati nei metaboliti bioaccessibili, mentre una maturazione prolungata ha amplificato la complessità digestiva, favorendo il rilascio di derivati peptidici e metaboliti legati ai lipidi senza aumentare il rilascio totale di aminoacidi liberi. In particolare, alcuni peptidi γ-glutamilici selezionati hanno mostrato una relativa resistenza alla degradazione gastrointestinale. Questi risultati indicano che la maturazione agisce come un fattore biochimico a livello di sistema che modella sia la composizione del prodotto sia il profilo metabolico generato durante la digestione.

Bibliografia essenziale

1. Brodkorb, A., et al. INFOGEST static in vitro simulation of gastrointestinal food digestion. Nature Protocol, 14 (4) (2019), pp. 991-1014.
2. Domínguez, R., et al. A Comprehensive review on lipid oxidation in meat and meat products. Antioxidants, 8 (10) (2019), p. 429.
3. Leni, G., et al. Volatile compounds, gamma-glutamyl-peptides and free amino acids as biomarkers of long-ripened protected designation of origin Coppa Piacentina. Food Chemistry, 440 (2024), Article 138225.
4. Rocchetti, G., et al. An integrated approach based on UHPLC-HRMS, 1H-NMR and sensory analysis reveals the exclusive lipid fingerprint of long-ripened protected designation of origin Coppa Piacentina. Food Chemistry, 469 (2025), Article 142612.
5. Rocchetti, G., et al. Untargeted metabolomics combined with sensory analysis to evaluate the chemical changes in Coppa Piacentina PDO during different ripening times. Molecules, 28 (5) (2023), p. 2223.
6. Rocchetti, G., et al. Changes in the chemical and sensory profile of ripened Italian salami following the addition of different microbial starters. Meat Science, 180 (2021), Article 108584.
7. Rutigliano, M., et al. A proteomic study of "Coppa Piacentina": A typical Italian dry-cured Salami. Food Research International, 166 (2023), Article 112613.
8. Sugimoto, M., et al. Sensory properties and metabolomic profiles of dry-cured ham during the ripening process. Food Research International, 129 (2020), Article 108850.
9. Tsugawa, H., et al. MS-DIAL: Data-independent MS/MS deconvolution for comprehensive metabolome analysis. Nature Methods, 12 (2015), pp. 523-526.
10. Wang, H., et al. Kokumi γ-glutamyl peptides: Some insight into their evaluation and detection, biosynthetic pathways, contribution and changes in food processing. Food Chemistry Advances, 1 (2022), Article 100061.





Coagulazione del latte e resa casearia nel Parmigiano Reggiano DOP: il ruolo di pH, minerali e struttura della cagliata

Uno studio dell'Università di Parma in collaborazione con il Centro Lattiero Caseario e Agroalimentare di Parma evidenzia come il latte con migliori proprietà di coagulazione presamica formi una cagliata più resistente ai passaggi tecnologici, minori perdite di grasso nel siero e una maggiore resa

Nel comparto lattiero-caseario, la qualità tecnologica del latte è una variabile decisiva almeno quanto la sua composizione chimica. Per produzioni a lunga maturazione e a elevato valore identitario, come il Parmigiano Reggiano DOP, il comportamento del latte durante la coagulazione presamica non rappresenta soltanto un parametro di laboratorio, ma un indicatore concreto di efficienza industriale, recupero della frazione caseinica e contenimento delle perdite di costituenti nobili nella fase di caseificazione. In altre parole, la capacità del latte di formare una cagliata solida, elastica e omogenea si traduce direttamente in resa, qualità della struttura e stabilità del processo.

La coagulazione presamica è la fase in cui la chimosina del caglio idrolizza la κ-caseina e avvia la formazione della rete di paracaseina che intrappola grasso e parte della fase acquosa. Questa rete, quando è ben strutturata, resiste meglio alle sollecitazioni meccaniche della rottura e della cottura della cagliata; quando invece è fragile, tende a disperdere più lipidi e solidi del siero, con conseguente calo di rendimento. Proprio per questo, le proprietà di coagulazione presamica del latte sono considerate uno dei principali indicatori della sua attitudine casearia.

Lo studio qui ripreso si colloca in questo punto di incontro fra chimica del latte, tecnologia di trasformazione e valore economico della materia prima. Gli autori hanno verificato, in condizioni reali di caseificio, se le differenze nelle proprietà di coagulazione presamica del latte fossero associate non solo a parametri reologici della cagliata, ma anche alla resa effettiva e alle perdite di grasso durante

Piero Franceschi
Dipartimento di Scienze degli Alimenti e del Farmaco – Università di Parma

Davide Barbanti
Dipartimento di Scienze degli Alimenti e del Farmaco – Università di Parma

Paolo Formaggioni
Dipartimento di Scienze degli Alimenti e del Farmaco – Università di Parma

Cristina Scotti
Centro Lattiero Caseario e Agroalimentare – Parma

Paola Giambiasi
Centro Lattiero Caseario e Agroalimentare – Parma

Francesca Martuzzi
Dipartimento di Scienze degli Alimenti e del Farmaco – Università di Parma

la produzione di Parmigiano Reggiano DOP. L'obiettivo è rilevante sia per la ricerca sia per gli operatori di filiera, perché permette di capire se un parametro già usato nella classificazione del latte possa avere un significato predittivo più ampio, utile anche per la gestione economica e tecnologica della trasformazione.

Per orientare correttamente la lettura dei risultati, conviene chiarire due concetti. Il primo è quello di proprietà di coagulazione presamica: nello studio vengono descritte attraverso il test lattodinamografico (**Figura 1**) e i suoi tre parametri principali, cioè il tempo di coagulazione, il tempo di rassodamento del coagulo e la consistenza del coagulo. Il secondo è quello di resa casearia, che esprime quanti chilogrammi di formaggio si ottengono da 100 chilogrammi di latte lavorato. A questi si affiancano le perdite di caseificazione, cioè la quota di grasso, proteine e minerali che non viene trattenuta nella cagliata e rimane nel siero o nel siero cotto.

La ragione scientifica dell'indagine è chiara: nel latte le proprietà di coagulazione non dipendono da un solo fattore, ma da un equilibrio tra pH, calcio, fosforo, citrato, stato della micella caseinica e, in misura più indiretta, qualità igienico-sanitaria del latte. L'ipotesi dello studio è che un latte con migliore assetto minerale e acido-base renda più rapida ed efficace sia la fase enzimatica sia quella aggregativa della coagulazione, producendo una cagliata più compatta e più capace di trattenere grasso durante la caseificazione.

Questa chiave di lettura è particolarmente importante per il Parmigiano Reggiano DOP, una filiera in cui l'efficienza non è una nozione astratta ma un fattore che incide sul bilancio aziendale e sulla sostenibilità dell'intero sistema. In un prodotto a Denominazione d'Origine, infatti, la qualità non riguarda soltanto il profilo sensoriale del prodotto finale, ma anche l'ottimizzazione del recupero di materia prima e la capacità di valorizzare il latte in funzione delle sue caratteristiche intrinseche. Lo studio mostra quindi come un indicatore tradizionalmente usato nella classificazione del latte possa diventare una leva di conoscenza utile anche per la gestione di filiera.

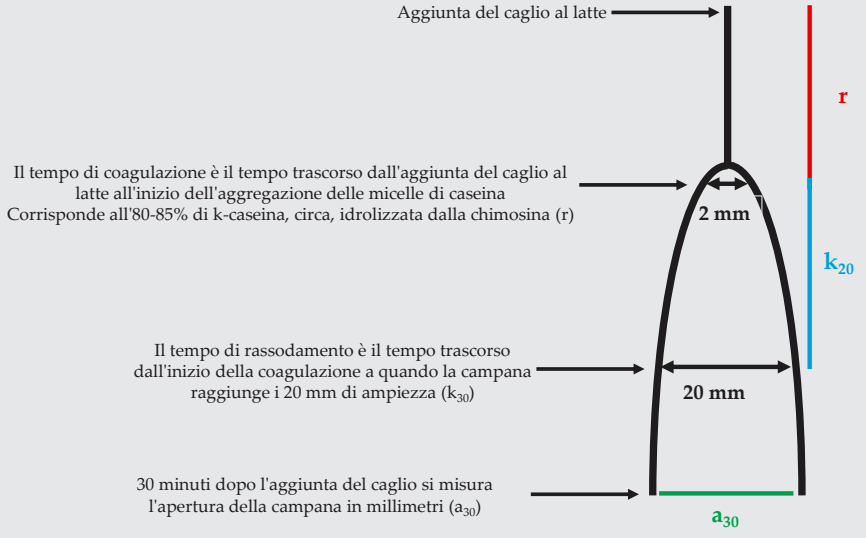
Metodologia

La ricerca è stata condotta in condizioni di campo, su 10 caseifici ubicati nelle province di Parma e Reggio Emilia, nell'arco di due anni consecutivi. In totale sono stati realizzati 60 processi di caseificazione, con 20 prove sperimentali e tre lavorazioni parallele per ogni prova: latte con proprietà di coagulazione ottimali, discrete e mediocri. La classificazione è stata definita a partire dai risultati del test lattodinamografico, raggruppando i profili in tre classi operative.

Per ogni lavorazione sono stati prelevati tre tipi di campione: latte intero della mungitura serale, latte in caldaia (ottenuto da latte parzialmente scremato della sera e latte intero del mattino) e siero cotto residuo dopo l'estrazione del formaggio. I campioni sono stati raffreddati, trasportati in laboratorio e sottoposti ad analisi chimiche, minerali, igieniche e tecnologiche. In particolare sono stati misurati composizione, conta cellulare, carica batterica, pH, acidità titolabile, calcio, fosforo, magnesio, citrato, cloruri, parametri di coagulazione e proprietà reologiche della cagliata; sono state inoltre calcolate resa casearia e perdite stimate di proteine, grasso e minerali.

Dal punto di vista statistico, i dati sono stati elaborati mediante analisi della varianza utilizzando un modello lineare generalizzato per il calcolo dei valori delle medie stimate e il confronto post hoc di Bonferroni. Sono state inoltre calco-

Figura 1. Grafico a campana ottenuto mediante test lattodinamografico, dove "r" è il tempo di coagulazione, misurato in minuti, "k_{20}" è il tempo di rassodamento della cagliata, misurato in minuti, e "a_{30}" è la consistenza della cagliata, misurata in millimetri a 30 minuti dall'aggiunta del caglio.



late le correlazioni di Pearson tra proprietà di coagulazione, caratteristiche minerali, parametri reologici, resa e perdite di caseificazione. L'impostazione sperimentale è importante perché riduce il rischio che le differenze osservate siano dovute a fattori casuali: il contenuto di proteine e caseina è stato reso il più possibile omogeneo tra i gruppi, così come il rapporto grasso/caseina in caldaia, consentendo di attribuire con maggiore affidabilità gli effetti osservati alle proprietà di coagulazione del latte.

Risultati

I risultati mostrano innanzitutto che le tre classi di latte avevano composizioni molto simili sul piano proteico, ma differivano per alcuni indicatori chiave della frazione minerale e dell'equilibrio chimico. Nel latte in caldaia con proprietà di coagulazione ottimali si osservano valori più elevati di calcio, fosforo e acido citrico, insieme a pH più basso e acidità titolabile più alta rispetto al latte con proprietà di coagulazione mediocri. Al contrario, i cloruri sono più alti nel latte con coagulazione peggiore. Queste differenze suggeriscono che il discrimine tecnologico non risiede tanto nella quantità di caseina, quanto nel modo in cui il sistema minerale e il bilancio acido-base rendono la micella caseinica più o meno predisposta alla coagulazione.

Sul piano tecnologico, il latte con proprietà ottimali mostra un tempo di coagulazione più breve, un tempo di rassodamento del coagulo inferiore e una consistenza del coagulo significativamente maggiore. Anche le misure meccaniche del coagulo confermano il quadro: la resistenza al taglio e la resistenza alla compressione risultano più elevate nei campioni con coagulazione ottimale o discreta rispetto a quelli con coagulazione mediocre. In termini pratici, questo significa che la cagliata ottenuta da latte migliore sopporta con più efficacia le fasi di rottura e cottura, riducendo la dispersione di grasso e migliorando la tenuta strutturale durante il processo.

Il legame tra composizione del latte e proprietà di coagulazione emerge in modo molto netto dalle correlazioni. Calcio, fosforo e acido citrico risultano negativamente correlati con il tempo di coagulazione e positivamente correlati con la consistenza del coagulo; il calcio e il fosforo mostrano anche una correlazione negativa con il tempo di rassodamento. In parallelo, la consistenza del coagulo si associa positivamente alla resistenza al taglio e alla compressione. Questo insieme di relazioni rafforza l'interpretazione fisiologico-tecnologica proposta dagli autori: un sistema più ricco di calcio e fosforo disponibili e con migliore equilibrio acido-base accelera la fase enzimatica e favorisce l'aggregazione delle micelle, producendo una cagliata più consistente.

Sul piano della resa, il latte con coagulazione ottimale raggiunge 8,79 kg di formaggio per 100 kg di latte, contro 8,08 kg/100 kg del latte con coagulazione mediocre. La differenza è rilevante perché, su grandi volumi di lavorazione, pochi decimi di punto percentuale si traducono in quantità economiche molto significative. Il dato più interessante è che la variazione di resa è accompagnata soprattutto da una riduzione delle perdite di grasso, che passano dal 16,72% nei lotti peggiori al 14,23% in quelli migliori. Al contrario, le perdite di proteine e dei minerali non mostrano variazioni significative fra i gruppi, segnalando che il principale vantaggio tecnologico del latte con migliori proprietà di coagulazione riguarda soprattutto il trattenimento della frazione lipidica.

Questi risultati possono essere interpretati alla luce dei due momenti fondamentali della coagulazione. Nella fase primaria, un pH più acido accelera l'azione della chimosina e quindi la rottura della κ-caseina; nella fase secondaria, una maggiore disponibilità di calcio favorisce l'aggregazione delle micelle di paracaseina. Il risultato combinato è una cagliata più rapida a formarsi e più robusta da lavorare. Nel caso specifico, il contenuto superiore di citrato, fosforo e calcio nel latte con coagulazione ottimale sembra orientare il sistema verso una migliore efficienza di trasformazione, mentre i cloruri più elevati e il profilo minerale meno favorevole del latte con coagulazione mediocre si associano a un comportamento meno performante.

Un ulteriore elemento interpretativo riguarda la qualità igienico-sanitaria della materia prima. Viene osservato che i conteggi cellulari restano comunque inferiori a soglie tali da compromettere in modo marcato la resa, ma suggeriscono che lievi processi infiammatori della mammella possano contribuire alle differenze di composizione minerale e di coagulazione. Questo punto è importante per la filiera perché conferma che la qualità tecnologica del latte non va letta solo in termini di proteina e grasso, ma anche come espressione di uno stato fisiologico complessivo dell'animale e dell'azienda.

Conclusioni

Lo studio dimostra che le proprietà di coagulazione presamica del latte hanno un impatto reale e misurabile sulla resa casearia nel Parmigiano Reggiano DOP. I latti con coagulazione ottimale producono più formaggio e disperdono meno grasso nel siero cotto rispetto ai latti con coagulazione mediocre. Questo risultato non è un semplice dato analitico, ma un'indicazione operativa: il latte più idoneo alla trasformazione è quello che, a parità di proteina e caseina, mostra un assetto minerale e acido-base favorevole alla rapida formazione di una cagliata forte e resistente.

Dal punto di vista scientifico, la ricerca rafforza un orientamento già presente in letteratura, secondo cui il test di coagulazione del latte non è soltanto un indicatore descrittivo, ma può rappresentare un vero proxy dell'attitudine alla caseificazione. La novità, qui, sta nell'avere verificato questa relazione in condizioni di campo, dentro una filiera complessa e fortemente tipizzata, riducendo così la distanza tra laboratorio e realtà industriale. È un aspetto non secondario, perché molti studi precedenti avevano trovato relazioni meno nette o addirittura assenti in sistemi sperimentali diversi, proprio per effetto delle

differenti condizioni tecnologiche e operative. Sotto il profilo critico, va osservato che il lavoro, pur molto robusto sul piano applicativo, fotografa un solo prodotto e un preciso contesto produttivo. La generalizzazione ad altre filiere casearie, o ad altri formaggi a diversa tecnologia, richiede prudenza. Inoltre, le correlazioni individuate sono forti e coerenti, ma non sostituiscono completamente la necessità di ulteriori studi sperimentali capaci di discriminare il peso relativo di ciascun fattore, genetica animale, alimentazione, stagione, salute mammaria, microflora e gestione di caseificio, sulla risposta tecnologica del latte.
Per i prossimi sviluppi, sarebbe utile integrare i parametri di coagulazione con modelli predittivi più raffinati, capaci di collegare in tempo reale composizione del latte, qualità della cagliata e resa ottenibile. Una linea promettente riguarda anche il rafforzamento dei sistemi di pagamento del latte basati non soltanto su composizione chimica e caratteristiche igieniche, ma anche su indicatori di attitudine casearia effettiva. In questo senso, il lavoro offre un contributo prezioso: mostra che la valorizzazione del latte può essere costruita su basi scientifiche solide, trasformando un parametro tecnologico in uno strumento di governance della filiera. Per la filiera agroalimentare, questo significa maggiore efficienza, migliore allocazione del valore e una lettura più precisa del rapporto fra qualità della materia prima e identità del prodotto finito.

RIFERIMENTI RICERCA

Titolo

Relationship Between Rennet Coagulation Properties of Milk, Cheese-Making Losses, and Cheese Yield in Manufacture of Parmigiano Reggiano PDO Cheese

Autori

P. Franceschi, D. Barbanti, P. Formaggioni, C. Scotti, P. Giambiasi, F. Martuzzi

Fonte

Foods 2026, 15(3), 428;
https://doi.org/10.3390/foods15030428

Abstract

L'obiettivo di questo studio è stato valutare l'influenza delle proprietà di coagulazione presamica del latte (RCPs) sulla resa casearia e sulle perdite durante la caseificazione nella produzione del formaggio Parmigiano Reggiano DOP. Contenuti più elevati di acido citrico (181,10 vs. 172,13 vs. 166,47 mg/100 g) e fosforo (95,02 vs. 91,14 vs. 88,78 mg/100 g) nel latte con RCPs ottimali e discreti, rispetto al latte con RCPs mediocri, influenzano positivamente l'acidità del latte, abbassando i valori di pH (6,68 vs. 6,70 vs. 6,72, rispettivamente), il che determina una reazione più rapida tra chimosina e caseina e, di conseguenza, una riduzione del tempo di coagulazione del latte. I valori inferiori del tempo di rassodamento del coagulo e i valori superiori della consistenza del coagulo, della resistenza al taglio (68,97 vs. 64,43 vs. 44,38 g) e della resistenza alla compressione (31,48 vs. 30,49 vs. 25,70 g) per il latte con coagulazione ottimale e discreta, rispetto al latte con coagulazione mediocre, determinano una maggiore resistenza agli stress durante le fasi tecnologiche del processo di caseificazione, con conseguenti minori perdite di grasso nel siero (14,23 vs. 15,48 vs. 16,72%) e una maggiore resa casearia (8,79 vs. 8,56 vs. 8,08 kg/100 kg).

Bibliografia essenziale

1. Britten, M.; Giroux, H. E. Rennet coagulation of heated milk: A review. Int. Dairy J. 2022, 124, 105-179.
2. Fox, P. F.; McSweeney, P. L. H. Cheese: An overview. In P. L. H. McSweeney, P. F. Fox, P. D. Cotter, & D. W. Everett (Eds.), Cheese: Chemistry, physics and microbiology; General aspects (4th ed., pp. 5e21). San Diego, CA, USA: Elsevier Ltd.
3. Frederiksen, P. D.; Andersen, K. K.; Hammershøj, M.; Poulsen, H. D.; Sørensen, J; Bakman, M.; Qvist, K.B.; Larsen, L. B. Composition and effect of blending of noncoagulating, poorly coagulating, and well-coagulating bovine milk from in-dividual Danish Holstein cows. J. Dairy Sci. 2011, 94, 4787-4799.
4. Franceschi, P.; Malacarne, M.; Formaggioni, P.; Cipolat-Gotet, C.; Stocco, G.; Summer, A. Effect of season and cheese-factory on cheesemaking efficiency in Parmigiano Reggiano manufacture. Foods, 2019, 8, 315-323.
5. Bittante, G.; Penasa, M.; Cecchinato, A. Genetics and modeling of milk coagulation properties. J. of Dairy Sci. 2012, 95, 1-28.
6. Pretto, D.; De Marchi, M.; Penasa, M.; Cassandro, M. Effect of milk composition and coagulation traits on Grana Padano cheese yield under field conditions. J Dairy Res. 2013, 80, 1-5.
7. Emmons, D.B.; Dubé, C.; Modler, H.W. Transfer of protein from milk to cheese. J. Dairy Sci. 2003, 86, 469–485.

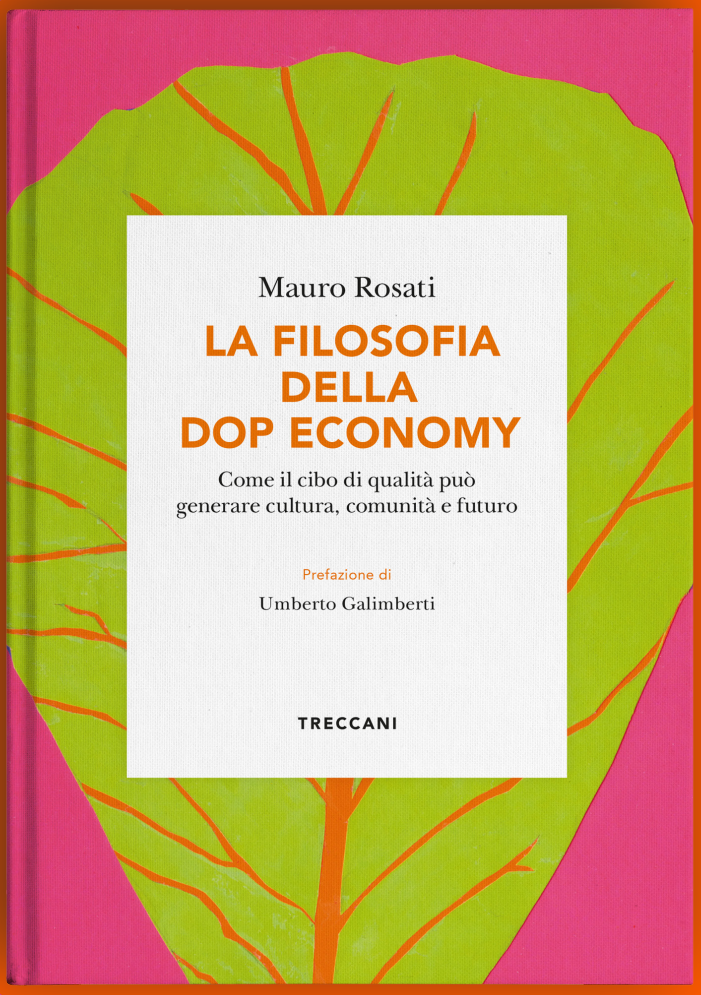
TourDOP - Seminari sulla Dop economy

Un ciclo di incontri come occasione di dialogo e approfondimento
attorno al libro La filosofia della Dop economy

A cura di

fondazione QUALIVITA

oriGIn ITALIA
Associazione Italiana Consorzi Indicazioni Geografiche



Attività realizzata con il contributo Masaf D.M. n. 0685397 del 18 dicembre 2025 (numero CUP J88H25002600007)

Le date del TourDOP 2026



Presentazione di lancio
Roma, 16 aprile 2026



CT Aceto Balsamico di Modena IGP
Modena, 19 maggio 2026



Spazio Mostra POOL - Design Week
Milano, 22 aprile 2026



Fond. Terr. Brunello di Montalcino
Montalcino, 21 maggio 2026



CT Gorgonzola DOP
Milano, 7 maggio 2026



Cooperazione in Festa
Firenze, 23 maggio 2026



Università Ca' Foscari
Venezia, 7 maggio 2026



CT Grana Padano DOP
Desenzano del Garda, 23 maggio 2026



CT Asiago DOP
Vicenza, 8 maggio 2026



CT Mozzarella di Bufala Campana DOP
Vicenza, 28 maggio 2026



CT Riviera Ligure DOP
Imperia, 15 maggio 2026



Università del Sannio
Benevento, 28 maggio 2026



Salone OFF – Coldiretti
Torino, 16 maggio 2026



CT Burrata di Andria IGP
Castel del Monte, 30 maggio 2026

Prossime date

24 giugno 2026
Grosseto
CT Pecorino Toscano DOP e Toscano IGP - Olio EVO

10 luglio 2026
Montalcino
Fondazione Banfi

11 luglio 2026
Urbino
Scuola Politica Langer

14 luglio 2026
Reggio Emilia
CT Parmigiano Reggiano DOP

3 settembre 2026
Castiglione della Pescaia (GR)
Comune di Castiglione della Pescaia

5 settembre 2026
Langhirano (PR)
CT Prosciutto di Parma DOP

6 settembre 2026
San Quirico d'Orcia (SI)
CT Vino Orcia

12 settembre 2026
Catania
CT Arancia Rossa di Sicilia IGP

17 settembre 2026
Pordenone
Pordenonelegge

22 settembre 2026
Milano
Lactalis

25-27 settembre 2026
Lecco
Festival Treccani della lingua italiana

9 ottobre 2026
Eboli (SA)
Sono Terra Festival

15-17 ottobre 2026
Altamura (BA)
CT Pane di Altamura DOP

30 ottobre 2026
Modica
CT Cioccolato di Modica IGP

***Udine**
CT Prosciutto di San Daniele DOP

***Aosta**
CT Fontina DOP

**Date in fase di definizione*



Autogrill e Qualivita, il made in Italy certificato entra nel viaggio quotidiano

Il network globale di Avolta diventa vetrina per il patrimonio agroalimentare italiano con il progetto "Origini Edition". L'iniziativa, sostenuta da Masaf e FIPE, promuove il sistema dei prodotti DOP IGP e dei Consorzi di tutela attraverso la rete della mobilità

Trasformare la rete della ristorazione e del retail da viaggio in uno dei principali spazi contemporanei di incontro tra mobilità, qualità certificata e cultura italiana. È questa la visione alla base del progetto promosso da Avolta-Autogrill in collaborazione con Fondazione Qualivita: una piattaforma integrata del made in Italy certificato DOP e IGP, pensata per valorizzare le eccellenze agroalimentari italiane nei luoghi del viaggio e intercettare milioni di consumatori italiani e stranieri ogni anno.

L'iniziativa è stata presentata a Roma, il 10 aprile scorso, nella sede di FIPE, da Massimiliano Santoro, CEO Italy di Avolta, e dal direttore generale Luca D'Alba, con la partecipazione del presidente di Origin Italia Cesare Baldrighi e alla presenza del Ministro dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste Francesco Lollobrigida (Foto intestazione articolo). Il progetto si inserisce in un percorso sostenuto dal Masaf e da FIPE, con l'obiettivo di rafforzare il legame tra ristorazione da viaggio, filiere certificate e cultura agroalimentare italiana. Sintetizzato nel claim "Il viaggio più buono del mondo", il progetto non nasce come una semplice linea di prodotto né come una campagna di comunicazione, ma come una piattaforma trasversale destinata a coinvolgere progressivamente snack, retail, ristorazione e, più in generale, l'esperienza quotidiana dei viaggiatori. L'obiettivo è portare nei punti vendita Autogrill un racconto coerente della qualità certificata italiana, trasformando gli ingredienti premium DOP e IGP in valore culturale, i piatti in narrazione e la relazione con produttori e Consorzi di tutela in una leva di crescita.

Il banco di prova è rappresentato da "Origini Edition", iniziativa già avviata nel mondo snack con la realizzazione di panini che utilizzano ingredienti DOP e IGP selezionati in collaborazione con Fondazione Qualivita e i Consorzi di tutela coinvolti. Un primo passo che ha consentito di valorizzare materie prime certificate all'interno dell'offerta Autogrill, attraverso la costruzione di relazioni con i Consorzi di tutela e la realizzazione di contenuti digitali, materiali in-store e comunicazione istituzionale. La prospettiva, tuttavia, è molto più ampia con l'obiettivo di estendere progressivamente il modello anche al retail, attraverso spazi espositivi dedicati e una maggiore riconoscibilità dei prodotti certificati, e alla ristorazione, dove le DOP e IGP possono diventare ingredienti qualificanti dei menu e delle esperienze gastronomiche. In questo modo la piattaforma può contribuire a creare una presenza più strutturata e continuativa delle Indicazioni Geografiche all'interno della rete Autogrill,

superando la logica delle iniziative occasionali e costruendo un progetto riconoscibile nel tempo.

In questo percorso Fondazione Qualivita svolge un ruolo di presidio culturale, tecnico e relazionale: supporta la selezione dei prodotti, facilita il rapporto con i Consorzi di tutela, contribuisce alla correttezza dei contenuti informativi e promozionali e favorisce il dialogo con istituzioni, territori e stakeholder dell'agroalimentare italiano. Un'attività che mira a garantire coerenza e autorevolezza all'intero progetto, valorizzando le produzioni certificate nel rispetto delle loro specificità. Particolarmente rilevante è il coinvolgimento diretto dei Consorzi di tutela, chiamati non solo a fornire prodotti e competenze, ma anche a condividere la progettazione dei contenuti e delle attività di valorizzazione. In questo senso, la piattaforma può rappresentare un nuovo spazio di visibilità per il sistema delle Indicazioni Geografiche italiane e un'opportunità concreta per rafforzare il rapporto tra filiere produttive e consumatori.

Uno degli aspetti più delicati riguarda la necessità di evitare ogni forma di DOPwashing: le DOP e le IGP non possono essere utilizzate come un generico richiamo all'origine o alla tipicità, ma devono diventare una componente strutturale, riconoscibile e continuativa dell'offerta, capace di dare certezza al consumatore e valore reale alle filiere. La credibilità dell'iniziativa dipenderà proprio dalla capacità di mantenere nel tempo una coerenza tra prodotti utilizzati, comunicazione e attività di valorizzazione.

La piattaforma potrà inoltre svilupparsi attraverso degustazioni guidate, conferenze stampa territoriali, attività di formazione e iniziative legate al Turismo DOP, creando un collegamento diretto tra l'esperienza del viaggio e la scoperta dei luoghi di origine delle produzioni certificate. Un approccio che consente di ampliare il racconto delle DOP e IGP oltre il momento dell'acquisto, favorendo una relazione più profonda con i territori e con le comunità che li esprimono.

La rete internazionale di Avolta apre infine una prospettiva strategica di particolare interesse. Il modello sviluppato in Italia potrebbe infatti essere progressivamente esteso ad altri Paesi, trasformando la presenza globale del gruppo in uno strumento di promozione del made in Italy certificato. In questa prospettiva, Autogrill può diventare una grande infrastruttura quotidiana del soft power agroalimentare italiano, capace di portare nel mondo non soltanto prodotti, ma anche cultura, territori e identità.





Origin Italia riunisce ad Altamura l'Assemblea annuale

Sostenibilità, digitale e turismo al centro del confronto pubblico sul futuro della Dop economy. Oltre 300 partecipanti tra Consorzi di tutela, istituzioni, imprese e operatori

Il 29 e 30 maggio 2026, Altamura ha ospitato l'Assemblea annuale di Origin Italia, momento centrale di confronto per il sistema delle Indicazioni Geografiche italiane, realizzato in collaborazione con i Consorzi di tutela pugliesi. L'appuntamento ha riunito oltre 300 partecipanti tra Consorzi aderenti, rappresentanti delle istituzioni nazionali e regionali, imprese e operatori del settore agroalimentare, confermandosi come uno spazio qualificato di dialogo sul presente e sul futuro della Dop economy. I lavori assembleari sono stati affiancati da una sessione pubblica di approfondimento dedicata alle principali traiettorie di sviluppo del sistema DOP e IGP, con particolare attenzione ai temi della sostenibilità, della transizione digitale e del turismo legato ai territori di origine. Un confronto che ha messo in evidenza il ruolo sempre più centrale delle IG come modello di sviluppo capace di integrare valore economico, tutela del territorio, identità produttiva e innovazione.

Nel corso dell'iniziativa, Origin Italia ha posto al centro del dibattito le trasformazioni che stanno interessando il comparto agroalimentare italiano, ribadendo la funzione strategica dei Consorzi di tutela non solo nella salvaguardia delle produzioni certificate, ma anche nella costruzione di politiche di filiera, nella promozione dei territori e nel rafforzamento della competitività delle imprese sui mercati nazionali e internazionali.

Un contributo di particolare rilievo è stato offerto dal keynote speech del professor Emanuele Frontoni, dedicato al tema dell'intelligenza artificiale e alle sue possibili applicazioni nel mondo delle DOP e IGP. L'intervento ha avviato una riflessione articolata sui potenziali impatti dell'IA lungo le filiere certificate, evidenziando la necessità di un approccio consapevole e condiviso che sappia cogliere le opportunità dell'innovazione, preservando al contempo i valori fondanti del sistema delle Indicazioni Geografiche. Nel confronto pubblico è emersa con forza anche la crescente attenzione delle istituzioni regionali verso il sistema DOP e IGP. Gli interventi degli assessori Francesco Paolicelli e Carmine Cicala hanno sottolineato come negli ultimi anni si sia consolidata, anche nel Mezzogiorno, una maggiore consapevolezza del valore strategico delle Indicazioni Geografiche, riconosciute come strumenti fondamentali di sviluppo economico, coesione territoriale e valorizzazione delle produzioni locali. Ampia e qualificata anche la partecipazione delle istituzioni nazionali coinvolte nella governance, nei controlli e nello sviluppo delle filiere agroalimentari di qualità. Marco Lupo, Capo Dipartimento del Masaf, Daniel Melis, Comandante dei Carabinieri Agroalimentari, Felice Assenza, Capo Dipartimento dell'ICQRF, e Livio Proietti, presidente di ISMEA, hanno confermato l'impegno delle rispettive strutture a sostegno del sistema delle Indicazioni Geografiche, riconoscendone il valore economico, produttivo e

territoriale e il ruolo dei Consorzi di tutela come interlocutori qualificati delle istituzioni. Il presidente della Commissione Agricoltura del Senato, Luca De Carlo, ha richiamato il lavoro svolto dal Parlamento per l'approvazione delle nuove norme a tutela del sistema agroalimentare italiano, con particolare riferimento alle produzioni DOP e IGP, sottolineando l'importanza di un quadro normativo solido e aggiornato per accompagnare l'evoluzione delle filiere di qualità. Tra gli interventi più significativi, quello di Paolo De Castro, presidente del Comitato scientifico della Fondazione Qualivita, che ha ribadito il proprio impegno a sostegno delle Indicazioni Geografiche italiane, anche alla luce della recente riforma europea del sistema IG, nella quale ha svolto un ruolo di primo piano. Un impegno rivolto in particolare al rafforzamento della funzione dei Consorzi di tutela come pilastro del modello europeo delle IG. Il Ministro dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste, Francesco Lollobrigida, ha confermato l'attenzione del Governo verso le filiere a Indicazione Geografica, riconosciute come una delle espressioni più forti del made in Italy agroalimentare. Nel suo intervento, il Ministro ha inoltre richiamato il valore delle iniziative legate alla cucina italiana e al suo percorso di valorizzazione in ambito Unesco, come leva culturale e promozionale a supporto delle produzioni DOP e IGP. In collegamento video è intervenuto anche il Vicepresidente della Commissione europea Raffaele Fitto, che ha espresso vicinanza e disponibilità a un confronto sempre più diretto con Origin Italia e con i Consorzi di tutela, sottolineando l'importanza di sostenere le istanze del sistema delle Indicazioni Geografiche anche a Bruxelles, in una fase decisiva per il futuro delle politiche agroalimentari europee.

L'Assemblea annuale di Altamura ha rappresentato così una tappa significativa nel percorso di rafforzamento della Dop economy italiana: un modello che guarda al futuro, investe sulla conoscenza, interpreta l'innovazione come strumento di tutela e promozione e riconosce nei territori, nei Consorzi e nelle istituzioni una rete essenziale per la definizione di strategie di sviluppo condivise. Nel suo intervento conclusivo, il presidente di Origin Italia Cesare Baldrighi ha ringraziato i Consorzi di tutela pugliesi aderenti all'associazione e il Comune di Altamura per il contributo determinante all'organizzazione dell'Assemblea, sottolineando come la partecipazione registrata e la presenza qualificata delle istituzioni abbiano confermato la forza del sistema consortile e la capacità delle Indicazioni Geografiche di generare relazioni, progettualità e visione condivisa.

A completamento dei lavori assembleari, gli ospiti hanno partecipato a visite presso aziende aderenti ai Consorzi di tutela pugliesi DOP e IGP, vivendo un'esperienza diretta nei territori di produzione attraverso degustazioni, incontri con gli operatori e attività sul campo. Un momento di conoscenza e condivisione che ha contribuito a rafforzare la coesione tra le filiere delle IG e a valorizzare il ruolo dei Consorzi come punto di raccordo tra produzione, territorio e istituzioni.









OSSERVATORIO

Ricerca IG

Selezione di alcuni studi inerenti il settore delle IG pubblicati o in corso di pubblicazione su riviste scientifiche

Uno studio analizza l'istituzione dell'IGP per i datteri Deglet Nour di Tolga in Algeria, evidenziando come gli ostacoli al successo del sistema siano soprattutto di natura istituzionale e organizzativa. Un'altra ricerca esamina l'impatto della tracciabilità blockchain sui prodotti a Indicazione Geografica, mostrando un aumento della qualità percepita e della disponibilità a pagare dei consumatori. Un ulteriore studio di CREA e Consorzio Tutela Provolone Valpadana identifica i lieviti responsabili di difetti strutturali nel Provolone Valpadana DOP, dimostrando l'efficacia di tecniche microbiologiche e molecolari avanzate. Infine, una ricerca delle Università LUM e del Salento evidenzia come capitale intellettuale, cooperazione territoriale, appartenenza ai Consorzi di tutela e prossimità geografica possano rafforzare la resilienza climatica e favorire innovazione e sviluppo sostenibile nel settore dell'olio d'oliva.



L'impatto delle Indicazioni Geografiche sulle prestazioni delle aziende agricole. Un'analisi empirica del settore vitivinicolo dell'UE

F. Antonioli, P. Ciaian, E. Baldoni

ABSTRACT. Basandosi sul set di dati FADN dell'UE per il periodo 2004-2020, il rapporto stima quantitativamente l'impatto delle Indicazioni Geografiche sulle performance economiche, ambientali e sociali delle aziende vitivinicole IG. Le analisi empiriche hanno utilizzato la tecnica di stima combinata matching e difference-in-differences, che consente di affrontare diverse importanti fonti di distorsione, come la distorsione da autoselezione, le differenze sistematiche invarianti e variabili nel tempo tra le aziende e l'errata specificazione della forma funzionale. I risultati stimati suggeriscono che le IG migliorano le performance economiche delle aziende vitivinicole. Le IG hanno anche un impatto positivo sulla dimensione sociale, stimolando salari agricoli più elevati, mentre hanno un impatto statisticamente non significativo sull'occupazione agricola. Al contrario, si è riscontrato che le IG hanno un impatto piuttosto limitato sulle performance ambientali delle aziende, portando potenzialmente a una riduzione del consumo energetico, mentre non hanno alcun impatto sull'uso di prodotti fitosanitari nelle aziende vitivinicole.

INFORMAZIONI
Ente di ricerca: Commissione europea; Joint Research Centre
Anno: 2024
Pubblicato: Joint Research Centre
Link: https://doi:10.2760/320984
Parole chiave: Farm performance; wine production; European SMEs; Geographical Indications



L'impatto dei fattori socio-economici sullo sviluppo del turismo rurale: il caso italiano basato su un'analisi regionale

F. Piras, F. Pedes

ABSTRACT. Le aree rurali italiane offrono importanti opportunità turistiche che sostengono le economie locali e lo sviluppo sostenibile. Questo studio analizza l'impatto di fattori socioeconomici, tecnologici, naturali-ecologici e politico-legali sul turismo rurale nelle 21 regioni italiane. Attraverso dati statistici e analisi di correlazione, sono stati valutati cinque macrofattori per determinarne l'influenza sulla diffusione dell'agriturismo come indicatore di sviluppo del turismo rurale. I risultati mostrano che digitalizzazione, innovazione agricola, PIL regionale e risorse naturali-ecologiche sono strettamente associati alla crescita del settore. Anche livelli più elevati di istruzione degli agricoltori e un ricco patrimonio ecologico e culturale hanno un impatto positivo. Lo studio fornisce indicazioni utili per promuovere turismo rurale, sviluppo regionale, resilienza economica e sostenibilità, con particolare attenzione a digitalizzazione, tutela ambientale e formazione.

INFORMAZIONI
Ente di ricerca: Università di Sassari
Anno: 2026
Pubblicato: Tourism and Hospitality 2025, 6(1), 3
Link: https://doi.org/10.3390/tourhosp6010003
Parole chiave: Rural tourism; cluster analysis; agritourism



Tracciabilità tramite blockchain e disponibilità dei clienti a pagare un sovrapprezzo per i prodotti agricoli a Indicazione Geografica

S. Wang

ABSTRACT. Con l'applicazione della tracciabilità blockchain nella filiera dei prodotti agricoli a Indicazione Geografica, il prezzo di questi prodotti è aumentato annualmente, sollevando interrogativi sulla disponibilità dei consumatori a pagare prezzi più elevati in cambio di questa nuova tecnologia digitale. Lo scopo di questo articolo è analizzare in quali circostanze e per quali ragioni i consumatori sono disposti a pagare prezzi più alti per i prodotti agricoli a IG. Il presente articolo si basa su una revisione della letteratura e su un sondaggio online condotto tra i clienti che hanno avuto esperienza nell'acquisto di prodotti agricoli a Indicazione Geografica.

I risultati di questo studio dimostrano che la tracciabilità blockchain dei prodotti agricoli a Indicazione Geografica influenza positivamente l'autoespansione dei clienti, la qualità percepita e la disponibilità a pagare un prezzo maggiorato; l'autoespansione dei clienti influenza positivamente la qualità percepita e la disponibilità a pagare un prezzo maggiorato; la qualità percepita dai clienti influenza positivamente la disponibilità a pagare un prezzo maggiorato; e l'autoespansione dei clienti e la qualità percepita svolgono il ruolo di mediatori paralleli e mediatori concatenati tra la tracciabilità blockchain e la disponibilità a pagare un prezzo maggiorato per i prodotti agricoli a IG. Questo studio analizza in modo approfondito l'impatto della tracciabilità blockchain sulla disponibilità dei consumatori a pagare un sovrapprezzo per i prodotti agricoli a Indicazione Geografica Protetta (IGP). I risultati della ricerca mostrano che la tracciabilità blockchain può migliorare la qualità percepita dai consumatori dei prodotti agricoli a Indicazione Geografica Protetta, stimolando la loro percezione di auto-espansione e, in definitiva, rendendoli disposti a pagare un prezzo più elevato.

INFORMAZIONI
Ente di ricerca: Jiangxi Academy of Social Sciences, Nanchang, China
Anno: 2026
Pubblicato: British Food Journal (2026) 128 (2): 739–754.
Link: https://doi.org/10.1108/BFJ-06-2025-0809
Parole chiave: Perceived quality; Self-expansion, Blockchain traceability; Customer premium willingness to pay



Valorizzare il capitale intellettuale per un'innovazione sostenibile: un'analisi spaziale della resilienza nel settore dell'olio d'oliva

C. Colamartino, P. Toma, G. Schiuma

ABSTRACT. Questo studio, incentrato sul settore dell'olio d'oliva, analizza il funzionamento del Capitale Intellettuale (CI) nel settore agroalimentare, evidenziandone il prezioso contributo all'innovazione. Esplora inoltre come l'appartenenza a un Consorzio e la prossimità geografica possano influenzare la longevità delle imprese. Pertanto, le partnership strategiche per le Indicazioni Geografiche nel settore dell'olio d'oliva potrebbero rivelarsi fondamentali per sopravvivere ai continui rischi climatici e raggiungere gli Obiettivi di Sviluppo Sostenibile (OSS). Nell'arco di nove anni, 1.827 aziende italiane del settore oleario sono state sottoposte a un'analisi spaziale per valutare l'impatto della prossimità fisica sulla formazione di partnership strategiche e sulla condivisione dei rischi climatici all'interno della stessa area. L'analisi spaziale e la mappa degli eventi climatici sono state messe a confronto per valutare l'importanza della collaborazione tra imprese limitrofe.

Lo studio rivela che l'appartenenza al Consorzio per la Protezione delle Indicazioni Geografiche presenta una dipendenza spaziale, evidenziandone l'importanza per la resilienza del settore agroalimentare. La sovrapposizione di aree a rischio climatico con cluster di imprese indica che la coltivazione dell'olivo è particolarmente vulnerabile agli eventi climatici. La collaborazione tra imprese limitrofe, supportata dalle autorità locali, è fondamentale per la mitigazione del rischio e la sostenibilità economica. Questo studio amplia la ricerca sulla cooperazione territoriale e la sostenibilità, esplorando la relazione tra cooperazione internazionale e alleanze strategiche nel settore agroalimentare. Presenta prospettive innovative su come la cooperazione internazionale possa favorire la crescita sostenibile delle economie rurali attraverso un'analisi spaziale, evidenziando la cooperazione come aspetto cruciale di resilienza e innovazione nel settore dell'olio d'oliva.

INFORMAZIONI
Ente di ricerca: Università LUM Giuseppe Degennaro, Università del Salento
Anno: 2026
Pubblicato: Journal of Intellectual Capital (2026) 27 (1): 35–60.
Link: https://doi.org/10.1108/JIC-10-2024-0328
Parole chiave: Agri-food, Cooperatives; Geographical indications; Innovation; Intellectual capital; Spatial analysis



Rilevamento, identificazione e diffusione dei lieviti responsabili dei difetti strutturali nel formaggio Provolone Valpadana DOP mediante molteplici tecniche di ricerca

M. Zago, B. Bonvini, L. Rossetti, M. Povolo, L. Ballasina, V.E. Pisani, F. Tidona, G. Giraffa

ABSTRACT. Lo scopo di questo lavoro era identificare l'agente o gli agenti microbici responsabili di un difetto strutturale nel Provolone Valpadana, formaggio a Denominazione di Origine Protetta (DOP), e stabilirne la diffusione lungo la linea di produzione. Campionamenti ripetuti di formaggi difettosi e analisi di intermedi di lavorazione a seguito di due ispezioni presso il caseificio hanno identificato i lieviti come i principali agenti causali. L'analisi microbiologica ha evidenziato una presenza quasi costante di lieviti, che predominano sugli altri gruppi microbici. Quaranta isolati di lievito provenienti da formaggi difettosi sono stati identificati mediante sequenziamento della regione D1/D2 del gene 26S rRNA. Saccharomyces cerevisiae, Kluyveromyces marxianus e Debaryomyces hansenii sono risultati predominanti in tutti i formaggi campionati, seguiti da D. tyrocola, Pichia kudriavzevii e Torulaspora delbrueckii. Il metabarcoding di lieviti e batteri su tre formaggi con una conta di lieviti > log 4,0 CFU/mL ha indicato D. hansenii come taxon di lievito dominante e ha confermato l'assenza di taxa batterici produttori di gas. L'analisi RAPD-PCR ha suggerito la presenza di biofilm di lievito nell'ambiente caseario o lungo la linea di produzione, come confermato dal ripetuto isolamento di genotipi specifici di S. cerevisiae, K. marxianus e D. hansenii in diversi formaggi difettosi campionati tra aprile e agosto 2023, nonché in campioni prelevati a seguito di due ispezioni presso il sito di produzione, durante la lavorazione e la stagionatura del formaggio.

INFORMAZIONI
Ente di ricerca: CREA, Consorzio Tutela Provolone Valpadana
Anno: 2026
Pubblicato: Foods 2026, 15(1), 129
Link: https://doi.org/10.3390/foods15010129
Parole chiave: Cheese spoilage; gas-forming microbiota; dairy yeasts; microbial identification; metabarcoding analysis; molecular typing; Provolone Valpadana PDO cheese



Analisi dei sistemi di etichettatura d'origine nei Paesi del Mediterraneo meridionale: il caso del Deglet Nour di Tolga in Algeria

F. Bacha, F. El Hadad-Gauthier

ABSTRACT. Le Indicazioni Geografiche tutelano i prodotti la cui qualità, reputazione e altre caratteristiche sono riconducibili alla loro origine geografica. Il loro riconoscimento come diritti di proprietà intellettuale (DPI) da parte dell'Organizzazione Mondiale del Commercio (OMC) ha istituito un quadro giuridico contro l'imitazione e l'appropriazione illecita dei loro nomi, contribuendo così allo sviluppo di iniziative per il riconoscimento dei prodotti con Indicazione Geografica a livello internazionale, in particolare nei Paesi del Mediterraneo meridionale. Attraverso il caso dell'Algeria, mostriamo la complessità specifica dell'istituzione di un sistema di etichettatura basato su segni di qualità legati all'origine.

Il nostro studio si basa sull'analisi del processo di istituzione dell'Indicazione Geografica Protetta (IGP) per i datteri Deglet Nour di Tolga, al fine di identificare i fattori chiave di successo e gli ostacoli a tale approvazione. A tal fine, sono state condotte un'analisi documentale e interviste semi-strutturate. I risultati dell'analisi mostrano che gli ostacoli al successo di questa approvazione sono principalmente di natura istituzionale e organizzativa. Da un lato, il quadro istituzionale è definito ma presenta delle limitazioni, in particolare nel processo di accreditamento degli organismi di certificazione. Dall'altro lato, i meccanismi di governance e gestione dell'etichetta non sembrano attualmente costituire un forte incentivo per gli attori della filiera, soprattutto per l'implementazione di strategie di marketing.

INFORMAZIONI
Ente di ricerca: Agro Institute of Montpellier e Mediterranean Agronomic Institute of Montpellier, Francia
Anno: 2025
Pubblicato: Worldwide Perspectives on Geographical Indications
Link: https://doi.org/10.1007/978-3-031-71641-6_7
Parole chiave: Geographical Indications; Marketing strategies; Deglet Nour dates of Tolga



Valutazione della sostenibilità delle performance delle imprese produttrici di Parmigiano Reggiano DOP: un'analisi comparativa della forma giuridica e dell'altitudine di produzione

M. Iotti, G. Ferri, E. Manghi, A. Calugi, G. Bonazzi

ABSTRACT. Le Indicazioni Geografiche, protette dall'Unione europea con i marchi collettivi DOP (Denominazione di Origine Protetta), IGP (Indicazione Geografica Protetta) e STG (specialità tradizionale garantita), svolgono un ruolo importante nel sistema sociale ed economico. Non solo garantiscono i bisogni alimentari, ma promuovono una corretta informazione dei consumatori, proteggono il cibo locale e svolgono un ruolo nella sostenibilità ambientale e sociale delle aree rurali. In Italia, il formaggio DOP Parmigiano Reggiano (PR-RE) è al secondo posto tra i prodotti alimentari con marchio di protezione IG per fatturato. Questa ricerca mira a valutare la sostenibilità finanziaria delle aziende iscritte al Consorzio DOP PR-RE utilizzando l'analisi del bilancio (FINSTAT). Sono stati applicati gli indici finanziari (FR) e l'EM-Score per valutare le prestazioni delle aziende, il rischio finanziario e il punteggio di credito. L'analisi ha distinto le aziende in base alla forma giuridica, cooperativa e non cooperativa e alla fascia altimetrica: pianura collinare e montagna. I principali risultati della ricerca sono stati i seguenti: (1) una migliore performance delle imprese non cooperative di pianura e un minor rischio finanziario, (2) una durata più lunga del ciclo di inventario delle imprese cooperative e (3) un maggior rischio finanziario nelle cooperative di montagna. I risultati forniscono indicazioni per migliorare la performance delle imprese e per progettare strumenti finanziari per il settore. A nostra conoscenza, questa è la prima ricerca a condurre un'analisi di tutti i FINSTAT disponibili delle imprese nel settore PR-RE PDO.

INFORMAZIONI
Ente di ricerca: Università di Parma
Anno: 2024
Pubblicato: Sustainability 2024, 16(20), 9093
Link: https://doi.org/10.3390/su16209093
Parole chiave: Parmigiano Reggiano PDO; EM-Score; net working capital; DuPont chart; cooperative dairies; agricultural firm; financial sustainability; interest coverage ratios



Blockchain e fiducia nel settore vitivinicolo: percezioni dei consumatori e trasparenza della filiera

J. Conceição, J. Gomes, R. Guedes, M. Romão

ABSTRACT. Questo studio esplora la percezione dei consumatori su come la tecnologia blockchain (BCT) possa contribuire alla fiducia, alla trasparenza e all'autenticità nella filiera del vino. Utilizzando un approccio di ricerca a metodi misti, lo studio combina una revisione sistematica della letteratura con un'indagine quantitativa sui consumatori e interviste qualitative. L'attenzione empirica principale è rivolta ai consumatori di vino, integrata da approfondimenti contestuali provenienti da un numero limitato di produttori, distributori ed esperti del settore. I risultati indicano che, sebbene la conoscenza della BCT da parte dei consumatori sia relativamente bassa, la tecnologia è comunemente percepita come in grado di migliorare la tracciabilità, ridurre la contraffazione e aumentare la fiducia nell'autenticità del prodotto. È importante sottolineare che lo studio non valuta le prestazioni tecniche o i risultati dell'implementazione dei sistemi blockchain, ma esamina piuttosto come tali tecnologie vengono comprese e valutate dai consumatori. Ponendo l'accento sulla percezione piuttosto che sulla funzionalità, lo studio evidenzia il ruolo centrale della fiducia dei consumatori nel plasmare la potenziale adozione di soluzioni basate su blockchain e fornisce una base esplorativa per future ricerche che coinvolgano campioni di stakeholder più ampi e analisi empiriche dell'implementazione.

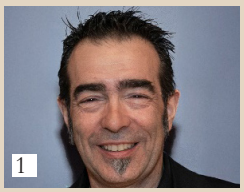
INFORMAZIONI
Ente di ricerca: Università di Lisbona, Portogallo
Anno: 2026
Pubblicato: Journal of sustainability research 2026;8(1):e260005
Link: https://doi.org/10.20900/jsr20260005
Parole chiave: Blockchain implementation; wine supply chain; trust; traceability; transparency; wine stakeholders; wine industry

Sistema IG

Referenti e novità del sistema italiano delle Indicazioni Geografiche

Nomine nel mondo DOP IGP

In questa sezione si segnalano i Consorzi di tutela e le associazioni di riferimento del settore che nel periodo aprile - giugno 2026 hanno rinnovato i propri organismi.

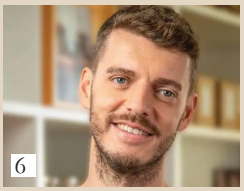

1


2


3


4


5


6


7


8


9


10

CONSORZI CIBO

Guido Veroni (1) riconfermato alla guida del Consorzio italiano tutela Mortadella Bologna; il Consorzio Tutela Quartirolo Lombardo ha nominato presidente **Massimo Felappi**; **Gianluigi Bonaventi** (2) nominato presidente del Consorzio di Tutela Salva Cremasco; **Lorenzo Sangiovanni** (3) nominato presidente del Consorzio Tutela Taleggio DOP per il triennio 2026-2028; **Antonio Auricchio** (4), in carica dal 2020, confermato presidente per il prossimo quadriennio dal CDA del Consorzio Gorgonzola

CONSORZI VINO E BEVANDE SPIRITOSE

Il Consorzio Barolo Barbaresco Alba Langhe e Dogliani nomina **Elisa Spada** (5) nuova direttrice; l' Istituto di tutela Grappa del Trentino IG ha confermato presidente **Alessandro Marzadro** (6); il Consorzio Vini Alto Adige ha riconfermato presidente **Andreas Kofler** (7); il Consorzio vini Valpolicella ha confermato presidente **Christian Marchesini** (8); il Consorzio Tutela Valcalepio ha rinnovato la propria governance, confermando alla presidenza **Marco Locatelli** (9) per un nuovo mandato; il Consorzio Morellino di Scansano ha eletto il nuovo CDA e confermato presidente **Bernardo Guicciardini Calamai** (10).



6 maggio 2026

Delegazione di olivicoltori della Valle del Huasco (Cile) ospiti di WOW e Qualivita

Fondazione Qualivita ha ospitato la delegazione cilena di olivicoltori della denominazione Aceite de oliva del Valle del Huasco, accompagnata da rappresentanti del Governo cileno e INIA, in un confronto dedicato alle produzioni agroalimentari di qualità e al ruolo delle Indicazioni Geografiche come strumento di sviluppo territoriale. Il direttore Mauro Rosati ha illustrato il sistema delle IG europee e il valore della Dop economy italiana, sottolineandone la capacità di tutelare le produzioni e generare opportunità economiche, culturali e di promozione internazionale. La delegazione ha infine visitato WOW, lo spazio esperienziale realizzato dall'Università di Siena e Santa Chiara Lab, dedicato alla sostenibilità, alla ricerca e ai territori.



11 maggio 2026

Presentata a TuttoFood un'Expo europea per DOP e IGP

Arepo, insieme a oriGIn, ha annunciato la prima edizione dell'Expo itinerante delle DOP e delle IGP, un evento che attraverserà le capitali europee, a partire da Milano nella primavera 2027, per avvicinare i cittadini al sistema delle Indicazioni Geografiche: non solo disciplinari e bollini, ma territori, biodiversità e identità non replicabile. L'annuncio è arrivato a TuttoFood 2026, dove Alessandro Beduschi, presidente di Arepo e assessore all'agricoltura di Regione Lombardia, ha presentato l'iniziativa nel corso del talk "Dop economy: il valore europeo delle Indicazioni Geografiche tra competitività e territori", con la partecipazione del ministro Francesco Lollobrigida, Riccardo Deserti, presidente di oriGIn, Paolo De Castro, presidente di Nomisma, Mauro Rosati, direttore di Origin Italia e Fondazione Qualivita, e Cesare Baldrighi, presidente di Origin Italia.



2 giugno 2026

Mauro Rosati nominato Cavaliere della Repubblica

In occasione delle celebrazioni della Festa della Repubblica, a Siena è stato conferito a Mauro Rosati il diploma di Cavaliere della Repubblica. Il riconoscimento è stato consegnato dal prefetto di Siena, Valerio Massimo Romeo, e dal sindaco di Sovicille, Giuseppe Gugliotti. La motivazione ha evidenziato il forte impegno sociale e civile nella promozione dei valori della cultura agricola, alimentare e ambientale italiana. È stato ricordato inoltre come Qualivita rappresenti un punto di riferimento internazionale per la tutela e promozione del settore dei prodotti a Indicazione Geografica.



13 maggio 2026

Le DOP come argine giuridico agli impianti energetici che minacciano il paesaggio e l'agricoltura

Il TAR Veneto ha annullato l'autorizzazione regionale relativa all'impianto di biometano di Sarzano, nel comune di Rovigo, riconoscendo che la presenza dell'Aglio Bianco Polesano DOP non è un elemento neutrale, ma parte integrante dell'ecosistema economico, agricolo e culturale del territorio, in quanto una produzione DOP, per sua natura, non è delocalizzabile. La sentenza si inserisce in un contesto più ampio che ha visto diversi Consorzi di tutela opporsi a progetti energetici ritenuti incompatibili con i territori delle denominazioni. Tra questi, il Consorzio del Primitivo di Manduria DOC, contrario a un impianto eolico in Puglia, e il Consorzio Vini Suvereto e Val di Cornia, che ha contestato un grande parco fotovoltaico in Toscana. La decisione rappresenta un passaggio significativo per i Consorzi di tutela impegnati nella difesa del territorio, in cui la qualità agroalimentare non è soltanto un valore economico, ma anche un presidio culturale e identitario.



4 giugno 2026

Giandujotto di Torino IGP, Lindt & Sprüngli presenta ricorso al TAR contro il disciplinare

Lindt & Sprüngli S.p.A. ha presentato ricorso al TAR del Lazio contro il provvedimento del Ministero dell'agricoltura del 23 marzo 2026, che ha concluso la fase nazionale di opposizione e ha trasmesso alla Commissione europea il disciplinare del Giandujotto di Torino IGP. Il ricorso, giunto di sorpresa dopo che Lindt aveva manifestato l'intenzione di non ostacolare il riconoscimento, ripropone le medesime argomentazioni già formulate in sede amministrativa e respinte dal Ministero, che aveva ritenuto idonee a superare l'opposizione le controdeduzioni presentate dal Comitato Giandujotto di Torino.



Fondazione Qualivita: Cesare Mazzetti confermato presidente

Rinnovato il Consiglio di Amministrazione fino al 2028, con l'ingresso nel CdA di Maurizio Fatarella, Direttore Generale dell'Istituto Poligrafico e Zecca dello Stato

L'Assemblea dei Soci Fondatori della **Fondazione Qualivita** ha nominato il nuovo Consiglio di Amministrazione, che resterà in carica fino all'approvazione del bilancio 2028. I Soci Fondatori – **Origin Italia**, **CSQA Certificazioni**, **RINA Agrifood** e **l'Istituto Poligrafico e Zecca dello Stato** – confermano così il proprio impegno nel sostenere il percorso di sviluppo della Fondazione.

Nel corso della prima riunione del nuovo Consiglio di Amministrazione, **Cesare Mazzetti** è stato confermato presidente della Fondazione Qualivita, mentre **Pietro Bonato** è stato confermato Vicepresidente.

Tra le principali novità del nuovo CdA si segnala l'ingresso di **Maurizio Fatarella**, Direttore Generale dell'Istituto Poligrafico e Zecca dello Stato. Il Consiglio di Amministrazione risulta inoltre composto da **Stefano Fontana**, direttore del Consorzio per la Tutela del Formaggio Gorgonzola DOP; **Cesare Baldrighi**, presidente di Origin Italia; **Enrico De Micheli**, Amministratore Delegato di RINA Agrifood; **Maria Chiara Ferrarese**, Direttrice Generale e Amministratrice Delegata di CSQA Certificazioni; **Mario Toscani**, RINA; **Michele Sciscioli**, Amministratore Delegato dell'Istituto Poligrafico e Zecca dello Stato, oltre allo stesso Cesare Mazzetti e a Pietro Bonato.

La riunione del Consiglio ha rappresentato anche un'importante occasione di confronto con il direttore della Fondazione Qualivita, **Mauro Rosati**, e con il presidente del Comitato Scientifico, **Paolo De Castro**, sulle principali linee strategiche e progettuali che guideranno l'attività della Fondazione nei prossimi anni. Su questa base sarà avviato anche il processo di selezione dei nuovi componenti del Comitato Scientifico, chiamato a supportare in modo attivo il sistema italiano delle DOP e IGP.

Al centro della riflessione, in particolare, i progetti dedicati al **Turismo DOP** e al **tour nazionale dei Seminari DOP**, iniziative orientate a rafforzare il legame tra cultura, filiere DOP IGP e valorizzazione dei territori. Il confronto ha inoltre approfondito le prospettive legate all'applicazione dell'intelligenza artificiale alle filiere delle Indicazioni Geografiche, con l'obiettivo di sostenere nuovi processi di conoscenza, innovazione e promozione del sistema italiano delle DOP e IGP.

"Stiamo attraversando una fase di profonde trasformazioni, tra instabilità e nuove opportunità offerte dall'innovazione e dall'intelligenza artificiale. In questo contesto è fondamentale costruire una visione condivisa che metta in rete istituzioni, imprese e filiere, rafforzando il ruolo di Fondazione Qualivita come luogo di elaborazione culturale e scientifica al servizio del futuro del sistema delle Indicazioni Geografiche", ha dichiarato **Cesare Mazzetti**, presidente della Fondazione Qualivita.

Normativa IG

Principali novità normative comunitarie e nazionali da aprile a giugno 2026

Legislazione europea – prodotti italiani

MODIFICHE DISCIPLINARI

CIBO

Puzzone di Moena DOP, pubblicazione comunicazione approvazione modifica ordinaria disciplinare – GUUE C del 04/06/2026

Speck Alto Adige IGP, pubblicazione comunicazione modifica ordinaria approvata del disciplinare – GUUE C del 19/05/2026

Culatello di Zibello DOP, comunicazione approvazione modifica ordinaria disciplinare – GUUE C del 18/05/2026

Pancetta Piacentina DOP, pubblicazione comunicazione approvazione modifica ordinaria disciplinare – GUUE C del 06/05/2026

Salame Piacentino DOP, pubblicazione comunicazione approvazione modifica ordinaria disciplinare – GUUE C del 05/05/2026

Coppa Piacentina DOP, pubblicazione comunicazione approvazione modifica ordinaria disciplinare – GUUE C del 04/05/2026

Pecorino Toscano DOP, pubblicazione comunicazione approvazione modifica ordinaria disciplinare – GUUE C del 28/04/2026

Farina di Neccio della Garfagnana DOP, pubblicazione comunicazione approvazione modifica ordinaria disciplinare – GUUE C del 24/04/2026

Miele della Lunigiana DOP, pubblicazione comunicazione approvazione modifica ordinaria disciplinare – GUUE C del 23/04/2026

VINO

Morellino di Scansano DOP, pubblicazione comunicazione approvazione modifica ordinaria disciplinare – GUUE C del 29/05/2026

Fara DOP, pubblicazione comunicazione approvazione modifica ordinaria disciplinare – GUUE C del 29/05/2026

Sizzano DOP, modifica ordinaria approvata del disciplinare – GUUE C del 22/05/2026

Romagna DOP, domanda approvazione modifica dell'Unione disciplinare – GUUE C del 17/04/2026

CANCELLAZIONI

Salemi IGP, cancellazione Indicazione Geografica – GUUE L del 13/05/2026

Legislazione italiana

CONFERME E RICONOCIMENTI INCARICHI CONSORZI

CIBO

Parmigiano Reggiano DOP, approvazione modifiche statuto Consorzio – GURI n. 126 del 03/06/2026

Alto Crotonese DOP – Olio EVO, riconoscimento Consorzio – GURI n. 113 del 18/05/2026

Capocollo di Calabria DOP, riconoscimento Consorzio Salumi di Calabria DOP – GURI n. 105 del 08/05/2026

Asparago Bianco di Bassano DOP, approvazione modifiche statuto Consorzio – GURI n. 105 del 08/05/2026

Radicchio rosso di Treviso IGP e del **Radicchio variegato di Castelfranco IGP**, conferma incarico Consorzio – GURI n. 97 del 28/04/2026

Formai de Mut dell'Alta Valle Brembana DOP, conferma incarico Consorzio – GURI n. 97 del 28/04/2026

Brisighella DOP – Olio EVO, conferma incarico Consorzio – GURI n. 96 del 27/04/2026

Garda DOP – Olio EVO, conferma incarico Consorzio – GURI n. 83 del 10/04/2026

Spressa delle Giudicarie DOP, conferma incarico Consorzio – GURI n. 83 del 10/04/2026

Aceto Balsamico di Modena IGP, conferma incarico Consorzio – GURI n. 82 del 09/04/2026

Raschera DOP, conferma incarico Consorzio – GURI n. 78 del 10/04/2026 del 03/04/2026

VINO

Aglianico del Vulture Superiore DOP, Aglianico del Vulture DOP, conferma incarico Consorzio – GURI n. 108 12/05/2026

Aglianico del Taburno DOP, Falanghina del Sannio DOP, Sannio DOP, Beneventano IGP, conferma incarico Consorzio – GURI n. 104 del 07/05/2026

Vesuvio DOP, Pompeiano IGP, Catalanesca del Monte Somma IGP, integrazione del decreto di riconoscimento del Consorzio tutela Vini Vesuvio – GURI n. 81 del 08/04/2026

Candia dei Colli Apuani DOP, conferma incarico Consorzio – GURI n. 80 del 07/04/2026

Nuove IG

Prodotti iscritti nel registro europeo delle Indicazioni Geografiche

Al 15 giugno 2026 si contano 3.500 prodotti a Indicazione Geografica del cibo, del vino e delle bevande spiritose nei Paesi UE, che raggiungono quota 3.779 considerando anche le 279 registrazioni in 25 Paesi extra-UE. In Europa vi sono 1.622 prodotti DOP IGP STG del comparto cibo e 1.628 vini DOP IGP a cui si aggiungono 250 bevande spiritose IG, mentre nei Paesi extra-UE si contano 248 cibi e 13 vini DOP IGP STG a cui si aggiungono 18 bevande spiritose IG. Nel periodo da aprile fino al 15 giugno 2026 sono state registrate in tutto 15 IG, tutte del comparto cibo, di cui 3 DOP e 12 IGP. I nuovi prodotti si distribuiscono geograficamente come segue: 4 in Spagna, 4 in Francia, 2 in Italia (Zampina di Sammichele di Bari IGP e Peperoncino di Calabria IGP), 2 in Svezia, 2 in Finlandia e 1 in Romania.

Nuovi prodotti cibo

ITALIA

Zampina di Sammichele di Bari IGP
Reg. (UE) 2026/1248 del 04/06/2026 – GUUE L del 11/06/2026

Peperoncino di Calabria IGP
Reg. (UE) 2026/1273 del 04/06/2026 – GUUE L del 11/06/2026

PAESI UE

Simojärven muikku IGP– Finlandia
Reg. (UE) 2026/1249 del 04/06/2026 – GUUE L del 11/06/2026

Trufa negra de Teruel IGP – Spagna
Reg. (UE) 2026/1250 del 04/06/2026 – GUUE L del 11/06/2026

Pera del Bierzo DOP – Spagna
Reg. (UE) 2026/1251 del 04/06/2026 – GUUE L del 11/06/2026

Babic de Buzău IGP– Romania
Reg. (UE) 2026/1253 del 04/06/2026 – GUUE L del 11/06/2026

Confit d'oie du Sud-Ouest IGP – Francia
Reg. (UE) 2026/1267 del 04/06/2026 – GUUE L del 11/06/2026

Foie gras d'oie du Sud-Ouest IGP – Francia
Reg. (UE) 2026/1268 del 04/06/2026 – GUUE L del 11/06/2026

Judión de La Granja IGP – Spagna
Reg. (UE) 2026/1271 del 04/06/2026 – GUUE L del 11/06/2026

Äpplen från Äppledalen IGP – Svezia
Reg. (UE) 2026/1272 del 04/06/2026 – GUUE L del 11/06/2026

Oie du Sud-Ouest IGP – Francia
Reg. (UE) 2026/1274 del 04/06/2026 – GUUE L del 11/06/2026

Patata de Valderredible IGP – Spagna
Reg. (UE) 2026/1275 del 04/06/2026 – GUUE L del 11/06/2026

Mothais sur feuille DOP – Francia
Reg. (UE) 2026/1276 del 04/06/2026 – GUUE L del 11/06/2026

Ostkustströmming DOP – Svezia
Reg. (UE) 2026/854 del 08/04/2026 – GUUE L del 15/04/2026

Savolainen talkkuna IGP – Finlandia
Reg. (UE) 2026/842 del 08/04/2026 – GUUE L del 15/04/2026













E PROTE

Poste Italiane SpA – Spedizione in Abbonamento Postale – 70% – AUT.MBPA/PAC/02/2018/R.L – € 0,50 – copia omaggio

fondazione QUALIVITA

www.qualivita.it - www.qualigeo.eu