Tutela e valorizzazione delle Indicazioni Geografiche Italiane

FOOD | WINE | SPIRITS

consortium

NUTRACEUTICA PRODOTTI DOP IGP

Il ruolo dei Consorzi di tutela nella ricerca

FONTINA DOP

la forma della Valle d'Aosta

VINI D'IRPINIA

i più longevi del sud d'Italia

Vai al sito della rivista

Regione Valle d'Aosta

POLIGRAFICO E ZECCA DELLO STATO ITALIANO
Libreria dello Stato
IPZS S.p.A.

N. 13 Ottobre - Dicembre 2021

L'EVOLUZIONE DELLE IG PASSA DALLA RICERCA

I prodotti ad Indicazione Geografica sono il risultato di una stratificazione di valori che nel corso degli anni si sono sedimentati in uno specifico territorio: biodiversità, tecniche di produzione, storia, cultura civica, paesaggio, regole, ambiente. La combinazione di questi fattori e la loro evoluzione ha garantito nel tempo il successo e l'affermazione dei prodotti DOP IGP in quanto emblemi delle identità culturali delle comunità locali. Il binomio valori e identità trova quindi nel prodotto tradizionale la sua massima espressione e forse anche la sua più efficace rappresentazione simbolica.

Tuttavia, un dato certo che la pandemia e la crisi climatica ci hanno presentato, è il sempre più fragile equilibrio che stanno vivendo i territori italiani. Una difficoltà che mette in crisi le peculiarità e condiziona pesantemente la nostra agricoltura distintiva. Se fino a qualche anno fa l'evoluzione nel settore agroalimentare era legata quasi esclusivamente ad un concetto per così dire "darwiniano", in cui le innovazioni arrivavano per lo più dalla casualità o da singole esperienze, oggi la necessità che l'evoluzione segua la ricerca scientifica anche nelle produzioni DOP IGP non è solo un auspicio ma l'unica via per preservare quell'insieme di valori che consentono ai nostri alimenti di possedere tratti distintivi unici.

Mentre nel resto del mondo le innovazioni riguardano principalmente l'agricoltura intensiva e i processi produttivi della grande industria alimentare, in Italia abbiamo la necessità di promuovere e divulgare una ricerca legata alle produzioni locali, che tenga conto di quei fattori di equilibrio territoriale che hanno dato vita al nostro immenso patrimonio agroalimentare. Solo così potremo mantenere la leadership enogastronomica che il Paese ha costruito nel tempo con un duro lavoro sulla qualità. Per tale motivo, a partire da questo numero di Consortium, vogliamo dare più spazio ai principali temi della ricerca di settore con specifici approfondimenti, grazie anche al contributo dei membri del Comitato scientifico della Fondazione Qualivita.

In questo numero portiamo all'attenzione, con il contributo della Professoressa **Lucia Guidi** (Direttrice Centro Nutrafood dell'Università di Pisa), alcuni studi sulla Nutraceutica realizzati sui prodotti DOP IGP. In questi anni moltissime ricerche condotte da Università e Centri di ricerca italiani con il supporto dei Consorzi di tutela hanno prodotto interessanti analisi sulle caratteristiche organolettiche e i valori nutrizionali di alcune eccellenze del nostro Paese. Un tema questo collegato direttamente al dibattito relativo all'etichettatura Nutriscore su cui la Commissione Europea ha appena aperto una consultazione pubblica.

Sempre sul fronte della ricerca, la Prof.ssa **Alessandra Di Lauro** (Docente di Diritto alimentare dell'Università di Pisa) analizza un interessante studio della FAO che esplora il ruolo del diritto nell'ambito della trasformazione dei sistemi agroalimentari. A conclusione della sezione dedicata alla ricerca, un'intervista all'Ing. **Antonio Gentile** (direttore Ingegneria e Innovazione del Poligrafico) e **Luca Sciascia** (Responsabile Anticontraffazione e tracciabilità del Poligrafico) analizza i temi dell'innovazione tecnologica nel campo della tracciabilità e contraffazione alimentare.

Tutti argomenti di stretta attualità che possono contribuire alla consapevolezza delle imprese e dei cittadini in merito alla trasformazione del settore agroalimentare, sempre più strettamente connessa ai processi evolutivi che la scienza ci offre ogni giorno.

Poche settimane fa è venuto a mancare ***Andrea Franchetti****, che nel passato era stato anche consigliere di amministrazione della Fondazione Qualivita. Oltre ad essere un amico, era anche uno dei più importanti wine maker, che tanto ha dato al settore del vino facendo riscoprire tecniche, vitigni e territori del nostro Paese. Uomo generoso che sapeva fare e raccontare la qualità.*

Mauro Rosati
@qualigeo
Direttore Editoriale Consortium

consortium

Tutela e valorizzazione delle Indicazioni Geografiche Italiane

Anno IV - N. 13 ottobre-dicembre 2021
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:

POLIGRAFICO E ZECCA DELLO STATO ITALIANO
Libreria dello Stato
IPZS S.p.A.
Istituto Poligrafico e Zecca dello Stato SpA
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

Chiuso in redazione Dicembre 2021

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

© 2021 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.

Istituto Poligrafico e Zecca dello Stato - Libreria dello Stato

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

Speciale - REGIONE VALLE D'AOSTA
Intervista a Davide Sapinet, assessore all'agricoltura Regione Valle d'Aosta **04**

Consorzio Produttori e Tutela della DOP Fontina **06**

Consorzio tutela Vini d'Irpinia **10**

BENESSERE
Focus IG e nutraceutica **14**

Ca' Foscari Chellenge School Formazione e IG **24**

Speciale
Atlante Qualivita 2022 **26**

Mercati internazionali
Thailandia, 2021 test per l'import-export agrifood italiano **28**

Certificazione BIO
Il biologico oltre il biologico **31**

Buone Pratiche
Il cortometraggio che racconta il Prosecco DOP e il suo territorio **34**

INNOVAZIONE
Tecnologia per le IG **36**

SISTEMA IG
Studio FAO sulla legislazione **39**

Osservatorio Qualivita
Sistema IG **42**

Osservatorio Qualivita
Nuove IG **44**

Osservatorio Qualivita
Normativa IG **46**

Comitato scientifico Qualivita - Con i contributi di
Prof.ssa Lucia Guidi - Università di Pisa
Prof.ssa Christine Mauracher - Università Ca' Foscari
Antonio Gentile - Poligrafico e Zecca dello Stato
Luca Sciascia - Poligrafico e Zecca dello Stato
Prof.ssa Alessandra Di Lauro - Università di Pis

Le IG come pilastri delle tradizioni e dello sviluppo della Valle d'Aosta

Davide Sapinet, assessore regionale all'agricoltura e alle risorse naturali della Regione Valle d'Aosta, racconta a Consortium il ruolo dell'agricoltura valdostana nel garantire la sopravvivenza delle piccole comunità montane

La valle d'Aosta conta 5 prodotti DOP, di cui 4 agroalimentari (la Fontina DOP, il Vallée d'Aoste Fromadzo DOP, il Valle d'Aosta Lard d'Arnard DOP e il Vallée d'Aoste Jambon de Bosses DOP) e 1 vino DOP (il Valle d'Aosta DOP rappresentato da 19 denominazioni di vitigno, di cui quasi la metà autoctoni, e da 7 denominazioni di zona:Arnad-Montjovet, Blanc de Morgex et de La Salle, Chambave, Donnas, Enfer d'Avrier, Nus, Torrette). A queste si aggiungono le 3 STG nazionali e le 4 Bevande Spiritose IG, di cui due regionali (il Genepì della Valle d'Aosta IG e il Genepì delle Alpi IG) e 2 nazionali, per un totale complessivo di 12 Indicazioni Geografiche che insistono nella regione. A livello economico, secondo i dati dell'Osservatorio Ismea-Qualivita, il settore dei prodotti DOP in Valle d'Aosta vale 43 milioni di euro, con il comparto dei prodotti agroalimentari che pesa per il 72% e quello vitivinicolo per il 28%, grazie al lavoro di 1.070 operatori delle filiere certificate.
Consortium ha intervistato **Davide Sapinet**, Assessore all'agricoltura e alle risorse naturali della Regione autonoma Valle d'Aosta. Prima delle sua nomina nel Governo regionale, l'Assessore Sapinet è stato sindaco di Saint-Nicolas, un piccolo comune a 1200 metri di altitudine. Sottolinea quindi volentieri la sua precedente esperienza di amministratore, che ritiene molto importante per l'attuale incarico regionale, in quanto gli permette di capire meglio le necessità delle comunità di montagna, che sono la struttura portante di una realtà come quella della Valle d'Aosta.

Assessore che ruolo ha l'agricoltura per la Valle d'Aosta?
L'agricoltura ha un ruolo fondamentale nella nostra regione. Prima di tutto dal punto di vista economico, con produzioni di alta qualità, legate al rispetto delle tradizioni, fortemente identitarie e provenienti da contesti salubri. Ma anche in quanto garantisce la stabilità del nostro territorio alpino e la valorizzazione della montagna. Se l'agricoltura è viva, sono mantenuti il tessuto sociale, i servizi e i trasporti e il turismo si arricchisce di valori e di significati. La crescente interazione tra enogastronomia e turismo risponde infatti a una richiesta sempre più pressante di sostenibilità e autenticità. Chi viene nella nostra regione cerca la storia e la cultura, ma anche i sapori, i mercati di prossimità, l'incontro con i piccoli produttori, la varietà di offerta e la storia di ogni prodotto.

C'è un prodotto simbolo della regione?
Sicuramente la Fontina DOP, in particolare quella d'alpeggio, per le caratteristiche che la rendono unica capace di esprimere al massimo il concetto di produzione che rispetta il benessere animale e l'ambiente. Proprio per l'eccellenza che rappresenta, il nostro Assessorato organizza ogni anno in autunno il Modon d'or, un concorso per premiare le migliori fontine prodotte in alpeggio nel corso dell'estate. Nel prossimo mese di gennaio, sette ristoranti milanesi, tra i quali alcuni stellati, proporranno dei piatti realizzati proprio con le forme selezionati al concorso del 2021 e, sempre un un'ottica promozionale, il Consorzio Produttori e Tutela della DOP Fontina ha avviato una nuova campagna a scala nazionale, realizzata anche grazie ai fondi del Programma di sviluppo rurale. La Fontina non è comunque l'unico formaggio tipico della Valle d'Aosta. Un altro prodotto ha la Denominazione d'Origine Protetta, il Fromadzo (letteralmente "formaggio" in patois), la cui produzione ha ancora numeri contenuti, ma è di grande pregio.

Davide Sapinet, assessore regionale all'agricoltura e alle risorse naturali della Regione Valle d'Aosta

Région Autonome Vallée d'Aoste
Regione Autonoma Valle d'Aosta

Che ruolo hanno le altre IG agroalimentari nell'economia regionale, o gli altri prodotti tipici del territorio?
Oltre ai formaggi la nostra regione ha le DOP Jambon de Bosses e Lardo di Arnad. Sono due eccellenze dai piccoli numeri, ma con forti ricadute sul territorio, soprattutto nei due comuni nei quali vengono prodotte e dove sono organizzati appuntamenti che riscuotono sempre una grande partecipazione, sia di locali sia di turisti. Come Regione siamo molto attenti a tutte le produzioni, anche a quelle quantitativamente limitate, perché creano un ampio paniere di prodotti del territorio, tutti rappresentativi di storie di luoghi, di persone, di tradizioni, di passioni e di impegno. Penso per esempio al miele, che è una realtà agricola di rilievo e per la quale stiamo lavorando per richiedere la DOP. Il miele è espressione del territorio e la biodiversità botanica presente associata alla grande variabilità orografica a basso impatto antropico permettono la produzione di diverse tipologie con caratteristiche peculiari molto apprezzate dai consumatori. Pertanto la DOP sarebbe un ulteriore importante riconoscimento per un prodotto valdostano di alta qualità. E poi non dimentichiamo il Genepì della Valle d'Aosta IG, un liquore di origine antichissima, dal sapore molto gradevole e dalle proprietà digestive e balsamiche.

Assessore Sapinet, e la viticoltura?
Come si immagina dalle ridotte dimensioni territoriali e dalla conformazione morfologica, in Valle d'Aosta la produzione vinicola è limitata e l'impiego delle tecnologie è fortemente condizionato dalla conformazione del territorio.
I vigneti, scarsamente meccanizzati, coprono circa 400 ettari, e sono estremamente frazionati. In alcune aree, come nella bassa valle o nella zona dell'Enfer d'Arvier, il territorio è caratterizzato da terrazzamenti ricavati con muretti a secco, unica soluzione per garantire la coltivazione della vite in queste aree. Tutti questi elementi fanno sì che si parli di viticoltura "eroica". La qualità dei vini è molto elevata. Negli ultimi decenni si è assistito a un costante incremento qualitativo e quantitativo delle produzioni, che hanno ottenuto numerosi riconoscimenti in campo nazionale e internazionale.

Tra l'altro, avete introdotto un aiuto per sostenere, durante la pandemia, sia il comparto turistico, particolarmente colpito dalla crisi, sia il settore agricolo:
Sì, e il bilancio è stato molto positivo. Ristoratori, albergatori e commercianti hanno potuto beneficiare di un voucher per acquistare prodotti agricoli e agroalimentari di qualità delle aziende agricole locali. L'aiuto erogato era pari al 30% delle spese. Si tratta di una misura che aiuta il comparto agricolo regionale, promuovendo l'utilizzo e il consumo dei prodotti locali di qualità, ma sostiene anche i settori della ristorazione e della ricettività, fortemente penalizzati dall'emergenza sanitaria. L'elenco dei prodotti era consultabile sul portale regionale e veniva aggiornato periodicamente a seguito di nuove segnalazioni da parte delle aziende agricole valdostane.

La Strada dei vigneti alpini – Route des vignobles alpins

Il progetto Route des vignobles alpins, con partner piemontesi, francesi e valdostani, ha permesso di valorizzare i diversi itinerari del vino, creati negli anni e i loro paesaggi, che costituiscono contemporaneamente un patrimonio storico-naturale e una ricchezza turistica. In questa prospettiva si è messa in evidenza la produzione di vini che esprimono un forte legame con il luogo in cui vengono prodotti. Il polo centrale della Route des vignobles alpins in Valle d'Aosta è la "Grandze", la cascina del Castello di Aymavilles, dove sono state allestite un'area espositiva e informativa e una sala degustazione, invitando i turisti, gli escursionisti, gli appassionati della natura a fruire del patrimonio naturale e culturale della regione. Il ripristino di due vigneti storici a Donnas e Morgex, ai due estremi della Valle, rendendoli accessibili ai visitatori, offre la possibilità di apprezzare le tecniche costruttive di queste aree, difficili da coltivare per le caratteristiche fisiche e climatiche che obbligano i viticoltori a ricorrere a terrazzamenti a volte arditi per vincere le pendenze proibitive e a soluzioni antiche e ingegnose per salvaguardare le viti dal freddo e dalla breve stagione vegetativa. Grazie al progetto Route des vignobles alpins sono ormai numerose le aziende vitivinicole che offrono la possibilità di visita in cantina e in vigneto, con degustazioni guidate, e organizzano eventi coniugando vino e prodotti della gastronomia locale.

Per approfondire

www.lovevda.it

Assessorato all'agricoltura Regione Valle d'Aosta
www.regione.vda.it

Fontina DOP: la forma della Valle d'Aosta

Il formaggio simbolo della Regione più alta d'Italia ha una produzione di 400mila forme create in armonia con la natura

Nel 2021 nuovo piano strategico di investimenti in comunicazione e aumento della produzione del +6%

a cura della redazione

Un connubio indissolubile, quello tra la Fontina DOP e il suo territorio di origine, tanto che i produttori hanno incentrato l'ultimo grande investimento in comunicazione proprio su questo legame attraverso il claim: "Fontina DOP. Non è della Valle d'Aosta, è la Valle d'Aosta". Una storia secolare che a partire dal 1952 ha una guida solida nel Consorzio che unisce i produttori di questo formaggio. Dal 1955 la Fontina viene poi riconosciuta con decreto del presidente della Repubblica come Denominazione di Origine e il Consorzio inizia ufficialmente a vigilare sulla produzione e sul commercio. Il marchio apposto dal Consorzio garantisce la qualità del prodotto e tutela il consumatore da possibili tentativi di imitazione. Nel primo anno di attività, il Consorzio marchia 75.000 forme, ma nel giro di dieci anni le forme marchiate diventano 150.000, per raddoppiare ancora alla fine degli anni Ottanta del Novecento e arrivare alle 400mila del 2020.
Come Indicazione Geografica il formaggio Fontina DOP deve essere prodotto, interamente nel territorio della Regione Autonoma Valle d'Aosta, in conformità al disciplinare di produzione tutelato dall'Unione Europea, ovvero possedere precise caratteristiche di forma, peso, diametro, scalzo e caratteristiche organolettiche che lo rendono unico nel panorama caseario alpino. Per conoscerne da vicino lo sviluppo Consortium ha intervistato il presidente del Consorzio Produttori e Tutela della DOP Fontina **Andrea Barmaz**.

Presidente quali sono le caratteristiche principali della DOP Fontina?
La Fontina DOP viene prodotta esclusivamente in Valle d'Aosta, tra le vette più alte d'Europa con le sue sorgenti naturali e i prati ricchi di fiori ed erbe di montagna, condizioni non riproducibili in nessun'altra parte del mondo. È sempre solo all'interno della regione che avviene la produzione, la stagionatura e il confezionamento del formaggio. Ciò ha permesso alla Fontina di essere inserita nel 1996 nella lista dei prodotti a Denominazione di Origine Protetta dell'Unione Europea e ottenere così, esattamente venticinque anni fa, il marchio DOP (Reg.CE n. 1107/96).

Che differenza c'è tra la Fontina e la Fontina d'Alpeggio?
Nel periodo invernale la Fontina DOP viene prodotta quando le bovine si trovano a fondovalle, mentre in estate, quando si spostano in vetta tra i 1.700 e i 2.700 metri, produciamo la Fontina DOP di Alpeggio. La differenza la fa ciò di cui le mucche si nutrono: erba verde dei pascoli d'alta montagna durante il periodo estivo e fieno dei prati di fondovalle nel resto dell'anno. In alta montagna, inoltre, le erbe cambiano in base all'altitudine a cui si trovano i pascoli donando così alla forma prodotta in un determinato alpeggio le proprie note distintive. Ma di particolare la Fontina DOP di Alpeggio ha anche il lavoro che cento giorni l'anno, ogni abitante dell'alpeggio compie in condizioni non propriamente agevoli. Dalle lunghe strade sterrate per raggiungere gli alpeggi, alla sveglia alle tre del mattino per la mungitura, ai pascoli impervi, la loro passione e la loro disciplina sono un valore da salvaguardare a difesa della biodiversità del territorio e di un'antica tradizione casearia da custodire e traghettare verso il futuro.

Che caratteristiche ha la materia prima con cui viene prodotta la fontina DOP?
In entrambi i casi, nella Fontina e nella Fontina d'Alpeggio, gli ingredienti sono solo tre: sale, caglio e latte intero crudo appena munto, proveniente dalle bovine di razza valdostana autoctona. La Fontina DOP è uno dei pochi for-

Andrea Barmaz, presidente del Consorzio Produttori e Tutela della DOP Fontina

maggi italiani ad essere prodotto esclusivamente con latte intero appena munto, crudo (non trattato termicamente) proveniente da una sola mungitura. Il latte crudo è particolarmente ricco di vitamine, proteine e fermenti lattici vivi ed è in grado di fornire all'organismo ingenti quantità di calcio e ferro. Proprio per l'assenza di trattamento termico, la materia prima deve provenire da allevamenti in cui siano assicurati elevati standard igienici e benessere animale. Si tratta, inoltre, di un latte lavorato entro due ore dalla mungitura. Un circuito virtuoso per la salute e la natura.

Oggi si parla molto di sostenibilità ambientale, come si può valutare la Fontina?

Il ciclo di produzione della Fontina DOP può essere considerato a basso impatto ambientale per diversi motivi, primo tra tutti l'ambiente a misura d'uomo della Regione Autonoma Valle d'Aosta. È a filiera corta perché, se la lavorazione non avviene nello stesso luogo di mungitura, il latte deve essere consegnato al caseificio di lavorazione entro due ore al massimo, evitando così lunghi tragitti dei mezzi di trasporto; la coltivazione del foraggio avviene senza l'utilizzo di fertilizzanti e concimi chimici, ma rispettando i tempi della montagna attraverso la rotazione dei pascoli; il letame prodotto dal bestiame viene utilizzato come concime naturale (con quello di quattro animali viene concimato circa un ettaro di terreno); l'acqua viene riutilizzata per evitare sprechi. Poi, a differenza della maggior parte delle produzioni casearie che usano fermenti commerciali, nella Fontina DOP si utilizzano batteri lattici presenti nelle microflore valdostane, selezionati e conservati presso l'Institut Agricole Régional di Aosta. Il fermento della Fontina DOP è dunque anch'esso autoctono. Infine la stagionatura delle forme avviene prevalentemente in grotte a temperatura e umidità naturali.

A novembre del 2021 è partita una campagna nazionale di comunicazione. In cosa consiste?

Si tratta di un piano strategico di investimenti, reso possibile grazie alla partecipazione al bando del PSR di Regione Autonoma Valle d'Aosta per lo Sviluppo Rurale, che prevede uno spot tv, un ricettario, la nuova release del sito istituzionale (Fontina-dop.it) e gli account social del marchio. Il claim dello spot è "Fontina DOP. Non è della Valle d'Aosta, è la Valle d'Aosta" a sottolineare il connubio indissolubile tra questo formaggio e il suo territorio di produzione, dato non completamente acquisito dai consumatori italiani come emerso da recenti focus group. Volevamo che si sottolineasse il legame con il territorio e i suoi abitanti perché il nostro è un formaggio che nasce ogni giorno lavorando, prevalentemente a mano, una materia prima unica. Siamo molto contenti di aver avuto il pieno supporto da parte dell'Amministrazione Regionale per la realizzazione di questa campagna così importante per noi.

Quali sono i numeri della Fontina DOP?

La Fontina DOP è un prodotto di montagna con numeri ormai piuttosto importanti. A settembre di quest'anno abbiamo già raggiunto quota 430mila forme, con un aumento del +6,2% rispetto all'anno scorso. Certo abbiamo il grosso problema delle imitazioni che, se da un lato sono un segno di apprezzamento, dall'altro danneggiano una produzione importante per tutta la Regione. Crediamo che far conoscere ai consumatori attenti come quelli di oggi, la genuinità, la qualità e le caratteristiche uniche della Fontina DOP sia il modo migliore per combattere le contraffazioni.

Consorzio Produttori e Tutela della DOP Fontina
Regione Borgnalle, 10/L - 11100 Aosta
www.fontina-dop.it - info@fontina-dop.it
#fontina

Il Consorzio Produttori Fontina viene costituito ad Aosta nel 1952; nel 1993 viene presentata alla Commissione UE la domanda per il riconoscimento della DOP al formaggio valdostano che sino a quel momento si fregiava della storica Denominazione di Origine riconosciuta solo in Italia. Nel 2002, il Ministero delle politiche agricole riconosce il Consorzio Produttori Fontina e gli attribuisce l'incarico a svolgere funzioni di tutela, promozione, valorizzazione, informazione del consumatore e cura generale degli interessi relativi alla denominazione. Il Consorzio Produttori Fontina si trasforma così in Consorzio Produttori e Tutela della DOP Fontina. Tra le finalità vi è quella di apporre marcature e contrassegni in grado di identificare il formaggio Fontina e di tutelare, promuovere e valorizzare la DOP.

I principali numeri del Consorzio

1952
Anno costituzione del Consorzio

169
Numero soci produttori (di cui 52 stagionatori e confezionatori)

400 mila
Forme prodotte nel 2020

40 mln €
Volume d'affari

200
Numero alpeggi

700
Numero allevamenti

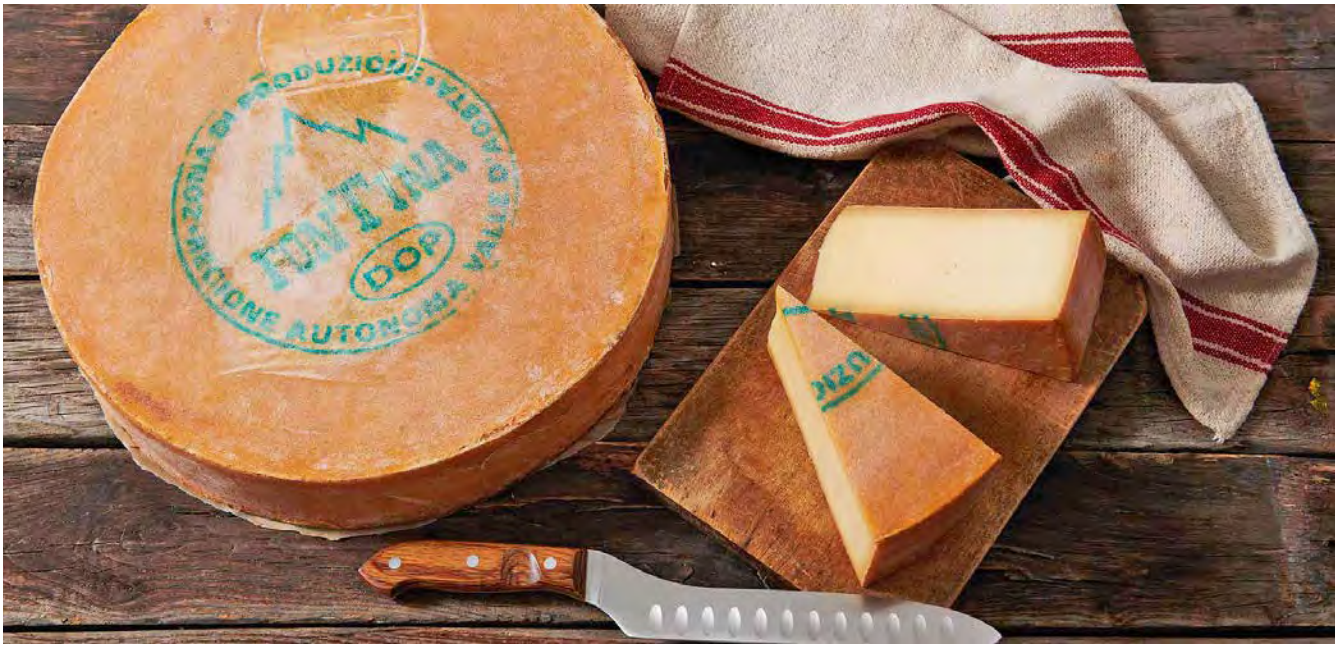
12%
Export sul fatturato

10%
Export su produzione 2020

Fonte: Consorzio di tutela

La Fontina DOP d'Alpeggio sbarca a Milano

L'ultima settimana di gennaio 2022, sette ristoranti milanesi, di cui molti stellati, sono chiamati a interpretare a loro modo la Fontina DOP in cucina utilizzando le forme di Fontina DOP di Alpeggio premiate il 6 dicembre 2021 al concorso "Modon d'Or". L'evento nasce dalla volontà di far scoprire a un vasto pubblico come un prodotto di lunga tradizione e noto come la Fontina DOP, possa essere interpretato in maniera innovativa, per dare vita ad abbinamenti originali e accattivanti.



Vini d'Irpinia, i più longevi del sud d'Italia

CONSORZIO TUTELA
VINI D'IRPINIA
Terra Verde

Greco di Tufo DOP, Fiano di Avellino DOP, Taurasi DOP e Irpinia DOP rappresentano la produzione vinicola più importante e riconoscciuta del territorio

Per uscire dalla pandemia tante attività B2B e progetti di comunicazione con altri Consorzi del vino campano

a cura della redazione

Nel 2003 presso la Camera di Commercio di Avellino, il Consorzio tutela vini d'Irpinia nasce come associazione volontaria, senza finalità lucrative, promosso dagli operatori economici coinvolti nella filiera produttiva. Oggi raggruppa circa 500 produttori di uve e aziende vitivinicole e rappresenta il 75% dei vini prodotti e certificati in Irpinia. La mission del Consorzio è ben sintetizzata in una frase contenuta nel Testo unico della vite e del vino: "Il vino, prodotto della vite, la vite e i territori viticoli, quali frutto del lavoro, dell'insieme delle competenze, delle conoscenze, delle pratiche e delle tradizioni, costituiscono un patrimonio culturale nazionale da tutelare e valorizzare negli aspetti di sostenibilità sociale, economica, produttiva, ambientale e culturale". Con decreto ministeriale del 2017, rinnovato nel 2020, il Consorzio tutela Vini d'Irpinia è stato autorizzato a svolgere le funzioni di promozione, valorizzazione, vigilanza, tutela, informazione del consumatore e cura generale degli interessi per le DOP Fiano di Avellino, Greco di Tufo, Taurasi e Irpinia. Consortium ha incontrato il presidente del Consorzio **Stefano Di Marzo**.

Presidente Di Marzo, i vostri vini hanno un'antichissima tradizione, nascono nella Campania Felix, la terra del vino delle civiltà dell'antichità.

Proprio grazie all'antica diffusione della coltivazione della vite in questo territorio, oggi abbiamo un notevole patrimonio ampelografico caratterizzato da una grande varietà di uve autoctone, da cui derivano vini bianchi e rossi, altamente tipicizzati e di pregio riconosciuto. Vitigni come la Vitis Hellenica, l'Aminea Gemina e la Vitis Apiana – da cui discendono i principali vitigni autoctoni campani come l'Aglianico, il Greco, il Fiano, la Coda di volpe il Piedirosso e l'Asprinio – sono già nominati negli scritti di Virgilio e Plinio il Vecchio. Famosi nell'antichità per le favorevoli condizioni pedoclimatiche, era proprio dai porti campani che partivano i "vini degli Imperatori", e già si parlava di Falerno, Caleno, Greco e Faustiniano.

Cosa rende il terroir Irpinia unico?

L'Irpinia, situata in provincia di Avellino, è una bolla continentale protetta dall'Appennino. In epoche preromane era abitata da una delle tribù sannitiche, gli Irpini, che prendevano il nome dal loro animale guida, il lupo di montagna, anticamente detto hirpus. Il territorio è attraversato dalla dorsale appenninica che lo divide in due versanti molto diversi tra loro: il versante tirrenico, più accidentato, ricco di vegetazione e di acque, intensamente coltivato, dal clima più mite e piovoso, ricco di vigneti; il versante adriatico caratterizzato da colline con coltivazioni estensive e temperature più rigide. Queste differenze rappresentano un punto di forza poiché determinano la formazione di microclimi, che variano da zona a zona, consentendo la produzione di uve diverse adatte per vini di grande pregio.

Come Consorzio siete riconosciuti dal 2017, allora quanti erano gli associati e quanti sono oggi, che dimensioni hanno le aziende associate?

Oggi il Consorzio Vini d'Irpinia è composto da 560 soci, fra produttori e trasformatori e rappresenta circa il 75% dei vini certificati prodotti in questo

Stefano Di Marzo, presidente del Consorzio di tutela dei Vini d'Irpinia

territorio; la nostra mission è la tutela e la valorizzazione delle produzioni DOP. Con circa 10 milioni di bottiglie prodotte, i vini d'Irpinia hanno un elevatissimo numero di interpreti che sono una fucina sperimentale, con diversi approcci alla vinificazione. La nostra è una filiera fortemente antropizzata, in cui ci confrontiamo continuamente. Negli ultimi anni siamo molto cresciuti come aziende e come rappresentatività. Come numeri le maggiori performance sono del Greco di Tufo DOP con circa 3 milioni e mezzo di bottiglie. Come ambasciatore della Campania, dopo la Mozzarella di Bufala Campana DOP, c'è sicuramente il Greco di Tufo, una denominazione di successo, seguita dal Fiano di Avellino DOP, con 2 milioni e mezzo di bottiglie.

Prima della pandemia quali erano i vostri mercati di riferimento?

In Italia il Centro-Nord e all'estero i mercati europei, ma avevamo buoni accordi commerciali anche in Nord America, Giappone e Russia. Durante la pandemia non ci siamo fermati come Consorzio, abbiamo promosso iniziative on line e masterclass con giornalisti stranieri. Siamo molto interessati alla comunicazione. La pandemia ha generato un livello di sofferenza molto alto, soprattutto per chi lavorava prevalentemente con il canale Horeca; il turismo si è fermato, niente visite alle cantine, si è interrotto il flusso naturale. Ma noto una certa vivacità imprenditoriale per il futuro e credo nella crescita dei nostri vini che sono di fascia medio alta.

Due anni di pandemia hanno cambiato le aziende e il loro modo di presentarsi sul mercato. Da voi cosa è cambiato? C'è stato passaggio all'e-commerce?

Il tessuto connettivo Irpinia è costituito da piccole e piccolissime realtà, che con il lockdown non hanno praticamente potuto fare nessuna delle attività tradizionali, quindi si sono molto ingegnate. Sono state sviluppate tante attività B2B e oggi grazie alla crescente voglia di socialità in molti si sono riconvertiti bene e subito.

Quali sono i programmi di sviluppo del Consorzio? Quali gli obiettivi a breve e lungo termine?

Seguiamo attentamente le misure regionali e comunitarie per attingere alle risorse disponibili, d'altra parte siamo un piccolo territorio che ha tanto bisogno di comunicazione. Lavoriamo per costruire nuove progettualità, anche attraverso il coordinamento con altri Consorzi campani del vino per azioni di comunicazione coordinata. Ad esempio ci stiamo già muovendo per avere uno spazio istituzionale comune alle più importanti fiere con il Consorzio Tutela Vini del Sannio, il Consorzio Vini Salerno, il Consorzio di tutela Vini del Vesuvio e con il Consorzio Vini Caserta. Sicuramente riprenderemo "Ciak Irpinia", una manifestazione promozionale dedicata ai vini del territorio, la cui terza edizione, nel maggio 2019 ebbe un gran successo. Si comincia a dicembre con il Taurasi DOP e a maggio con l'uscita dei nostri bianchi. C'è un clima di entusiasmo, ci sono le condizioni per la ripresa.

CONSORZIO TUTELA
VINI D'IRPINIA
Terra Verde

Consorzio tutela Vini d'Irpinia
Viale Cassitto, 7 - 83100 Avellino
www.consorziovinidirpinia.it
info@consorziovinidirpinia.it
#vinidirpinia

Il Consorzio di tutela Vini di Irpinia nasce nel 2003 come associazione volontaria, senza finalità lucrative, promosso dagli operatori economici coinvolti nella singola filiera produttiva con gli obiettivi di tutela, valorizzazione e promozione dei vini d'Irpinia a Denominazione di Origine Protetta. Viene riconosciuto dal Ministero delle politiche agricole nel 2017 che gli assegna l'incarico a svolgere funzioni di tutela, promozione, valorizzazione, informazione del consumatore e cura generale degli interessi relativi alle quattro denominazioni: Taurasi DOP, Greco di Tufo DOP, Fiano di Avellino DOP e Irpinia DOP. Attualmente è composto da circa 500 produttori di uve e aziende vitivinicole, e rappresenta il 75% dei vini prodotti e certificati in Irpinia per le quattro Indicazioni Geografiche. Fra le iniziative più importanti che il Consorzio organizza per approfondire e promuovere il variegato mondo dei vini campani c'è Ciak Irpinia.

I principali numeri del Consorzio

2003
Anno costituzione del Consorzio

500
Numero soci del Consorzio

10 mln bottiglie
Produzione totale annua

Fonte: Consorzio di tutela

Modifiche dei disciplinari per una viticoltura autentica, sostenibile e di qualità

Dopo tre anni di attesa è arrivato il via libera per il Consorzio Tutela Vini d'Irpinia: il Mipaaf ha infatti approvato le modifiche ordinarie ai disciplinari di produzione delle DOP Fiano di Avellino e Irpinia. Tra le principali modifiche vi sono, per il Fiano di Avellino DOP, l'inserimento della tipologia Spumante e Spumante riserva. Per l'Irpinia DOP, invece, l'inserimento di nuove tipologie quali Bianco Spumante, Rosso Spumante, Falanghina Passito, Aglianico Spumante, Aglianico vinificato in Bianco, Aglianico vinificato in Bianco Spumante. Nella varia offerta dei vini d'Irpinia, è un ulteriore passo all'interno della nicchia dei prodotti di fascia medio alta, con l'obiettivo di accrescere la reputazione e il valore dei vini attraverso produzioni attente alla qualità, all'autenticità e alla salvaguardia dell'ambiente e del territorio.

BENESSERE
Focus IG e nutraceutica

Il ruolo dei Consorzi nella ricerca sulla nutraceutica

Il potenziale delle IG e della nutraceutica, ancora poco espresso, può divenire un vero e proprio strumento di rafforzamento e di transizione del mondo delle DOP IGP. La Prof.ssa Guidi introduce il tema di questo focus con cui Consortium offre un resoconto di quello che sta avvenendo per diverse produzioni certificate, proponendo dieci realtà particolarmente interessanti.

NUTRIZIONE E FARMACEUTICA: SI AMPLIA IL CONCETTO DI QUALITÀ DEGLI ALIMENTI

La qualità è definita come "l'insieme delle proprietà e delle caratteristiche di un prodotto o di un servizio che gli conferiscono l'attitudine a soddisfare bisogni espressi o impliciti" (norma UNI EN ISO 8402). Tuttavia questo concetto, quando legato al cibo, si è profondamento evoluto negli anni. Evoluzione determinata dagli stessi consumatori, i quali, attualmente richiedono prodotti sani, sicuri, nutrienti e ottenuti nel rispetto dell'ambiente sia per i processi produttivi che per il benessere animale. Ovviamente, insieme alla qualità richiesta dal consumatore, comunemente definita qualità percepita, c'è anche quella delineata dalle industrie e dalla grande distribuzione organizzata e che riguarda la tecnologia e la sicurezza alimentare, definita come qualità oggettiva. Negli ultimi decenni, con l'avvento della nutraceutica, costrizione delle parole nutrizione e farmaceutica, — la disciplina che studia tutti i componenti o i principi attivi degli alimenti con effetto positivo per la salute, la prevenzione ed il trattamento delle malattie — il concetto di qualità di un alimento si è ulteriormente ampliato e aumenta costantemente la richiesta da parte del consumatore di alimenti nutraceutici.

Il consumatore alla ricerca di un perfetto equilibrio fra qualità oggettiva e soggettiva degli alimenti

Inoltre, è in aumento la richiesta da parte del consumatore di prodotti made in Italy e delle produzioni italiane a Identificazione Geografica (IG). È d'altra parte noto come i prodotti IG identifichino alimenti caratterizzati da un'intima e profonda connessione con il territorio, oltre ad avere caratteristiche uniche che sono strettamente legate, direi esclusivamente legate, all'area geografica nella quale vengono prodotti e che racchiude sia l'ambiente pedo-climatico sia l'opera dell'uomo nei processi di trasformazione con tecniche di produzioni tradizionali ed artigianali. Il prodotto finale rappresenta quindi certamente un alimento unico che non potrà mai essere riprodotto in un'area diversa da quella di produzione specifica. Il concetto della nutraceutica si è esteso anche ai prodotti IG determinando un attributo aggiuntivo a prodotti già identificati per caratteristiche organolettiche e nutrizionali eccellenti. Tra l'altro, molti dei prodotti IG italiani fanno parte integrante della Dieta Mediterranea, regime alimentare unico al mondo, ritenuto, nell'ambito di uno studio che confrontava 35 regimi alimentari (US News & World Report's, 2020), come la migliore dieta al mondo per il mantenimento della salute. Appare ovvio quindi il legame esistente tra prodotti IG, caratteristici e distintivi del cibo italiano, e l'adozione della Dieta Mediterranea.

Lucia Guidi
Comitato scientifico Fondazione Qualivita

Presidente del Corso di Laurea in Scienze Agrarie e docente di Biochimica al Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimentari e Agro-ambientali dell'Università di Pisa è Direttrice del Centro Interdipartimentale di Ricerca Nutrafood UniPi "Nutraceutica e Alimentazione per la Salute" la nuova scienza che studia il valore salutistico degli alimenti unendo gli ambiti della nutrizione e della farmaceutica.

Le produzioni IG non sono solo sinonimo di qualità, intesa nei suoi molteplici aspetti legati alle caratteristiche organolettiche uniche e tipiche, e quindi alle proprietà edonistiche dell'alimento, ma rappresentano anche un'importante fonte di compiti nutrizionali e nutraceutici, nonché di sostenibilità nelle produzioni, tema importante nell'ambito dell'Agenda 2030.
In questo panorama, la ricerca scientifica presenta una notevole quantità di dati relativi alle caratteristiche organolettiche, nutrizionali e, negli ultimi anni, anche nutraceutiche dei prodotti IG che necessitano di essere diffuse anche ai consumatori perché siano consci del valore aggiunto di questi prodotti in termini di proprietà salutistiche.
Da un'approfondita ricerca bibliografica svolta dal Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimentari e Agro-ambientali (DiSAAA-a) dell'Università di Pisa in collaborazione con il Consorzio di tutela dell'Aceto Balsamico di Modena IGP (ABM) e Tradizionale di Modena DOP (ABTM), si è evidenziato come sia l'ABM che l'ABTM rappresentino prodotti unici e tipici della tradizione italiana e modenese in particolare, ma anche alimenti funzionali, in grado di apportare molecole che hanno un effetto benefico sulla salute umana. Le tecniche di produzione sortiscono prodotti ricchi di molteplici molecole funzionali con un'elevata attività antiossidante come acidi organici, polifenoli, melanoidine, tetrametilpirazina, e altri ancora che, in quello che viene chiamato pool fitochimico, determina un effetto salutistico del prodotto stesso.
Un frutto di eccellenza è certamente rappresentato dalla Melannurca Campana IGP la cui caratteristica risiede nel metodo di produzione caratterizzato dalla

raccolta, quando la maturazione non è ancora raggiunta e viene completata a terra nei melai dove il frutto si arrosa alla luce naturale, grazie anche al costante lavoro degli agricoltori che rivoltano periodicamente le mele. Le caratteristiche organolettiche sono uniche: in uno studio commissionato dal Consorzio di tutela Melannurca Campana IGP e svolto dal Dipartimento di Farmacia dell'Università Federico II di Napoli, si è evidenziato l'effetto positivo di questi frutti sulla riduzione dell'LDL e sull'aumento dell'HDL e quindi sulla colesterolemia totale. Inoltre, nello stesso studio sono stati valutati anche principi attivi estratti dalla Melannurca Campana IGP per la produzione di farmaci per ridurre la colesterolemia nel sangue ma anche per ostacolare alcuni degli effetti negativi della chemioterapia.
Per quanto riguarda le bevande, il vino, pur contenendo alcool, è stato inserito nella Dieta Mediterranea, seppure da consumare in moderata quantità. Credo che sia pleonastico enumerare le eccellenze dei vini IG prodotti in Italia. Per alcuni di essi, come ad esempio l'Aglianico Falanghina DOP, i sottoprodotti (in particolare bucce e vinacce) sono molto ricchi in proantocianidine, in grado di indurre morte cellulare nel mesotelioma (tumore delle membrane che rivestono, come una sottile pellicola, gli organi interni).
Un'altra bontà del nostro territorio è il cioccolato ed è ben noto da anni come il cioccolato sia fonte di importanti molecole in grado di avere azioni benefiche sul sistema cardiovascolare ma anche nei confronti di altre malattie cronico-degenerative. D'altra parte, il Cioccolato di Modica IGP sembra particolarmente ricco in catechine rispetto ad altri tipi di cioccolato, probabilmente a causa del processo tecnologico alla base della sua produzione "a freddo". Infatti, il Cioccolato di Modica IGP si ottiene da una particolare lavorazione "a freddo" che esclude la fase del concaggio e la bassa temperatura di lavorazione permette la ritenzione dei polifenoli (tra cui le catechine).
Il formaggio, invece, ha una cattiva reputazione, dato che è un alimento ad alto contenuto di grassi. Tuttavia, da uno studio effettuato sul Grana Padano DOP si è evidenziata la presenza di tripeptidi che presentano la proprietà di inibire l'attività dell'acetilcolinesterasi, enzima cruciale nella cura dell'ipertensione. Non da meno il Parmigiano Reggiano DOP, soprattutto quello stagionato 40 mesi, può divenire un'ottima fonte di selenio, un elemento che contribuisce alla normale funzione del sistema immunitario, alla protezione delle cellule dallo stress ossidativo, alla normale funzione tiroidea ed al mantenimento di unghie e capelli normali. E cosa dire del Pecorino Toscano DOP la cui composizione è strettamente dipendente dalla razione? Infatti, il latte ovino prodotto nel periodo di pascolamento primaverile è caratterizzato da elevate quantità di acidi grassi omega-3, di acido grasso linoleico coniugato e di acido vaccenico. E quando non è possibile il pascolamento? Possiamo, con innovazioni specifiche che riguardano le catene foraggere e la formulazione di mangimi, ottenere lo stesso prodotto ricco dei suddetti composti, che aiutano a mantenere inalterati i valori di colesterolemia, anche in soggetti ipercolesterolemici.
Sicuramente, il principe sulla tavola degli italiani è il pomodoro, frutto utilizzato crudo o cotto, e presente in una grande varietà di pietanze. Le proprietà benefiche di questo frutto sono note oramai da anni e primo fra tutti assolve a questo ruolo benefico il composto responsabile della colorazione rossa del pomodoro stesso, il licopene. Questo carotenoide presenta numerosi effetti benefici sul sistema cardiovascolare, ma anche contro alcuni tumori. Se uniamo queste importanti proprietà benefiche ad un prodotto di eccellenza come il Pomodoro Pachino IGP, è chiaro che questo alimento non dovrebbe mai mancare sulle nostre tavole. Da sottolineare come il licopene sia contenuto soprattutto nelle bucce che, seppur considerati prodotti di scarto nell'industria alimentare, possono divenire un'ottima risorsa di questo composto bioattivo, anche in un'ottica di economia circolare e di riduzione dello spreco.

Con un consumo moderato il vino può essere considerato un alimento nutraceutico

Infine, il Ficodindia dell'Etna DOP è un importante frutto che, oltre ad essere consumato fresco, può anche essere utilizzato per la produzione di succhi, liquori, gelatine marmellate e dolcificanti. In aggiunta a ciò, sono in essere studi relativi all'utilizzazione degli scarti della lavorazione per l'estrazione di pectine, betanine, mucillagini, olio di semi di ficodindia, preziose risorse per le industrie parafarmaceutiche, nutraceutiche e della cosmesi, che oltre ad aumentare l'economia del frutto rappresentano anche un ottimo modello di economia circolare.
In conclusione, possiamo dire che i prodotti IGP e DOP rappresentano meritatamente l'eccellenza italiana in grado di soddisfare le richieste sensoriali del consumatore, ma non solo. Infatti, gli studi indicano come gran parte di questi prodotti, oltre ad avere indubbie proprietà nutrizionali, hanno anche notevoli caratteristiche nutraceutiche che accrescono ulteriormente la loro qualità. È quindi necessario riuscire a diffondere questi aspetti anche in prodotti agroalimentari IG nei quali possono rappresentare un valore aggiunto agli attributi di bontà, unicità e tipicità, salubrità e sostenibilità che già sono insiti in essi. Questo diviene ancora più importante in un'epoca nella quale vorremmo arrivare a stabilire la bontà del cibo sulla base di etichette a semaforo che non tengono assolutamente conto delle qualità del prodotto e della sua unicità come prodotti IG.

La nutraceutica nuova frontiera per le numerose produzioni DOP IGP in grado di aumentare il valore aggiunto intercettando segmenti di mercato mai pensati prima

Dalla collaborazione fra i Consorzi di tutela e il mondo accademico e della ricerca un nuovo slancio per il settore delle DOP IGP. Gli studi realizzati offrono alle imprese nuovi usi delle produzioni di qualità italiane: dalle industrie parafarmaceutiche, nutraceutiche e cosmetiche e allo stesso settore agroalimentare. Un ambito di ricerca che va incontro alle esigenze dei consumatori che richiedono sempre di più alimenti che oltre all'apporto nutrizionale contegano anche caratteristiche efficaci per la prevenzione e il benessere.

Aceto Balsamico di Modena IGP e Aceto Balsamico Tradizionale di Modena DOP considerati alimenti funzionali

Nel 2020, il Consorzio di tutela dell'Aceto Balsamico di Modena IGP ha incaricato il responsabile scientifico del Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimentari e Agro-ambientali dell'Università di Pisa, Prof.ssa **Lucia Guidi**, di uno studio sulla caratterizzazione delle sostanze nutritive e nutraceutiche presenti nell'Aceto Balsamico di Modena IGP e nell'Aceto tradizionale di Modena DOP. "L'aceto balsamico contiene carboidrati, proteine e sali minerali (potassio, calcio, magnesio, fosforo, tracce di zinco, ferro, magnanese e rame)" si afferma nella relazione. In aggiunta a questi elementi, negli ultimi anni, l'Aceto Balsamico Tradizionale di Modena DOP è considerato anche un'importante fonte di composti antiossidanti tra cui gli acidi fenolici, i flavanoli, i tannini e le melanoidine, sostanze ad alto peso molecolare che presentano un'elevata capacità antiossidante. Per questi motivi, entrambi gli aceti sono considerati alimenti funzionali che possono svolgere un ruolo favorevole sulla salute umana, anche solo pensando al loro utilizzo come sostituti del sale per insaporire i piatti. L'aceto balsamico rientra certamente tra i prodotti alimentari in grado di apportare al nostro organismo sostanze benefiche. D'altra parte, già nel Medioevo questo prodotto era considerato una vera e propria panacea per una grande varietà di malattie, tanto che veniva equiparato più a un farmaco che a un alimento. Esso veniva impiegato per le proprietà astringenti e disinfettanti come aroma e per la preparazione di conserve. Attraverso le moderne tecniche analitiche si è accertato che l'aceto balsamico è ricco di molecole antiossidanti soprattutto per l'elevata concentrazione di sostanze polifenoliche presenti nel prodotto agricolo da cui deriva e cioè l'uva. I polifenoli sono una vasta gamma di composti con effetto positivo sulla stimolazione del sistema immunitario e nella lotta contro le ROS. Alla luce di tutto ciò appare evidente come le conoscenze delle caratteristiche nutrizionali e nutraceutiche degli aceti risultino di fondamentale importanza. Per questo, nella relazione finale dello studio è stata fatta una disamina dello stato della ricerca scientifica su tali aspetti nell'Aceto Balsamico di Modena IGP, nell'Aceto Balsamico Tradizionale di Modena DOP e nell'Aceto Balsamico Tradizionale di Reggio Emilia DOP.

Vitigni Aglianico e Falanghina preziosi alleati contro il mesotelioma

Dallo Studio di ENEA, CNR e Università Federico II di Napoli pubblicato dal Journal of Functional Fo-

ods sugli estratti metabolici ottenuti da bucce e vinaccioli delle due varietà di vite campane, è emerso che soprattutto i semi di Aglianico sono molto ricchi in proantocianine, che sono in grado di indurre nel mesotelioma meccanismi di apoptosi, cioè di morte cellulare, anche nei casi di linee tumorali che mostrano farmaco-resistenza. Una precedente ricerca del CNR di Napoli aveva evidenziato in specifiche cellule una marcata resistenza ai farmaci che ne limitava pesantemente l'efficacia. Queste stesse cellule sono ora risultate sensibili al trattamento con gli estratti di vinaccioli. "Nonostante la rarità della malattia associata all'esposizione alle fibre di amianto, l'incidenza del mesotelioma aumenta nel mondo del 5,4% l'anno e la diagnosi è spesso tardiva, sia a causa della sintomatologia simile a quella di molte altre malattie, sia perché il tumore si sviluppa dopo un lungo periodo di latenza", ha evidenziato **Stefania Crispi** del CNR. "Dato che il mesotelioma mostra elevata chemio-resistenza, lo studio di nuovi approcci terapeutici basati sull'uso di sostanze estratte dai vinaccioli in combinazione con chemioterapici può rappresentare un nuovo strumento adiuvante nella lotta contro questa forma tumorale, soprattutto in considerazione dell' assenza di citotossicità nei confronti delle cellule sane", aggiungono **Gianfranco Diretto** del Laboratorio Biotecnologie ENEA e **Riccardo Aversano** del Dipartimento di Agraria dell'Università di Napoli.

Melannurca Campana IGP concentrato di cianidine contro il colesterolo

Come introdotto in precedenza, su incarico del Consorzio di tutela della Melannurca Campana IGP il gruppo di ricerca del Dipartimento di Farmacia dell'Università Federico II di Napoli, guidato da **Ettore Novellino**, ha condotto uno studio specifico sul potenziale nutraceutico di un prodotto alimentare vegetale tipico della Campania, la Melannurca Campana IGP. "Un esempio innovativo di integrazione nella ricerca tra pubblico e privato – ha dichiarato **Giuseppe Giaccio**, presidente del Consorzio di tutela dell'Annurca – voluto per approfondire le proprietà nutraceutiche della Melannurca, visto che esistevano solo studi nutrizionali sulla specie". Questo studio, durato due anni, ha portato alla realizzazione di farmaci per abbassare i valori di colesterolo nel sangue e per evitare la caduta dei capelli nei pazienti in trattamento chemioterapico. L'azione positiva della Melannurca Campana IGP sulla colesterolemia totale si concretizza sia sulla riduzione dell'LDL che sull'aumento dell'HDL. L'approccio alla verifica della validità nutraceutica delle mele, a differenza di quanto avviene di solito per gli integratori alimentari, è stato di tipo scientifico. "A campioni di 50 individui, sono state somministrate alcune mele tra quelle più comuni in commercio, poste a confronto con l'Annurca. I risultati, che sono stati pubblicati su prestigiose riviste scientifiche, hanno evidenziato l'effetto positivo delle mele in generale sul colesterolo; ma soprattutto che le sostanze bioattive utili per migliorare la colesterolemia, le procianidine (in particolare il dimero B2) nell'Annurca, rappresenta il 26% del totale delle cianidine presenti, contro il 2-11% presente nelle altre varietà di mele". In un secondo momento si è passati alla fase di estrazione del principio per poterlo incapsulare. "Dato che le procianidine in gran parte si degradano nello stomaco – afferma Ettore Novellino direttore del Dipartimento di Farmacia dell'Università Federico II – abbiamo ritenuto utile inserire l'estratto in capsule gastro-resistenti. In questo modo la molecola raggiunge direttamente l'intestino e viene assorbita. Considerato che in ogni capsula viene inserito l'equivalente di procianidine presenti in tre mele annurca, è come se si assumessero 6-8 mele, poiché mangiando il frutto solo una parte della biomolecola raggiunge l'intestino".

Bergamotto di Reggio Calabria – Olio Essenziale DOP: non solo cosmetica

Secondo l'International fragrance association, i 2/3 della migliore profumeria per donne e il 50% di quella per uomini ha come base l'olio essenziale di Bergamotto. Infatti, "l'uso dell'Olio Essenziale di Bergamotto di Reggio Calabria è determinante per la produzione dei migliori profumi a livello mondiale e dei prodotti di alta cosmetica" afferma **Ezio Pizzi**, presidente del Consorzio di tutela del Bergamotto di Reggio Calabria – Olio Essenziale DOP. Il Consorzio di tutela vede un futuro anche per il frutto, non solo per l'olio essenziale, attraverso una nuova attenzione rivolta all'industria nutraceutica e a quella farmaceutica. Alcuni anni fa, il Consorzio di tutela Bergamotto di Reggio Calabria – Olio Essenziale DOP aveva incaricato l'Università di Tor Vergata di Roma, il Dipartimento di Cardiologia del Policlinico di Roma e il Dipartimento di Scienze della salute per approfondimenti specifici sull'Olio di Bergamotto di Calabria DOP. Ricco di vitamine A, C, B1, B2 ed E, il flavedo (la parte colorata della buccia che contiene molte tasche lisigene ricche di oli essenziali) del Bergamotto biologico di Reggio Calabria, ha proprietà antibatteriche, antimicotiche, cicatrizzanti e antivirali, svolge un'azione antiossidante e previene le patologie cardiovascolari. L'Olio Essenziale di Bergamotto DOP rappresenta anche un valido sostegno per la psiche. In casi di mancanza di luce o stati depressivi, può essere integrato alle terapie comuni, per combattere angosce e abbassamenti d'umore. Attualmente il Consorzio di tutela sta valutando di richiedere una modifica al disciplinare per allargare la DOP anche al frutto, non solo all'olio, perché il frutto viene molto usato anche nell'industria alimentare. Dal Consorzio di tutela, fanno sapere che se non riuscissero a ottenere la modifica, potrebbero richiedere una nuova protezione per il frutto, che sta trovando impiego anche per le sue proprietà salutistiche e gastronomiche. Poche gocce del suo benefico succo come condimento d'insalate o secondi piatti aiutano a controllare grassi e colesterolo. "È fondamentale – spiega Ezio Pizzi – precisare come la DOP Bergamotto di Reggio Calabria – Olio Essenziale sia, oggi, indirizzata alla tutela, promozione e valorizzazione della sola essenza, garantendone la sua genuinità. L'importanza che oggi ha assunto anche l'utilizzo del frutto e i suoi derivati, come ad esempio il succo, ha reso necessarie delle considerazioni che hanno portato a rendere prioritaria un'azione tesa al raggiungimento della certificazione anche del frutto di Bergamotto di Reggio Calabria DOP. A tale riguardo ci stiamo confrontando con la Regione e il Ministero competente; la Camera di Commercio di Reggio Calabria, il Consorzio di tutela del Bergamotto di Reggio Calabria – Olio Essenziale DOP, le organizzazioni sindacali di categoria, la Unionberg OP, l'Università degli studi mediterranea sono solidali per trovare una soluzione, che possa costituire la via più breve e quella meno onerosa per il produttore che non dovrebbe aderire a due differenti certificazioni per un unico prodotto. Ciò che si ritiene e si è proposto, ancora al vaglio del Ministero, che con una modifica che sia integrativa del disciplinare e il semplice cambio della denominazione eliminando la parte – olio essenziale – si possa semplicemente allargarne l'oggetto della certificazione, previa ratifica della Commissione Europea".

Cioccolato di Modica IGP elisir di lunga vita

Il cioccolato è da sempre un alimento il cui consumo è stato oggetto di controversie nell'immaginario comune. Fa bene o fa male? Ci sono differenze significative tra il ciocco-

Nino Scivoletto, direttore del Consorzio di tutela del Cioccolato di Modica IGP

lato bianco (al latte) e il cioccolato scuro (fondente)? Per rispondere a queste domande bisogna fare un salto nel tempo quando nei primi anni 2000 si iniziò a osservare e studiare una popolazione indigena, gli iKuna, residente delle isole San Blass, nota per l'alta prevalenza di ultracentenari. Indagando sulle abitudini dietetico-comportamentali, si comprese che una delle ragioni della longevità risiedeva nel largo consumo di grossi quantitativi di cacao (fino a 2 etti/die di fave di cacao) sotto forma di bevande, torte e anche di cioccolato grezzo. In effetti, gli studi pubblicati dalla comunità scientifica evidenziano come le catechine del cacao siano utili nella prevenzione cardiovascolare (ipertensione arteriosa, sovrappeso, sindrome metabolica, aterosclerosi) e nella maggior parte delle malattie croniche-degenerative che oggi rappresentano la principale causa di mortalità e disabilità dei Paesi sviluppati. Dai polifenoli del cacao si iniziò poi a studiare gli effetti del cioccolato ad alto titolo in cacao (>75/80% di cacao). In particolare, gli studi condotti dal professor **Grassi** dell'Università dell'Aquila sul cioccolato amaro confermarono i risultati precedentemente ottenuti sui polifenoli del cacao. Ma quale cioccolato scegliere? La professoressa **Naomi Fisher** dell'Università di Harvard comprese che il cioccolato di Modica, a parità di contenuto in cacao, presentava un quantitativo di catechine superiore rispetto ad altri tipi di cioccolato. Tale ragione risiede verosimilmente nella particolare lavorazione che i cioccolatai modicani sfruttano per ottenere il prodotto finale, una produzione definita "a freddo" che permette alle sostanze attive di natura polifenolica di preservarsi e non denaturarsi. Gli effetti del cioccolato al latte sulla salute sono di contro potenzialmente negativi, per via della scarsa presenza di cacao e di polifenoli, e per l'eccessivo contenuto di grassi saturi e zucchero. Il professor Arrigo F.G. Cicero dell'Università di Bologna, attuale presidente della Società Italiana di Nutraceutica, e il dottorando Alessandro Colletti dell'Università di Torino, attuale responsabile macroregionale della Società Italiana di Nutraceutica, hanno avviato i contatti con il Consorzio di tutela del Cioccolato di Modica IGP per esacerbare le proprietà salutistiche di questo alimento funzionale. Lo step successivo sarà quello di condurre uno studio clinico d'intervento atto a confermare le proprietà salutistiche del cioccolato amaro modicano nella prevenzione cardiovascolare. In attesa dei risultati dello studio e alla luce di quanto pubblicato in letteratura scientifica fin a oggi, si può comunque affermare che un quadratino di cioccolato (amaro) al giorno potrebbe togliere il medico di torno… o quasi!

Grana Padano DOP ricco di tripeptidi utili contro l'ipertensione

Uno studio clinico, realizzato nel 2016 dall'Unità Operativa di Ipertensione dell'Ospedale Guglielmo da Saliceto di Piacenza, guidata dal dottor **Giuseppe Crippa**, e dall'Istituto di Scienze degli Alimenti della Nutrizione dell'Università Cattolica del Sacro Cuore di Piacenza, in collaborazione con il Consorzio di tutela Grana Padano DOP – presentato a New York al congresso dell'American Society of Hypertension – ha dimostrato che 30 grammi al giorno di Grana Padano DOP, somministrati per 2 mesi, riducono significativamente la pressione alta. I ricercatori italiani hanno condotto uno studio clinico controllato con placebo in pazienti ipertesi, con lo stesso protocollo che si usa per testare l'efficacia dei farmaci (procedura rarissima per gli alimenti), metodologia che dà risultati altamente attendibili e riconosciuti dalla comunità scientifica internazionale. Lo studio è stato realizzato inserendo nella dieta giornaliera di 30 pazienti (da 45 a oltre 65 anni, 13 femmine e 17 maschi) 30 grammi al giorno di Grana Padano DOP sta-

Stefano Berni, presidente del Consorzio di tutela Grana Padano DOP

gionato 12 mesi in quanto particolarmente ricco di tripeptidi che hanno proprietà ACE-inibitori. Gli stessi pazienti, in ordine casuale, hanno assunto un placebo inattivo, cioè privo di tripeptidi. Alcuni di questi peptidi (denominati IPP e VPP) hanno un importante effetto biologico in quanto sono in grado d'inibire l'attività di un enzima (enzima di conversione dell'angiotensina o ACE). Questo enzima è cruciale nella cura dell'ipertensione e i farmaci più diffusi per il suo trattamento agiscono proprio attraverso questo meccanismo (ACE-Inibitori come il ramipril, l'enalapril ecc). "Sono infatti questi frammenti proteici che si sviluppano nella fermentazione del latte a opera del Lactobacillus helveticus che inibiscono l'enzima che fa aumentare la pressione arteriosa, producendo la conversione dell'angiotensina – racconta il dottor Giuseppe Crippa. Queste molecole raggiungono la massima concentrazione nel Grana Padano stagionato 12 mesi, quello che troviamo a disposizione sul mercato e che noi abbiamo somministrato ai pazienti che non erano riusciti a stabilizzare la loro pressione arteriosa nei 3 mesi precedenti. Al momento dell'inizio della ricerca in tutti i pazienti la pressione era maggiore 140 mmHg per la sistolica e/o maggiore di 90 per la diastolica. Dopo 2 mesi di trattamento con Grana Padano i livelli pressori si sono ridotti in modo significativo (-6 mmHg per la pressione sistolica e -5 mmHg per la pressione diastolica) e, nella maggior parte dei pazienti, la pressione si è normalizzata. Nel rispetto del disciplinare DOP il Grana Padano non può essere commercializzato con una stagionatura inferiore a 9 mesi, e quello che normalmente si trova sul mercato ha in media 12 mesi, proprio il momento in cui i peptidi antipertensivi raggiungono il picco. Dopo tale periodo, procedendo con la stagionatura, la concentrazione di queste molecole antipertensive via via diminuisce". "È ragionevole pensare – continua il dottor Giuseppe Crippa – che l'effetto antipertensivo ottenuto con il Grana Padano DOP non sia facilmente estendibile ad altri tipi di formaggio perché la specie dei lattobacilli utilizzati, il tipo di caseificazione, la durata e le caratteristiche dell'invecchiamento del Grana Padano sono del tutto particolari e non facilmente riproducibili". L'effetto del Grana Padano (quale prodotto funzionale) dimostrato da questa ricerca è stato raggiunto nonostante il contenuto di sale, grassi e colesterolo, elementi che in passato hanno portato molti a considerare il formaggio come nemico della salute. In realtà in 30 grammi di Grana Padano, la dose giornaliera data ai pazienti ipertesi, c'è molto meno sodio che in una rosetta di pane ed enormemente meno che in una pizza.

Pomodoro di Pachino IGP i molti benefici del licopene nella buccia

Il Consorzio di tutela del Pomodoro di Pachino IGP ha recentemente attivato una collaborazione con l'Università di Catania attraverso il dipartimento di Biochimica e dipartimento di alimentazione e nutrizione umana, sui composti bioattivi presenti nel pomodoro. "Numerose evidenze scientifiche riportano molteplici effetti benefici del licopene – racconta **Valeria Sorrenti**, associato di biochimica dell'Università di Catania – inclusa una possibile attività antitumorale. Il licopene è molto abbondante nella buccia del pomodoro, che insieme ai semi viene di solito scartata dalla lavorazione. In un'ottica di economia circolare – ha spiegato Valeria Sorrenti – è fondamentale il recupero di questi scarti per lo sviluppo di prodotti funzionali a elevato valore aggiunto, da impiegare anche in nutraceutica". Il Pomodoro di Pachino IGP punta così alla valorizzazione, identificando differenziali di qualità nutrizionale. "A oggi questi differenziali non sono ancora noti – afferma **Fabio Galvano**, ordinario di alimentazione e nutrizione umana a

Sebastiano Fortunato, presidente del Consorzio di tutela del Pomodoro di Pachino IGP

Catania – e l'esempio dell'arancia rossa può essere un caso a cui ispirarsi, anche se potrebbero non esserci le risorse che ci furono allora per eseguire gli studi completi, anche sugli umani". Il Consorzio di tutela ha da tempo intrapreso un nuovo cammino che ha come obiettivo quello di comunicare la sostenibilità e gli aspetti nutraceutici di un prodotto che possiede tutte le caratteristiche necessarie per soddisfare un consumatore moderno, attento ed esigente. "La nuova frontiera che si affianca alla commercializzazione del prodotto fresco e trasformato, ormai conosciuto in tutto il mondo – commenta **Sebastiano Fortunato** presidente del Consorzio di tutela del Pomodoro di Pachino IGP – è quella della nutraceutica, che ci vede impegnati in numerose attività di ricerca con partner prestigiosi come Università e centri di ricerca".

Parmigiano Reggiano DOP una fonte unica di selenio

Nell'ambito di una convenzione di ricerca stipulata tra il Dipartimento di Farmacia dell'Università di Napoli Federico II ed il Consorzio del Formaggio Parmigiano Reggiano dal titolo "Valorizzazione del formaggio Parmigiano Reggiano DOP in chiave salutistica", è stato dimostrato che le lunghe stagionature del prodotto (a partire dai 40 mesi) rendono il Parmigiano Reggiano fonte di selenio, un oligoelemento che contribuisce alla normale funzione del sistema immunitario, alla protezione delle cellule dallo stress ossidativo, alla normale funzione tiroidea e al mantenimento di unghie e capelli normali. **Maria Daglia**, responsabile scientifico dello studio e professore ordinario di Chimica degli Alimenti, afferma "nella ricerca sono stati analizzati campioni di Parmigiano Reggiano di diverse stagionature e stagionalità di produzione. I risultati dello studio ci permettono di dire che una porzione da 30 g di Parmigiano Reggiano stagionato 40 mesi apporta una quantità significativa di selenio pari in media al 19,5% del valore nutritivo di riferimento del selenio (assunzioni di riferimento per un adulto 8400kJ/2000kcal), secondo le indicazioni salutistiche consentite ai sensi del Reg. UE n. 432/2012". Il Parmigiano Reggiano DOP ha un elevato contenuto proteico con oltre 30 g di proteine ad alto valore biologico per 100 g di prodotto. Inoltre, contiene vitamine e sali minerali ed è ricco di calcio e fonte di fosforo, elementi preziosi per il mantenimento di ossa e denti normali, con il grande vantaggio di essere pressoché privo di zuccheri. Essendo quindi naturalmente privo di lattosio, può essere consumato da persone intolleranti a questo zucchero del latte. Anche l'apporto lipidico del Parmigiano Reggiano, per quanto non trascurabile dal punto di vista quantitativo, ha però molti vantaggi dal punto di vista nutrizionale. Il Parmigiano Reggiano contiene infatti acidi grassi saturi a corta e media catena, molto digeribili, e fosfolipidi a cui la letteratura scientifica attribuisce effetti benefici. Le sostanze nutritive, le proteine, la naturale assenza di lattosio, rendono il Parmigiano Reggiano un prezioso alleato per una dieta sana e naturale. Detto ciò, come tutti i formaggi, va mangiato evitando eccessi, nel complesso un consumo di 100-150 g la settimana è consigliato per una dieta bilanciata.

Pecorino Toscano DOP un formaggio "arrichito" per la salute dei conumatori

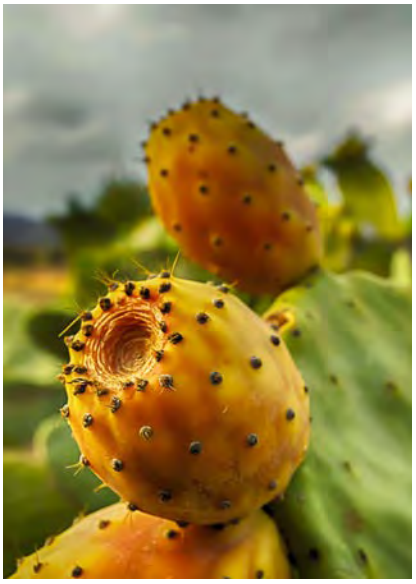
FORMANOVA è un progetto di foraggicoltura e mangimistica innovative per la produzione di Pecorino Toscano DOP con proprietà nutraceutiche, finanziato con la Misura 124 del PSR 2007-2013, del Consorzio di tutela Pecorino Toscano DOP con il Centro Ricerche Agroambientali – Univer-

Nicola Bertinelli, presidente del Consorzio del Formaggio Parmigiano Reggiano

sità di Pisa e Scuola Superiore Sant'Anna di Pisa. Queste attività di ricerca hanno messo in luce con chiarezza che il latte ovino prodotto nel periodo di pascolamento primaverile contiene elevate quantità di acidi grassi omega-3, di CLA e di acido vaccenico e che, al di fuori di questa finestra di pascolamento, se non si interviene con innovazioni specifiche che riguardano le catene foraggere e la formulazione di mangimi, non è possibile ottenere latte ovino con quelle caratteristiche. Il formaggio pecorino ottenuto dal latte arricchito mantiene quelle caratteristiche di composizione che hanno un effetto positivo sulla salute umana, aiutando a mantenere inalterate i valori di colesterolemia, anche in soggetti ipercolesterolemici. Il progetto si è sviluppato nell'arco di due stagioni di produzione di latte, per una durata totale di circa 20 mesi, e ha coinvolto cinque allevamenti nella zona di Manciano (GR) e un grosso allevamento della zona di S. Giovanni d'Asso (SI). Gli allevamenti sono stati selezionati dai caseifici coinvolti, rappresentando le aziende pilota all'interno delle quali trasferire le innovazioni proposte. Per ogni azienda sono state valutate le caratteristiche strutturali, il sistema di allevamento, la capacità produttiva del gregge e l'ordinamento colturale alla base dell'autoproduzione di foraggi. I risultati conseguiti hanno portato al miglioramento dell'efficienza produttiva degli allevamenti coinvolti che hanno visto incrementare la quantità di latte prodotto, rispetto ai cinque anni precedenti, da un minimo del 30% ad un massimo dell'80% e alla messa a punto di una strategia efficace e duratura di arricchimento del latte ovino con acidi grassi omega-3, CLA e acido vaccenico, anche al di fuori della finestra di pascolamento primaverile, utilizzando semi di lino estrusi e olio di soia opportunamente mescolati con gli altri ingredienti della razione. Pertanto è stato possibile introdurre sul mercato della nuova tipologia di formaggio (arricchito con acidi grassi omega-3, CLA e acido vaccenico) con etichetta nutrizionale relativa.

Ficodindia dell'Etna DOP: derivati utili nella cura di alcune patologie

Il Consorzio di tutela del Ficodindia dell'Etna DOP si occupa non solo di valorizzare il frutto, ma anche di sostenere lo studio di nuove tecnologie, per intercettare diversi segmenti di mercato, grazie alla collaborazione con l'Università di Catania ed il Parco Scientifico e Tecnologico della Sicilia (PSTS). Oggetto dello studio sono gli scarti del ficodindia, da cui si estraggono pectine, betanine, mucillagini, olio di semi di ficodindia: tutte risorse preziose per le industrie parafarmaceutiche, nutraceutiche e cosmetiche, capaci di raddoppiare l'economia del frutto che già da solo aveva conquistato importanti fette di mercato non solo italiano ma anche internazionale. Il progetto "Go Fico" – spiega **Giuseppe Scuderi**, presidente del Parco Scientifico – studia l'utilizzo dei derivati del Ficodindia le cui sostanze sono importantissime, oltre al frutto, perché consentono di mettere a punto dei prodotti utili per la cura di alcune patologie come quelle dell'apparato digerente". "Questo progetto Go Fico – aggiunge **Carmelo Danzì**, presidente del Consorzio per la valorizzazione e la tutela del Ficodindia dell'Etna DOP – ci terrà impegnati per diversi mesi e rappresenterà una nuova occasione di sviluppo per tutta la Sicilia. L'iniziativa potrà essere un punto di riferimento anche per i tanti giovani, che, in quest'era di Covid-19 e pandemia, guardano all'agricoltura come opportunità di reddito, ottima collocazione per l'investimento del loro tempo e del loro futuro". In due anni saranno messe a punto tecnologie e processi virtuosi di estrazione capaci di raggiungere quantità importanti e messe in atto nuove strategie di promozione.



La formazione universitaria dedicata al settore agroalimentare di qualità

Un'analisi degli esperti dalla Ca' Foscari Challenge School sulle nuove sfide del sistema di formazione universitario rivolto all'agroalimentare DOP IGP

a cura di Christine Mauracher

La formazione post-secondaria in Italia ha visto crescere il numero di corsi dedicati all'agroalimentare: 20 fondazioni ITS e numerosi indirizzi di laurea in agraria, economia, management e ingegneria nelle università italiane formano i tecnici e i manager del cibo e del vino made in Italy del futuro.

Perché l'agroalimentare è oggi al centro degli interessi di giovani e famiglie? I motivi sono diversi: *in primis*, la rilevanza economica e occupazionale del settore; in seconda battuta, la sua resilienza rispetto ai colpi inferti dalle crisi degli ultimi quindici anni (da quella finanziaria del 2008 a quella da Covid-19); da ultimo il ruolo cardine dell'agroalimentare nell'economia nazionale e le sue sinergie con filiere come quella turistica e quelle manifatturiere del nostro Paese.

Le Indicazioni Geografiche, in Italia, sono l'elemento distintivo sia del sistema agroalimentare di qualità sia del sistema di

L'incontro fra tipicità agroalimentari e nuove competenze di giovani professionisti è la sfida da cogliere nel nostro Paese: come le IG possono guidare la transizione nella digitalizzazione e nella sostenibilità

formazione. Per quanto l'offerta didattica avanzata sul fronte dell'agroalimentare stia prendendo piede in molti Paesi, l'Italia vanta il maggior numero di IG e una mescola unica di qualità dei prodotti e dei processi, cultura e tradizioni, radicamento in paesaggi straordinari. Questa peculiarità è un'occasione da non lasciarsi sfuggire: l'incontro tra le tipicità del nostro Paese e le competenze aggiornate apportate da giovani talenti è la sfida da cogliere con entusiasmo sia da parte di atenei e fondazioni ITS sia da parte del mondo produttivo. Quali gli orizzonti su cui concentrarsi? Molto si è fatto sulla narrazione, la promozione e il marketing delle tipicità. Oggi il sistema della formazione deve affrontare nuove sfide: digitalizzazione e sostenibilità.
Sarà necessario rafforzare sempre più conoscenze e competenze legate all'innovazione tecnologica e digitale per la qualità, la sicurezza e la tracciabilità dei prodotti DOP e IGP, ma anche nuove soluzioni che guidino il consumatore in scelte più salutari e sostenibili e a migliorare il benessere della persona. L'utilizzo del digitale per migliorare l'efficienza dei processi produttivi, ovviamente, apre la strada a una maggiore competitività competitiva delle nostre aziende e alla loro capacità di appropriarsi del valore generato. L'utilizzo di internet per raggiungere il consumatore con i social media e i nuovi strumenti della comunicazione in rete apre la strada a nuove opportunità di valorizzazione delle Denominazioni d'Origine sui mercati internazionali e alla possibilità di alimentare il canale del commercio elettronico.
Sul secondo versante, quello della transizione ecologica, la sfida è ancora più pressante e complessa: nuove competenze, e nuovi approcci sono richiesti per concepire la produzione di beni alimentari in chiave di sistema – dal campo allo scaffale e alla tavola – la cui impronta ecologica sia il più limitata possibile. Giovani talenti esperti di economia circolare, di analisi degli impatti ambientali, di ciclo di vita dei prodotti, con le loro competenze e il loro slancio, saranno essenziali per lo sviluppo ulteriore del sistema delle Indicazioni Geografiche e per concretizzare il loro contributo al Paese in termini di creazione di ricchezza e occupazione. Il sistema dell'offerta formativa superiore e terziaria ha mostrato capacità di risposta pensando a percorsi specializzati e innovativi: sua responsabilità, insieme a istituzioni e associazioni del comparto, è continuare a stimolare il dialogo tra imprese e mondo della formazione, così che l'aggiornamento delle competenze e dell'offerta formativa possa accompagnare le aziende agroalimentari nelle sfide della globalizzazione e dei cambiamenti post Covid.

Esperti di economia circolare, analisi degli impatti ambientali, ciclo di vita dei prodotti: competenze aggiornate per un ulteriore sviluppo del sistema IG in termini di ricchezza e occupazione

Master in Cultura del Cibo e del Vino: obiettivo promuovere l'eccellenza made in Italy

Il percorso formativo del Master in Cultura del Cibo e del Vino della Ca' Foscari Challenge School mira a offrire alle aziende agroalimentari profili di competenza adeguati a rispondere alle nuove sfide. Due sono le direttrici fondamentali lungo cui si sviluppa l'impianto didattico del master: interdisciplinarietà e capacità di applicazione di strumenti e concetti su problematiche concrete. Sul primo versante, il master mira a fornire ai partecipanti diversi linguaggi utili alla comprensione del mondo cibo-vino nella sua complessità: dalle basi storico culturali, necessarie a valorizzare la varietà di contesti territoriali, specializzazioni produttive e "culture del fare" agrifood in Italia, alle conoscenze sofisticate in ambito di comunicazione e marketing, necessarie per raccontare ai mercati internazionali tale patrimonio. Particolare attenzione è dedicata ai moduli di comunicazione e marketing sui nuovi media, strumenti adeguati alle dimensioni e alle logiche con cui si muovono tipicamente le PMI del made in Italy agroalimentare e sempre più utilizzati dai consumatori di tutto il mondo. Gli studenti innestano questi contenuti e queste conoscenze su delle basi solide, fornite nella prima parte del percorso formativo, inerenti alle dinamiche strutturali che riguardano il settore agroalimentare, alla gestione strategica e contabile d'azienda, al marketing e all'internazionalizzazione. Completano il quadro moduli specifici sulle caratteristiche tecniche (qualità dei prodotti e dei processi) di diverse filiere del made in Italy e sull'ospitalità. La seconda direttrice di sviluppo del percorso formativo è rappresentata dall'attenzione allo sviluppo di capacità di applicazione dei contenuti appresi in situazioni specifiche e su problemi concreti. L'obiettivo è ottenuto attraverso la partecipazione degli studenti a un laboratorio di co-progettazione con le imprese partner, della durata di 8 settimane, costituito da quattro mini-lab concentrati su singoli moduli formativi e, in ultimo, dal modulo di soft skill. Numerose sono le partnership del master con aziende del comparto e con il mondo delle Indicazioni Geografiche. Da 6 anni la Fondazione Qualivita è partner del Master e cura un intervento formativo sul sistema DOP IGP e sulle sue prospettive economiche.

Ca' Foscari Challenge School

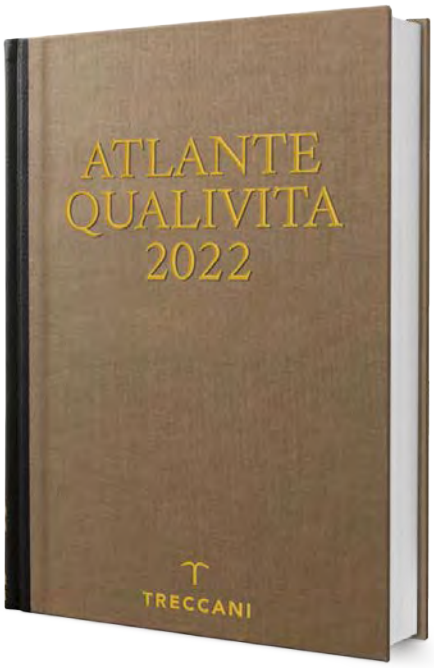
Ca' Foscari Chellenge School
Via della Libertà, 12
Venezia - Parco Vega
www.cafoscarichallengeschool.it
master.challengeschool@unive.it

TRECCANI fondazione QUALIVITA

Atlante Qualivita Treccani 2022 La DOP Cultura fulcro della transizione verde italiana

Cultura dei territori e sostenibilità sono stati i principali temi di discussione alla presentazione dell'Atlante Qualivita 2022 - edizione Treccani, che ha visto gli interventi del Ministro politiche agricole Stefano Patuanelli, del Sottosegretario Gian Marco Centinaio e di Paolo De Castro, Europarlamentare e presidente del Comitato Scientifico della Fondazione Qualivita. Sono intervenuti Gianpaolo Vallardi, presidente Commissione Agricoltura Senato della Repubblica e Filippo Gallinella, presidente Commissione Agricoltura Camera dei Deputati.

Alla presenza del Ministro delle politiche agricole alimentari e forestali Stefano Patuanelli e del Sottosegreterio Gian Marco Centinaio, è stato presentato il nuovo Atlante Qualivita, giunto alla sua undicesima pubblicazione. Realizzato dalla Fondazione Qualivita con la collaborazione di Origin Italia e AssoDistil è la seconda volta che vede come editore l'Istituto della Enciclopedia Italiana – Treccani. Dalla tavola rotonda, organizzata dalla Fondazione Qualivita per la presentazione del nuovo Atlante, a cui hanno partecipato Riccardo Cotarella e Massimo Montanari con due lectio magistralis sul profondo legame tra le produzioni agroalimentari e vitivinicole e il loro luogo di origine, è emerso che la cultura dei territori rurali è alla base del nuovo riposizionamento verde dell'Italia. "Si può parlare di DOP Cultura nei territori con una forte identità legata alle Indicazione Geografiche – ha spiegato il direttore di Qualivita, Mauro Rosati – e l'analisi che abbiamo portato avanti in questi anni con la Fondazione ci mostra come, in tali contesti, le DOP IGP hanno preso parte al consolidamento della cultura civica e del capitale sociale inteso come l'insieme delle reti associative basate sullo sviluppo di norme e relazioni di fiducia nelle comunità". A questo si aggiunge, naturalmente, il contributo dei Consorzi e delle imprese associate nell'affermare anche i valori legati ai fattori ambientali e paesaggistici, ai saperi e alle tradizioni produttive, all'innovazione del settore e alla formazione e all'educazione delle comunità. "In questi anni in cui si è affermata la DOP Economy che ha fatto da traino allo sviluppo locale e all'internazionalizzazione del made in Italy, – ha concluso Rosati – parallelamente la DOP Cultura ha mantenuto vivi i valori culturali dei territori che rappresentano una leva per la transizione green del nostro Paese".



1.056 pagine
876 schede prodotto
315 schede Cibo
526 schede Vino
1 scheda Vini aromatizzati
35 schede Bevande Spiritose

Atlante Qualivita 2022
www.qualivita.it - www.qu
#atlantequali

Fondazione
QUALIVITA
TRECCANI
ATLANTE QUALIVITA 2022
TRECCANI
ATLANTE QUALIVITA 2022

ATLANTE QUALIVITA 2022

QUALIVITA
Patrimonio cultu ano

QUALIVITA
ATLANTE QUALIVITA 2022
ATLANTE QUALIVITA 2022

culturale italiano

Rai 1 HD
PORTA a PORTA

QUALIVITA
TRECCANI
ATLANTE QUALIVITA 2022

QUALIVITA
TRECCANI
te Qualivita 2022
nio cultur italian
w.qualigeo.eu

QUALIVITA
TRECCANI
Patrimonio culturale italiano

ITA
ITALIAN TRADE AGENCY
ICE - Agenzia per la promozione all'estero e l'internazionalizzazione delle imprese italiane

THAILANDIA
agroalimentare e bevande

51,41 Mln €
import prodotti italiani agroalimentari 2020

1,09%
quota export agroalimentare italiano destinato in Thailandia

19° fornitore
Ranking Italia Paesi fornitori

Thailandia, 2021 test per l'import-export agrifood italiano

Potenzialità di mercato ed effetti della pandemia sugli scambi commerciali tra i due Paesi

a cura di ICE Thailandia

La Thailandia è un Paese che vanta un'antica cultura agroalimentare e culinaria, molto tipica e tradizionale, con radici millenarie, che hanno poi consentito al Regno di affermarsi nel tempo anche quale potenza in campo produttivo e commerciale non solo a livello continentale. È in questo contesto che si inserisce l'offerta agroalimentare italiana in Thailandia, da qualche anno in continua ascesa, ma ancora attestata intorno all'1% della quota di mercato dei prodotti agroalimentari importati dall'estero.

I prodotti agroalimentari italiani registrano un forte potenziale, valorizzati dai ristoranti di eccellenza, al top dell'offerta della ristorazione straniera nel Paese, soprattutto in termini di qualità, eleganza e raffinatezza, ma collocati nelle fasce più alte di prezzo, a causa sia dei costi di trasporto sia dei dazi, particolarmente pesanti, come ad esempio nel caso dei vini. Secondo i dati più recenti di Trade Data Monitor, il valore dell'import di prodotti agroalimentari italiani, incluso vini e bevande, in Thailandia, nel 2020, ha superato quota 511 milioni di euro, registrando un calo del -13% circa rispetto all'anno precedente. Il calo è strettamente collegato agli effetti negativi sofferti a livello globale e correlato alla pandemia da Covid-19, in particolare a causa delle ripercussioni negative sul comparto Horeca prodotte dal blocco degli afflussi turistici internazionali deciso dalle autorità Thailandesi a partire dall'aprile 2020.

In Thailandia, dove il settore turistico genera un indotto importante per il PIL, le attività di ristoranti, bar, alberghi e locali notturni, che risultano trainanti per l'import di prodotti alimentari considerati di qualità elevata, tra cui quelli italiani, sono state duramente colpite, con un crollo del fatturato di circa il -70% rispetto al 2019. Nonostante ciò, le esportazioni dei principali prodotti italiani, nel 2020, hanno mostrato una sostan-

ziale tenuta, oppure addirittura sono risultati in crescita. In altri casi, come ad esempio per il vino, a fronte di una flessione del -16% del fatturato (da 4,7 nel 2019 a 4 milioni di Euro nel 2020), si è assistito a una tenuta della quota di mercato (9% e 11%), a causa delle peggiori performance di alcuni tra i principali competitors: Francia (5,87 milioni di euro, -44,7%), Cile (2,83 milioni di euro, -34,9%), Nuova Zelanda (599.864 euro, -33,8%).
Nonostante la contrazione, l'Italia continua a mantenere pressoché stabile la sua quota dell'import totale thailandese, allo 0,97%. Nel complesso ci sono stati settori che hanno performato in maniera migliore di altri. Tra questi segnaliamo il settore dolci e cioccolato (9,7 milioni di euro – SOM 18,8%), Riso e prodotti a base di farina (8,53 milioni di euro – SOM 16,6%), Olio di oliva, farina, grassi e margarina (6,01 milioni di euro – SOM 11,7%), Altri prodotti alimentari (5,55 milioni di euro al – SOM 10,8%), Carne da consumo (5,17 milioni di euro - SOM 10,1%), Bevande alcoliche (4,85 milioni di euro – SOM 9,4%), Latte e latticini (4,53 milioni di euro – SOM 8,8%), Ortaggi, frutta e preparati a base di ortaggi (3,93 milioni di euro -SOM 7,6%), Caffè, tè, spezie (1,71 milioni di euro – SOM 3,3%), Bevande analcoliche (1,42 milioni di euro al 2,8%).

Nel 2021, in occasione della terza ondata dell'epidemia, la situazione è sembrata peggiorare tanto da rendersi necessari stringenti provvedimenti da parte delle autorità, con l'introduzione del coprifuoco e il temporaneo ordine di chiusura dei ristoranti, solo recentemente parzialmente allentato. A farne le spese sono soprattutto alcune categorie di prodotti alimentari tipici italiani, specie quelli di alta gamma e del segmento Horeca, i cui consumi sono molto legati alla domanda proveniente dalla ristorazione, per fortuna in buona parte compensati dall'incremento delle vendite verificatosi presso la GDO e l'e-commerce. Fanno eccezione i vini, una delle produzioni di punta dell'export italiano, i cui consumi in Thailandia già risentivano dell'applicazione di pesanti dazi ed accise, di una stringente normativa antialcolismo, che ne vieta la pubblicità attraverso i media, la vendita online, e gli acquisti presso i punti vendita in alcune fasce orarie.
La situazione attuale ha cambiato le abitudini dei consumatori, con-

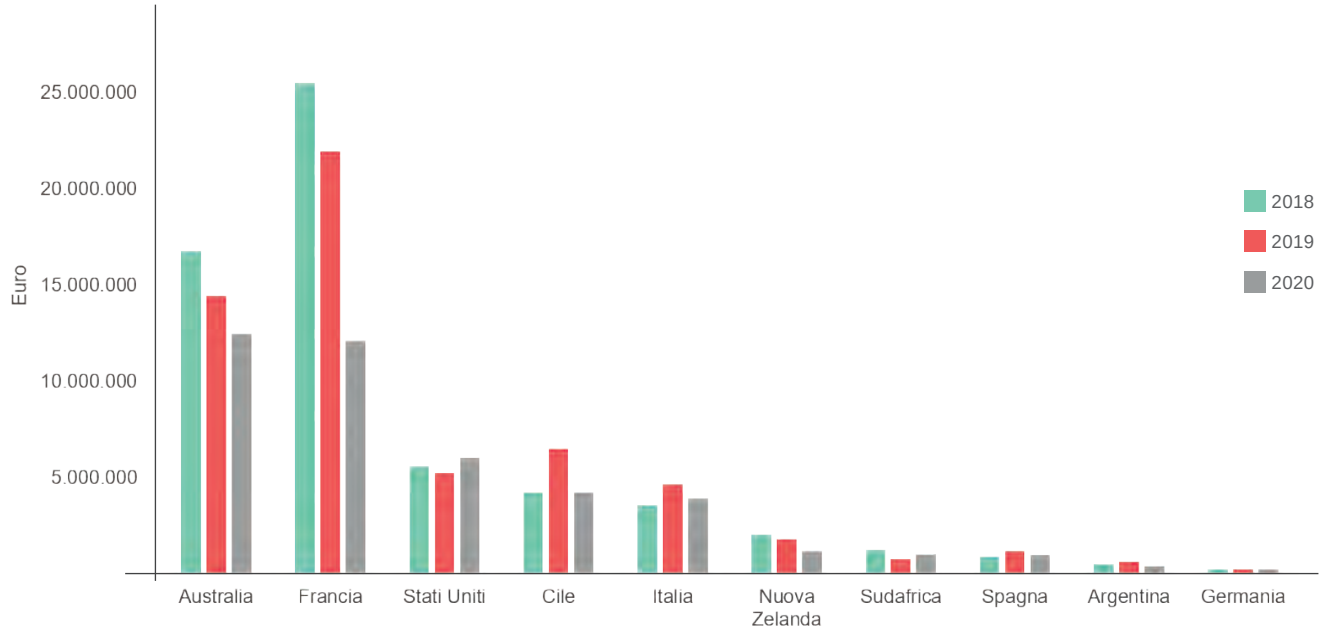
IL PROFILO DEL CONSUMATORE THAILANDESE

Il consumatore thailandese di riferimento per i prodotti italiani appartiene al ceto medio/medio-alto, è molto attento alla qualità e alle novità, non considera il prezzo quale variabile determinante per l'acquisto dei prodotti alimentari, anche se è sensibile alle promozioni ed ai gadget. È spesso alla ricerca di prodotti esclusivi, dal packaging accattivante. In questo contesto è in crescita l'interesse per i prodotti di alta qualità (DOP, IGP), biologici, e le selezioni di prodotti alimentari italiani (in particolare pasta, olio d'oliva, vino e formaggi, prodotti da forno Gluten free) in linea con la tendenza dei consumatori locali interessati ai prodotti locali.

LE MELE ITALIANE SBARCANO IN THAILANDIA

Uno dei settori in cui la presenza italiana sta facendo rapidi progressi, riguarda l'export di mele, sbarcate in Thailandia a partire dall'ottobre 2020, grazie al lavoro di squadra capeggiato dall'Ambasciata d'Italia, in collaborazione con l'ICE, volto ad ottenere dalle autorità locali la non facile autorizzazione all'import (Aprile 2020).

Thailandia - Importazioni da 10 fornitori di prodotti vini Gennaio-Dicembre 2018-2020



ferendo ai supermercati di alta qualità un ruolo molto importante, dovuto prevalentemente alla chiusura forzata dei ristoranti. Allo stesso tempo si consolida la figura di un consumatore sempre più attento a qualità, sostenibilità e origine di numerosi prodotti alimentari, in particolare dell'olio d'oliva e del vino.
Nel periodo 2020-2021, in coincidenza con il lockdown, un ruolo importante per lo stimolo delle vendite e dell'export di prodotti agroalimentari è stato svolto dalla promozione di ICE Agenzia, con l'importante sostegno dell'Ambasciata d'Italia, attraverso la partecipazione istituzionale alla più importante Fiera del settore agroalimentare organizzata in Thailandia (Thaifex Anuga 2020), con l'organizzazione di contestuali azioni collaterali con vendita promozionale di prodotti agroalimentari e vini presso presso la catena Gourmet Market (Gruppo The Mall), grazie alla sottoscrizione di specifici accordi annuali con Central Food Retail (CFR), con la promozione presso le catene: Tops Supermarket, Food Hall, Central Eatary, e TopsOnline, con il Gruppo Big C Supercenter, con la Catena Big C, ed il colosso dell'E-commerce thailandese LAZADA, con la V Settimana della cucina italiana, con una campagna a favore dei prodotti agroalimentari italiani lanciata ad agosto 2021 e che si svilupperà per un anno, fino a luglio 2022, grazie alla realizzazione del padiglione italiano "Authentic Italy".

THE 5TH ITALIAN CUISINE WEEK (24 NOVEMBER 2020) @ EMQUARTIER, BANGKOK

Iniziativa di successo è stata la Settimana della Cucina Italiana a novembre del 2020 svolta nel prestigioso Quartier Avenue nel centro commerciale The EmQuartier con una mostra mercato molto partecipata che verrà riprogrammata anche nel 2021.

Il biologico oltre il biologico

Arriva anche in Italia lo standard IFOAM che CSQA può offrire alle aziende biologiche che vogliono differenziarsi con l'evoluzione della certificazione BIO

a cura di Antonio Compagnoni, International Relations Organic Production CSQA

A breve verranno festeggiati i primi 50 anni della Federazione Internazionale dei Movimenti per l'Agricoltura Biologica (IFOAM), la prima e unica organizzazione mondiale del biologico, fondata nel 1972 a Versailles - Francia dalle organizzazioni biologiche di 4 Paesi: Francia (Nature et Progress), Inghilterra (Soil Association), Stati Uniti (Rodale Institute) e Svezia (Swedish Biodynamic Association). Oggi IFOAM ha oltre 800 organizzazioni associate di 120 nazioni e territori.
Nel 1980 IFOAM ha pubblicato il primo Standard di base per la Produzione e Trasformazione Biologica (Basic Standard for Organic Production and Processing), come riferimento e guida per le organizzazioni associate impegnate nella definizione e nella certificazione di standard biologici.

I principi dell'agricoltura IFOAM: salute, ecologia, giustizia e cura

Questi standard di base sono divenuti negli anni e con il lavoro di IFOAM e dei suoi associati, la fonte principale delle diverse legislazioni internazionali (Codex Alimentarius) e nazionali del bio-

focus
superfici e operatori

Il biologico in Italia al 31.12.2020

81.731
OPERATORI

+71%
OPERATORI 2010-2020

2.095.380 ha
SAU

+88%
SAU 2010-2020

logico, compreso il primo Regolamento Europeo 2091/92.
A partire dal 2014 gli "Standard IFOAM" (poi aggiornati nel 2017 e 2019) fanno parte delle "Norme IFOAM", insieme ai "Requisiti per l'Accreditamento". Le Norme sono la base per l'approvazione degli enti di certificazione nell'ambito del programma di Accreditamento. La corrente versione degli Standard è direttamente applicabile dagli enti di certificazione per produttori e prodotti biologici in tutto il mondo.

CSQA controlla il 51% dei prodotti food DOP IGP italiani

CSQA ha ottenuto all'inizio del 2021 l'accreditamento IFOAM da parte di IOAS (International Organic Accreditation Services) iniziando a offrire e applicare lo standard alle aziende biologiche italiane.

ALCUNI DATI DEL BIO IN ITALIA

I numeri del biologico in Italia, con la loro continua crescita, parlano da soli. Le superfici certificate Bio sono il 16,6% del totale, con punte in Calabria che superano il 33%, e che ci portano al terzo posto europeo, dopo la Spagna e la Francia che hanno dimensioni medie aziendali molto più grandi.
Sul fronte del numero degli operatori oltre 81.000 aziende certificate ci pongono al primo posto in Europa. La nuova strategia europea From Farm to Fork, approvata recentemente dal Parlamento europeo, dà grande importanza all'agricoltura biologica e si pone l'obiettivo di triplicare l'incidenza media delle superfici a biologico in Europa entro il 2030. L'impegno è passare da circa l'8% attuale al 25%, attraverso strumenti politici e finanziari adeguati a raggiungere tale obiettivo, con uno specifico piano d'azione comunitario per il biologico.
Se l'Italia rispettasse lo stesso trend entro il 2030, triplicando di fatto le attuali superfici, arriveremmo vicino alla metà delle superfici totali. Al di là del potenziale aumento, già oggi un dato è estremamente significativo per sottolineare la forte rilevanza nel Paese: oltre la metà delle aziende agricole giovani (sotto i 40 anni) sono aziende biologiche.
Altro importante indicatore del successo del biologico è il valore del mercato interno, sempre più in crescita – non più solo al Nord e nelle grandi città – aiutato anche da una nuova percezione dell'alimentazione e della salute, come effetto della situazione di emergenza sanitaria che ha coinvolto la popolazione. Si tratta di una dinamica comune in molti Paesi del mondo e che ha ulteriormente favorito l'Italia, vista la naturale propensione all'esportazione agroalimentare di qualità, rafforzando il nostro secondo posto assoluto nel mondo come esportatori di prodotti biologici, di poco inferiori agli Stati Uniti d'America.

LE DIFFERENZE FANNO LA DIFFERENZA

Le normative cogenti del biologico hanno avuto il pregio di uniformare le regole del gioco e far conoscere al grande pubblico questo settore. D'altra parte, vista la complessità e le differenze strutturali e climatiche dei diversi sistemi agricoli locali, sono per forza maggiore un compromesso, spesso tendente al basso. Ne è dimostrazione il nuovo Regolamento Europeo 848/18 che, dopo oltre dieci anni di discussione ed elaborazione, con un processo di trilogo (Commissione, Parlamento e Consiglio) lungo e laborioso, applicato dal primo gennaio 2022, ma senza grandi novità in confronto all'attuale regolamentazione, lasciando molti degli attori istituzionali e del settore insoddisfatti per i tanti compromessi a cui si è arrivati con questo lungo percorso.
Quindi il successo del biologico sta ora rischiando di appiattire troppo, sotto un unico sistema normativo e con relativo marchio, tutte le possibili e reali differenze valoriali e qualitative di tante aziende, che non trovano una giusta valorizza-

focus
dimensioni mercato bio

Importo vendite annuali

4.573 mln €
VENDITE BIO
MERCATO ITALIA

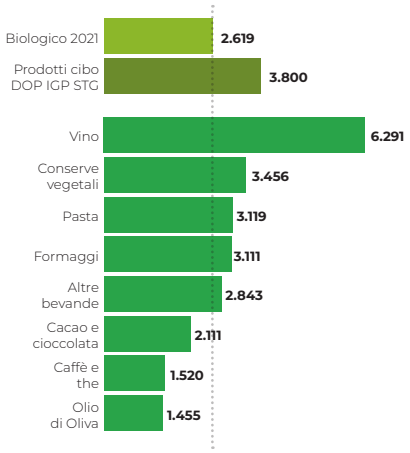
+133%
VARIAZIONE 2021-2011
VENDITE BIO ITALIA

2.907 mln €
EXPORT BIO
MADE IN ITALY

+156%
VARIAZIONE 2021-2011
EXPORT BIO
MADE IN ITALY

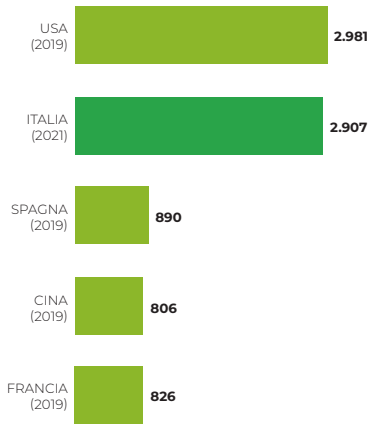
focus
export e ruolo bio

Export agroalimentare per categorie (valori mln €)



focus
top esportatori bio

Principali Paesi per export bio al mondo (valori mln €)



zione sul mercato e conseguentemente per i loro prodotti che vanno oltre la normativa cogente e sono più coerenti con i principi del biologico stesso e con le attuali, e sempre più urgenti e impegnative, sfide per raggiungere una vera sostenibilità ambientale e sociale.
Lo standard IFOAM si basa sui principi dell'agricoltura secondo IFOAM: salute (Health), ecologia (Ecology), giustizia (Fairness) e cura (Care). Senza entrare nel dettaglio, i punti di principale differenziazione con i regolamenti biologici riguardano in particolare il benessere animale, la biodiversità e la giustizia sociale.
In questo contesto va preso atto che in molti mercati biologici dei Paesi oltre le Alpi esistono quote importanti, se non maggioritarie, per loghi privati corrispondenti a standard biologici volontari, per la maggior parte facenti riferimento direttamente o indirettamente agli Standard IFOAM, più ristrettivi delle attuali regolamentazioni. Alcuni esempi: Bioland e Naturland in Germania, Soil Association in Inghilterra, KRAV in Svezia, BioSuisse in Svizzera, ma anche Regenerative Organic Certified e Real Organic Project, standard emergenti attualmente negli Stati Uniti, senza dimenticare l'esempio internazionale di Demeter che qualifica i prodotti dell'agricoltura biodinamica.
Ora anche in Italia è disponibile uno standard IFOAM che CSQA – Ente di certificazione accreditato – può offrire alle aziende che vogliono differenziarsi e valorizzare le proprie qualità ed i propri valori con un "Biologico Oltre il Biologico".

Il fiore della sostenibilità secondo la Soaan Sustainability in Organic Agriculture Action Network promosso da IFOAM

Il modello della Cooperativa Casearia Allevatori del Cansiglio

Sull'Altopiano del Cansiglio, a cavallo tra il Veneto e il Friuli, si trova il Centro Caseario e Agrituristico dell'Altipiano Tambre-Spert-Cansiglio, una Cooperativa nata per volontà del Corpo Forestale dello Stato nel 1970 per l'allevamento di razze bovine selezionate.
La Cooperativa ha adottato fin dagli anni '80 i principi e le regole dell'agricoltura biologica nei terreni, negli allevamenti e nei processi di trasformazione dei propri prodotti lattiero-caseari, ben prima dell'applicazione del Regolamento europeo.
È stata quindi una scelta naturale quella di farsi certificare da CSQA, prima filiera in assoluto, ai sensi dello standard IFOAM, mettendo a valore i propri punti di forza legati al benessere animale, alla biodiversità ed alla responsabilità sociale, nei confronti dei dipendenti della Cooperativa, delle aziende associate, delle imprese terze di trasformazione coinvolte nei processi produttivi aziendali, ma anche nei confronti del proprio territorio e delle comunità locali. Nel totale sono circa 500 gli ettari di pascoli certificati e 1.200 gli ettari di foreste certificate.
Un ulteriore passo innovativo è stato quello di abbinare allo standard IFOAM lo standard "Biodiversity Friend®" della World Biodiversity Association (WBA), che ha verificato l'elevato livello di biodiversità di prati e pascoli del Pian del Cansiglio.
Da questa esperienza CSQA e WBA hanno rispettivamente approvato per i propri standard percorsi di equivalenza reciproca che ne favoriranno l'applicazione anche ad altre aziende biologiche interessate e porteranno a livello internazionale questa importante innovazione.

Il cortometraggio che racconta il Prosecco DOP e il suo territorio

Il regista Guttadauro racconta come si costruisce lo storytelling internazionale del legame tra un'eccellenza DOP e i suoi valori

a cura della redazione

La potenza evocativa delle immagini nel tempo ha conquistato la comunicazione del mondo del vino. Far assaporare la bellezza è il concetto dal quale è partito il Consorzio Prosecco DOC, quando ha contattato il regista, fotografo e direttore artistico Carlo Guttadauro per chiedergli di realizzare un cortometraggio promozionale, che si rivolgesse soprattutto ai mercati orientali. È la genesi di "Lightness that inspires", la leggerezza che ispira, short film che ha già ottenuto sei riconoscimenti a importanti festival internazionali, in Oriente al Golden Harvest Film Festival di Tokyo e al Calcutta International Cult Film Festival, ma anche negli Stati Uniti al Top Shorts – USA, al New York International Film Awards™ – NYIF, a Las Vegas Movie Awards, per arrivare al Berlin Flash Film Festival e al Festival del Cinema di Venezia.

Il regista Carlo Guttadauro, una formazione filosofica e artistica e una ricerca che abbraccia la fotografia, le arti visive, spiega a Consortium come si racconta un territorio grazie anche ai lavori fatti per i Consorzi del Lambrusco, dell'Aceto Balsamico di Modena IGP, del Parmigiano Reggiano DOP.

Il segreto è riuscire a fare cose senza retorica: c'è tanto da raccontare nell'agroalimentare

"Nella comunicazione dell'universo agroalimentare italiano d'eccellenza – spiega Guttadauro – non bastano voglia di fare e qualche post con foto o video improvvisati sui social per fare la differenza. Servono professionalità solide, con una visione aperta sul futuro, mirate non a copiare ma a ideare".

L'agroalimentare e il mondo del vino hanno capito l'importanza di comunicare attraverso mezzi nuovi?
Rispetto a dieci anni fa, il linguaggio è cambiato, oggi è possibile un approccio sperimentale, artistico, prima era sicuramente più difficile, c'era meno apertura che adesso. In molti credono nel valore della sperimentazione, c'è una maggiore sensibilità e questo rende tutto più facile. Il segreto è riuscire a fare cose diverse, senza retorica. Siccome percepisco l'arte non in senso canonico, ma come esperienza, proprio la mia esperienza nel settore agroalimentare mi ha permesso di fare incontri importanti e ho capito che nell'ambito delle produzioni agricole e agroalimentari c'è tanto da raccontare, il bisogno di identità, l'esigenza di narrarsi; ci sono tante storie che vanno comunicate. L'agroalimentare è un ambito molto importante. Dai video

clip allo short film, sono tutti mezzi adatti per comunicare i territori. La nostra società è liquida, il digitale deve abbandonare gli anni '80 e aprirsi a un rapporto più fluido. Nell'esperienza arriva una realtà che è già in movimento. Come regista ricerco nel movimento l'assoluto, per me il fondamento della comunicazione è nell'esperienza che cerco di far emergere. Affronto lo storytelling sempre con un rapporto impressionista, sentimentale. Ho un approccio filosofico: attraverso la relazione si realizza il viaggio, l'apertura. Cerco di portare tutto quello che trovo nel viaggio nelle storie che racconto.

Qual è la sinossi del cortometraggio?
Il Territorio vibra attraverso i diversi fotogrammi. Il cameriere è il Prosecco DOP che offrendosi a una manager irrigidita, seduta in una sala d'attesa, ha il coraggio di esporsi; è come la fotocamera che lavora sul concetto di esposizione, la fotografia che scrive con la luce; qui il Prosecco DOP si apre al mondo. Nella mia idea il giovane cameriere che porge il calice di Prosecco DOP, si offre come l'esposizione del mezzo fotografico, che aprendosi sperimenta l'urto del reale. Il racconto è come un falegname che stacca dalla pialla i trucioli di realtà. I frame sono come trucioli, staccati, che tuttavia non si presentano come contrapposizione, ma come continuità, unità invisibile fra le cose. Il Prosecco DOP, offrendosi, invita a una leggerezza che ispira una donna gravata dal peso del mondo, la invita a un viaggio che inizia dal calice che lei degusta. È come se in quell'istante il Prosecco DOP la iniziasse al viaggio tra il Friuli e il Veneto per farle scoprire che dentro al calice ci sono arte e natura, in un rapporto circolare. Nelle immagini, dopo che la protagonista ha assaggiato il Prosecco DOP, entra in un vortice, dove si susseguono i profili sinuosi delle sculture di Canova alla Gipsoteca di Possagno (Treviso), che fanno eco al Castello Miramare di Trieste, per tornare a Venezia ondeggiando sul Canal Grande, e poi distendere lo sguardo sopra Prato della Valle a Padova, e alla foce dell'Isonzo nel goriziano, risalendo sulle Dolomiti bellunesi dopo una sosta tra le ville del vicentino. Un viaggio d'amore che i due giovani protagonisti del cortometraggio, vivono grazie a un brindisi inebriante e seducente. Antonio Canova, è il *genius loci*, la storia d'amore fra il cameriere e la manager parte dal museo della gipsoteca.

Il cortometraggio è nato per rivolgersi a un pubblico ben definito?
Il potere delle immagini è che comunicano in modo universale, ma in questo caso il cortometraggio è stato costruito pensando ai nuovi mercati in estremo oriente. La base era l'esigenza di far conoscere il Prosecco DOP in Paesi lontani, nei mercati nuovi come Cina, India, Giappone, per questo la scelta di una modella che interpretasse la manager nella sala d'attesa, con tratti parzialmente orientali. Il mondo sta cambiando molto velocemente, l'immagine è un medium velocissimo per sintetizzare situazioni complesse: bellezza del territorio, del paesaggio, ti guida verso l'enoturismo, per fare conoscere nel mondo quello che le DOP IGP hanno dietro, è il terroir che deve uscire; nei miei lavori c'è anche sound design, l'aspetto sonoro è il ritmo con cui si accompagna l'immagine.

Come è stata la collaborazione con il Consorzio del Prosecco?
Se ho fatto quello che ho fatto è grazie all'apertura e alla lungimiranza del Consorzio, mi hanno ingaggiato parlandomi de "La leggerezza di Italo Calvino", ho raccolto quella provocazione, mi hanno dato carta bianca, sono stati compagni di viaggio straordinari. Il successo della loro denominazione è esaltare insieme al prodotto, il territorio, l'arte e l'architettura. Loro lo sanno e questo mi hanno chiesto, il resto è nel cortometraggio.

PROSECCO DOC ITALIAN GENIO
Consorzio di Tutela della DOC Prosecco
P.zza Filodrammatici 3 - 31100 Treviso
www.prosecco.wine - info@consorzioprosecco.it
#proseccodoc

INNOVAZIONE
Tecnologia per le IG

Innovazione, sicurezza e sostenibilità a tutela delle IG

Le sfide del Poligrafico, fattori determinanti per il futuro dei prodotti italiani di qualità certificata

POLIGRAFICO E ZECCA DELLO STATO ITALIANO

A cura della redazione

La ripresa economica e sociale post pandemica si configura come una sfida senza precedenti per la comunità mondiale e le imprese a livello globale. In questo contesto, seppur di elevata complessità, si va concretizzando un'opportunità unica per le aziende di trasformare il profondo cambiamento in atto in una strategia di crescita e di rilancio attraverso il volano dell'innovazione tecnologica e della transizione green. Le misure straordinarie messe a disposizione dall'Unione Europea, in particolare, sui temi di digitalizzazione, innovazione e sostenibilità considerati elementi trainanti per la ripresa economica e la coesione sociale risultano fondamentali per tutte le aziende che hanno nel loro DNA il cambiamento e la flessibilità.

"Il modello di sviluppo e crescita del Poligrafico è da tempo incentrato sull'evoluzione continua dei propri prodotti e sul costante miglioramento della qualità, dell'efficienza e della sostenibilità dei processi che li realizzano" dichiara **Antonio Gentile**, direttore Ingegneria e Innovazione del Poligrafico. Di recente entrato a far parte del Comitato Scientifico della Fondazione Qualivita, Gentile aggiunge che "le significative esperienze maturate in questa direzione ci hanno permesso di coniugare a un'alta capacità manifatturiera, prodotti di sicurezza con caratteristiche personalizzabili in grado di soddisfare specifiche esigenze. Ciò è stato favorito anche dalla progressiva internalizzazione delle componenti critiche dei nostri prodotti che ha portato tra gli altri risultati alla costituzione nel 2018 di Valoridicarta, la società in house del Poligrafico e della Banca d'Italia che realizza ologrammi e carte di sicurezza di alta gamma, integrati in prodotti come banconote e passaporti.

Negli ultimi anni il Poligrafico ha indirizzato sempre di più l'azione di innovazione verso soluzioni integrate di prodotti e servizi ad alto contenuto tecnologico per assicurare la tutela della sicurezza e degli interessi di cittadini, istituzioni e imprese. In che modo cercate di coniugare questa strategia con la crescente attenzione verso temi green?

"Qualità, innovazione e sostenibilità rappresentano gli elementi cardine della strada che il Poligrafico sta percorrendo e su cui intende costruire il proprio futuro" ribadisce Gentile. "Il tema della sostenibilità, al giorno d'oggi è divenuto non solo un'opportunità ma una vera e propria necessità anche in considerazione della ormai diffusa consapevolezza del ruolo interdipendente che l'ambiente riveste sulla salute delle persone. Proprio con l'obiettivo di raggiungere elevati standard di efficienza energetica e sostenibilità stabiliti a livello internazionale, sono stati avviati dei progetti relativi alla realizzazione di un impianto di cogenerazione e implementazione di un sistema di gestione dell'energia, oltre all'impegno di riciclare e recuperare nei prossimi anni i materiali derivanti dagli scarti dei processi produttivi aziendali, in una logica di *zero waste factory*. Consapevoli delle sfide dettate dai cambiamenti climatici, dalla necessità di un utilizzo razionale delle risorse e dalle opportunità rappresentate dall'affermazione di nuovi modelli di produzione e consumo abbiamo inoltre reso parte integrante delle strategie aziendali criteri di valutazione volti

non solo al raggiungimento di risultati economici positivi, ma anche all'offerta di soluzioni a basso impatto ambientale e ad elevato valore sociale."

La risposta immediata e concreta del Poligrafico che ha messo in campo sui temi di sicurezza e innovazione a salvaguardia del cibo di qualità è rappresentato dal Passaporto Digitale.

"Supportare la concorrenza leale, salvaguardare i prodotti di qualità certificata e la salute dei cittadini fa parte della nostra mission che ci vede costantemente impegnati", afferma **Luca Sciascia**, responsabile Soluzioni Anticontraffazione e Tracciabilità del Poligrafico e membro del Comitato Tecnico della Fondazione Qualivita. "Nello specifico" prosegue, "è stato realizzato in collaborazione con CSQA e Fondazione Qualivita, uno strumento, il Passaporto Digitale che assicura il contrasto alla contraffazione, la corretta tracciabilità e riconoscibilità dell'origine del prodotto e al contempo ne valorizza la qualità certificata. Il sistema prevede come marcatore fisico un contrassegno personalizzato, progettato con evoluti sistemi di stampa di sicurezza ed apposto su ogni singolo bene da proteggere. Il Passaporto è denominato Digitale poiché al contrassegno di sicurezza fisico è collegato un sistema di tracciabilità accessibile tramite un'App gratuita, Trust your Food®, realizzata dal Poligrafico, che consente di interagire con il contrassegno, attivando servizi di verifica e di comunicazione per i produttori, Consorzi, autorità e consumatori."

Il Consorzio di tutela Cioccolato di Modica IGP è stato il primo ad aderire al Passaporto Digitale, con 10 milioni di contrassegni personalizzati forniti, molti dei quali già apposti sulle confezioni e disponibili in commercio. Quali sono i motivi che hanno spinto il Consorzio a scegliere il Passaporto Digitale del Poligrafico?

"Un punto che vorrei sottolineare" afferma Sciascia "è che l'adesione del Consorzio all'iniziativa è stata assolutamente volontaria. Si sono sottoposti cioè ad un lavoro aggiuntivo che ha contribuito alla recente riscoperta e successo del prodotto. Il primo cioccolato, quello di Modica, riconosciuto a livello europeo nel 2018 come Indicazione Geografica Protetta. Il Consorzio ha deciso quindi di presidiare e controllare maggiormente il prodotto contro il fenomeno della contraffazione, aggiungendo un valore per il consumatore, come la trasparenza, che rappresenta un elemento critico ed importante per tutte le eccellenze italiane. Recentemente anche il Consorzio di tutela Aceto Balsamico di Modena IGP ha manifestato interesse verso l'iniziativa. La fase di test che stiamo ultimando insieme a CSQA e Consorzio proseguirà con l'imminente immissione sul mercato di bottiglie contrassegnate e collegate al sistema informativo del Passaporto Digitale. Il Poligrafico è, in ultima analisi, pronto ad estendere l'applicazione del Passaporto Digitale a tutti i prodotti dell'agroalimentare di qualità certificata con un sistema di adesione volontaria che consente di garantire produttore e consumatore come già fatto per il Cioccolato di Modica IGP".

Antonio Gentile, Comitato scientifico Fondazione Qualivita
direttore Ingegneria e Innovazione del Poligrafico

Luca Sciascia, Comitato scientifico Fondazione Qualivita
responsabile Anticontraffazione e tracciabilità del Poligrafico

Qual è il futuro del Passaporto Digitale, anche se recentemente progettato, dal punto di vista dell'impiego di nuove tecnologie?

"Il Passaporto Digitale" spiega Sciascia "soluzione in costante evoluzione grazie all'attività di ricerca che il Poligrafico ha reso sistematica all'interno delle priorità aziendali da alcuni anni, sarà progressivamente arricchita di nuove tecnologiche – materiali innovativi e sostenibili, tecniche di stampa evolute, sigilli digitali – che lo rendono flessibile e adatto all'applicazione su volumi crescenti di adesioni da parte dei produttori oltre che alle eterogeneità peculiari delle denominazioni italiane."

Gentile spiega che "spesso i sistemi utilizzati per garantire l'autenticità delle merci non sono efficaci perché facilmente replicabili o troppo complessi da essere utilizzati. Anche grazie al continuo dialogo e alle numerose collaborazioni con istituzioni, industria, forze dell'ordine, università e enti di ricerca, abbiamo costituito un centro di competenza multidisciplinare, con professionalità distribuite nei diversi poli aziendali, impegnato nello sviluppo di nuovi materiali e sistemi di protezione efficaci e al tempo stesso semplici da verificare".

"Allo scopo di rafforzare i servizi abbinati ai prodotti per l'anticontraffazione – nel settore food e non solo – abbia-

mo progettato", prosegue Sciascia, "Trust IT, una piattaforma web accessibile al cittadino che si configura come entry-point per l'immenso patrimonio informativo connesso alle produzioni certificate e di qualità. Trust IT punta a divulgare informazioni e conoscenze specifiche sui prodotti e sulla filiera nonché proteggere le produzioni stesse da falsificazioni e violazioni dei diritti di proprietà intellettuale."

Con riferimento alle metodologie di anticontraffazione, quali sono quelle che state maggiormente investigando? Potreste anticiparci quali ritenete potranno essere utilizzate nelle soluzioni di contrasto al fenomeno dell'Italian Sounding?

"Tra le iniziative più significative all'interno di questa area" racconta Gentile "abbiamo messo a punto specifici processi chimici per la produzione interna di tagganti, ovvero materiali di dimensioni nanometriche rilevabili con opportuni dispositivi ottici. Questi materiali forniscono un'impronta univoca, estremamente difficile da replicare, per cui se impiegati nella produzione di inchiostri, fibrille ed altri elementi di sicurezza integrati in un contrassegno, lo rendono particolarmente robusto rispetto a possibili tentativi di falsificazione. Ulteriori attività di ricerca sono indirizzate allo sviluppo di tagganti rilevabili mediante l'utilizzo di comuni smartphone, in modo da mettere chiunque, in particolare cittadini e consumatori, nelle condizioni di poter controllare in modo semplice ed affidabile l'autenticità del prodotto su cui sono applicati. In riferimento a quest'ultimo aspetto, sono in corso progetti che mirano a realizzare soluzioni per l'anticontraffazione e la tracciabilità basate sulla combinazione di tecnologie digitali ed elementi fisici di sicurezza. In questo ambito abbiamo brevettato il security missing dots, un'etichetta costituita da un datamatrix in cui alcuni punti (dots), quelli in corrispondenza di una fibrilla di sicurezza integrata nel supporto dell'etichetta stessa, non vengono stampati. Questa particolare composizione rende l'etichetta unica, non replicabile, non riutilizzabile e verificabile con una semplice App di lettura. Infine, l'uso di etichette RFID per la tracciatura di filiera è spesso limitato dai costi elevati dei tag con microprocessore. Per questo motivo abbiamo ingegnerizzato dei tag chipless leggibili con appositi dispositivi che consentono di codificare un'informazione, come un numero di serie, direttamente nella struttura dell'antenna ottenuta mediante un processo di stampa dai costi contenuti."

Il packaging sta giocando sempre più un ruolo di rilievo nell'ambito agroalimentare sia in termini di controllo e gestione della tracciabilità logistica che di protezione, sicurezza e non ultimo anche di promozione e veicolo di informazioni per i consumatori. Il Poligrafico ha avviato delle riflessioni su questi elementi in particolare sui temi di sostenibilità, smart packaging e sicurezza?

"Le esigenze di mercato che raccogliamo", sottolinea Sciascia, "sono sempre più stringenti in termini di sostenibilità, tracciabilità e di condivisione dei dati rilevanti per il consumatore e necessitano un rapido sviluppo di soluzioni di smart packaging primario e secondario. Occorrono certamente imballaggi intelligenti, collegati in un ecosistema IoT e in grado di fornire dati sui principali parametri del prodotto a seconda della sua tipologia, ma allo stesso tempo riteniamo che debbano anche essere sicuri in quanto difficili da manomettere o falsificare oltreché unici in termini di marketing e comunicazione. Soluzioni specifiche sulle quali risulta prioritario anche per noi investigare possibili integrazioni con elementi di sicurezza e di tracciabilità. Questa combinazione ha come principali vantaggi la riduzione di costi di controllo per i produttori e gli operatori della catena distributiva, maggiore sicurezza rispetto alle alterazioni del prodotto, potenziamento della tracciabilità e più valore per il cliente finale. Fondamentale sarà quindi integrare il packaging con delle soluzioni fisiche e sistemi digitali al fine di creare un ecosistema completamente connesso e a disposizione per la raccolta di dati utili per una maggiore conoscenza ed esigenze dei clienti."

Gentile aggiunge: "All'interno dei nostri laboratori di ricerca abbiamo recentemente avviato progetti di estrusione di "plastiche speciali" che mirano a sviluppare film polimerici che integrano features di sicurezza innovative da impiegare in prima istanza nel processo di produzione di documenti in materiale plastico, con l'intenzione di spingerci poi ad applicazioni di packaging evoluto. È quest'ultimo un campo in cui in termini più generali il Poligrafico intende affacciarsi nel prossimo futuro riconoscendo nell'imballaggio di prodotto oltre alle primarie funzioni di protezione del contenuto, atto nel caso dell'agroalimentare anche a preservarne le proprietà organolettiche, e di comunicazione e marketing in grado di stimolare l'interesse del consumatore, un efficace veicolo di sistemi di anticontraffazione e tracciabilità. Ma non solo: partendo dalla ferma convinzione che non sia possibile concepire le produzioni, in particolare quelle basate su prodotti plastici come documenti e ologrammi, senza prestare la massima attenzione agli impatti ambientali che queste determinano, stiamo portando avanti iniziative dirette a valutare e ridurre l'impronta ambientale dei relativi processi manifatturieri e a sintetizzare materiali alternativi ecocompatibili con caratteristiche e prestazioni analoghe o superiori a quelli derivati da materie prime di origine fossile. Riteniamo che le competenze e i risultati maturati nello sviluppo di tali iniziative possano trovare ampio spazio proprio nel confezionamento agroalimentare, rispetto al quale è crescente l'attenzione dei consumatori sempre più influenzati positivamente verso l'acquisto di prodotti con imballaggi ecologici, riciclabili e biodegradabili. Per favorire il raggiungimento di questi obiettivi pubblicheremo a breve una manifestazione di interessi per la selezione di partner industriali con cui sviluppare congiuntamente soluzioni di packaging intelligente ed ecologico."

In conclusione, il Poligrafico punta a consolidare nei prossimi anni il proprio ruolo nell'ampio progetto di accelerazione dello sviluppo del Paese e di miglioramento della sua sostenibilità economica, ambientale e sociale, contribuendo attivamente ai processi di trasformazione e innovazione per la ripresa in atto affinché quest'ultima si concretizzi nella realizzazione di condizioni sempre migliori per il cittadino, le imprese e l'intero Sistema Paese.

Il ruolo del diritto nella trasformazione dei sistemi agroalimentari

Lo studio FAO analizza gli elementi essenziali per costruire un quadro legislativo coerente a livello internazionale, regionale e nazionale per raggiungere una migliore nutrizione, una maggiore sostenibilità e la sicurezza alimentare e del pianeta

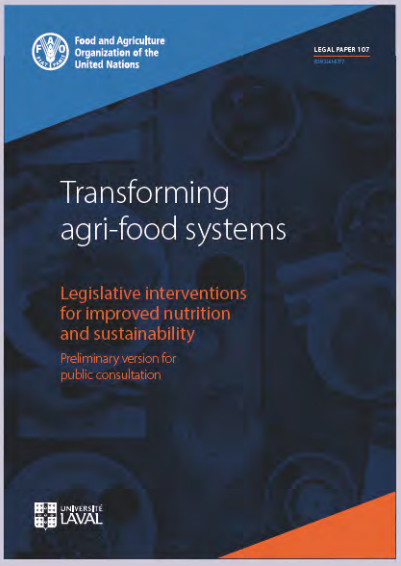
a cura di Alessandra Di Lauro

La FAO ha reso pubblica una versione preliminare dello studio Parent, G. & Collette L., «Transforming agri-food systems: Legislative interventions for improved nutrition and sustainability», Food and Agriculture Organization of the United Nations, Rome, 2021 alla redazione del quale ha partecipato tutta la Chaire de recherche en droit sur la diversité alimentaire et la sécurité alimentaire (DDSA) dell'Università di Laval (Quebec-Canada) – che vede membri ricercatori provenienti da diversi Paesi: Luc Bodiguel (Centre national de la recherche scientifique [CNRS] Nantes), Alessandra Di Lauro (Università di Pisa), Marine Friant-Perrot (Università di Nantes), Marlen León Guzmán e Hugo A. Muñoz Ureña (Università di Costa Rica) – e numerosi altri esperti.

Il rapporto esplora il ruolo che il diritto può avere nell'ambito della trasformazione dei sistemi agroalimentari che deve essere condotta per poter raggiungere una migliore nutrizione, una maggiore sostenibilità e la sicurezza alimentare e del pianeta. Il presupposto alla base dello studio è che sia urgente un profondo cambiamento dei sistemi agroalimentari per realizzare il quale appare necessario costruire un quadro legislativo generale che sia forte e coerente – a livello internazionale, regionale e nazionale – e delle legislazioni settoriali che tengano conto dei tre elementi costitutivi principali del quadro concettuale della HLPE che sottolineano il ruolo delle "catene di approvvigionamento alimentare", degli "ambienti alimentari" e del "comportamento dei consumatori" (HLPE, 2017).

Occorre precisare, innanzitutto, che questo studio aderisce alla definizione HLPE di un sistema alimentare sostenibile che individua come "sistema alimentare sostenibile" quello che "assicura la sicurezza alimentare e la nutrizione per tutti in modo tale che le basi economiche, sociali e ambientali per generare la sicurezza alimentare e la nutrizione delle generazioni future non siano compromesse" (HLPE, 2017, p. 23).

Inoltre il rapporto evidenzia che un corretto approccio ai sistemi agroalimentari deve portare a riconosce l'interdipendenza dei sistemi agroalimentari con altri sistemi, come quelli economici e commerciali, ecologici, sociali e sanitari (HLPE, 2020). L'HLPE sostiene, poi, che il concetto di sicurezza alimentare si è evoluto dovendo riconoscere anche altre dimensioni come fondamentali e, in particolare, la centralità della capacità



Alessandra Di Lauro
Comitato scientifico Qualivita

Professoressa ordinaria presso l'Università di Pisa e avvocato. Insegna dirittto agrario e legislazione alimentare e zootecnica.

di agire e della sostenibilità, la disponibilità, l'accesso, l'utilizzo, la stabilità (HLPE, 2020, p. 28).
Un sistema alimentare che sia sostenibile deve, infatti, riunire tutti gli elementi (ad esempio ambiente, persone, fattori di produzione, processi, infrastrutture, istituzioni) e le attività che si riferiscono alla produzione, alla trasformazione, alla distribuzione, alla preparazione e al consumo di cibo e i risultati di queste attività, compresi i risultati socio-economici e ambientali (HLPE, 2017, p. 11).
Il rapporto insiste sulla necessità di operare una ricognizione del quadro disciplinare dei diversi settori (giuridici, economici, sociologici, ecc.) secondo un approccio ai sistemi agroalimentari che deve essere il più possibile "olistico", che prenda, cioè, in considerazione tutti fattori trainanti e i loro risultati finali, così come tutti gli elementi, i settori, le parti interessate e le loro interazioni e gli impatti reciproci. Questo approccio riconosce anche il fatto che i sistemi agroalimentari sono numerosi e diversi (Malassis e Ghersi, 1996), hanno dimensioni, scopi e funzioni differenti, da quelle molto locali a quelle globali, ma che essi sono anche interconnessi e la loro somma costituisce il cosiddetto "sistema alimentare globale" (Rastoin e Guersi, 2010).
Lo studio è strutturato non solo intorno ai tre elementi costitutivi del quadro concettuale HLPE dei sistemi agroalimentari che sono stati già citati – "catene di approvvigionamento alimentare", "ambienti alimentari" e "comportamento dei consumatori" (HLPE, 2017) – ma anche intorno alle sette aree di attenzione delle 2021 Voluntary Guidelines on Food Systems and Nutrition (VGFSyN).
Volendo costruire un quadro normativo coerente con le politiche perseguite, il rapporto prende le mosse anche dal quadro offerto dall'HLPE Sustainable Food System Framework qui sotto riportato che viene ritenuto illustrare chiaramente la complessità delle interazioni e dei legami tra i sistemi agroalimentari e la nutrizione, la salute, i risultati economici, sociali e ambientali, l'innovazione, la tecnologia e le infrastrutture così come i diversi fattori biofisici, ambientali, politici e istituzionali, economici e di mercato, socio-culturali e demografici (HLPE, 2020).
[*Fonte: HLPE, 2020, p. 13*]

Lo studio parte da una prospettiva giuridica prima che economica o sociale: diritto come motore di cambiamento

Le cinque aree in cui è diviso il rapporto FAO «Transforming agri-food systems: Legislative interventions for improved nutrition and sustainability» 2021 operano una rassegna degli interventi legislativi nel settore della nutrizione e della sostenibilità soffermandosi: sulle modalità attraverso le quali i diritti umani sono collegati ai sistemi agroalimentari sostenibili nelle sette aree di interesse per migliorare le diete e la nutrizione (sezione 2); sul ruolo delle Costituzioni e delle leggi quadro e degli atti non giuridicamente vincolanti (sezione 3); sulle modalità di implementazione dei sistemi agroalimentari sostenibili realizzati in alcuni interventi legislativi nazionali specifici (sezione 4); sulle principali funzioni della legge per la costruzione di un cambiamento sociale e istituzionale che conduca ad una maggiore sostenibilità dei sistemi agroalimentari e ad una migliore nutrizione.
Molti gli aspetti rilevanti del rapporto qui esaminato. Occorre rilevare, in primo luogo, che non esistono molti altri rapporti che partendo da una prospettiva giuridica, prima che economica o sociale, evidenzino il ruolo del diritto come motore di cambiamento.
Anche l'esplorazione del nesso tra diritti umani e sistemi agroalimentari sostenibili è degna di attenzione. È indubbio, infatti, che proprio l'attuazione dei diritti umani, tra cui il diritto a un'alimentazione adeguata, il diritto alla salute e il diritto a un ambiente sicuro, pulito, sano e sostenibile, può contribuire a sostenere la transizione verso sistemi agroalimentari sostenibili e costituire un quadro di principi comuni fondamentali e di diritti sui quali questa transizione dovrebbe essere costruita.
Le diverse politiche, le Costituzioni e le leggi quadro, così come gli atti non giuridicamente vincolanti dovrebbero, poi, agire come strumenti operativi per migliorare la nutrizione e la sostenibilità nei sistemi agroalimentari, apportando cambiamenti in diverse attività, settori e comportamenti degli attori. Diversi esempi mostrano che alcuni strumenti legislativi nazionali lo fanno già in una certa misura. Tuttavia, il rapporto evidenzia come i sistemi agroalimentari non siano al centro degli interventi legislativi esaminati quando invece essi dovrebbero essere specificamente progettati e sviluppati con un approccio ai sistemi agroalimentari volto a migliorare la nutrizione e la sostenibilità economica, sociale e ambientale.
Nel rapporto si afferma che solo un ambiente internazionale e regionale favorevole può portare alla realizzazione di sistemi agroalimentari sostenibili. In questo ambito, quello dell'ordine giuridico internazionale, proprio i diritti umani possono essere considerati come espressione della comprensione comune dei principi e dei diritti fondamentali su cui dovrebbero essere costruiti i sistemi agroalimentari sostenibili.
I sistemi agroalimentari dovrebbero rispettare, proteggere, promuovere e realizzare i diritti umani. Le legislazioni nazionali dovrebbero implementare il diritto a un'alimentazione adeguata, il diritto alla salute e il diritto a un ambiente sicuro, pulito, sano e sostenibile, come diritti che possono servire come apripista nel movimento verso sistemi agroalimentari sostenibili senza dimenticare che anche altri diritti umani – in particolare l'uguaglianza di genere, i diritti sul lavoro e i diritti proce-

durali – sono cruciali in quanto si rivolgono a chi ha bisogno di un sistema agroalimentare sostenibile e concorrono alla sua realizzazione.
Il fatto che i diritti umani siano indivisibili, interconnessi e interdipendenti e non possano essere affrontati in modo isolato invita a perseguire un approccio "olistico" richiedendo sempre una visione generale che consenta una permanente implementazione dei diversi diritti umani.
Il rapporto richiama inoltre il ruolo fondamentale delle Costituzioni nel raggiungimento di sistemi agroalimentari sostenibili, perché sono le Costituzioni che possono inquadrare le politiche e gli interventi legislativi per affrontare la sicurezza alimentare e migliorare la nutrizione in modo sostenibile. Le Costituzioni, allora, dovrebbero sancire i diritti umani, compreso il diritto a un'alimentazione adeguata e il diritto a un ambiente sicuro, pulito, sano e sostenibile. Inoltre, dovrebbero contenere principi e/o obiettivi direttivi (della politica e della legislazione statale) che si concentrino sulla sicurezza alimentare, sulla nutrizione e sui sistemi agroalimentari sostenibili.
Anche le leggi quadro nazionali dovrebbero guidare gli interventi legislativi verso sistemi agroalimentari sostenibili completando le disposizioni costituzionali, creando quadri e meccanismi istituzionali e guidando il processo di trasformazione.
La FAO raccomanda che le leggi quadro sui sistemi agroalimentari includano i seguenti elementi: 1) definizioni; 2) obiettivi; 3) diritti umani; 4) principi generali che dovrebbero essere applicati in tutte le aree legali; 5) ruoli e responsabilità e meccanismi di coordinamento per gli attori pubblici e privati, i ministeri e le entità pertinenti (con risorse adeguate e responsabilità); 6) meccanismi di partecipazione per assicurare l'impegno con le parti interessate, compresi i gruppi vulnerabili ed emarginati; 7) monitoraggio; 8) strumenti di conformità e applicazione, soprattutto attraverso la legislazione settoriale.
I principi legali considerati sostanziali possono includere: 1) la protezione del diritto a un'alimentazione adeguata, del diritto alla salute e dei diritti dei lavoratori; 2) la protezione del diritto a un ambiente sicuro, pulito, sano e sostenibile; 3) la promozione di diete sane; 4) l'armonizzazione con gli standard internazionali di riferimento; 5) la produzione sostenibile e conservazione delle risorse naturali e genetiche, privilegiando una produzione ecologica e approcci sostenibili.
Il rapporto esaminato propone di prendere in considerazione che le leggi quadro e la legislazione settoriale nell'individuazione dei principi da seguire tengano conto di quelli derivati dalla VGFSyN, mirando a raggiungere la dignità umana, l'uguaglianza, la non discriminazione, la partecipazione, la responsabilità, la trasparenza, l'empowerment e lo stato di diritto e ciò in base ad un approccio sistemico, multisettoriale, basato sulla scienza e su politiche coerenti, coordinate, specifiche del contesto e inclusive.

Gli interventi legislativi dovrebbero essere progettati ponendo al centro i sistemi agroalimentari

Lo studio individua, inoltre, numerosi potenziali punti di ingresso per le legislazioni settoriali nazionali per rendere operativa la transizione verso sistemi alimentari sostenibili proponendo che la legislazione costruisca un ambiente favorevole al cambiamento attraverso incentivi ma anche obblighi posti a carico di tutti gli attori delle catene di approvvigionamento. In quest'ottica anche la gestione sostenibile della biodiversità, delle risorse naturali e degli input dovrebbe essere regolata tenendo presente le considerazioni sulla nutrizione.
Un certo numero di Paesi ha adottato misure per rendere l'ambiente alimentare più favorevole all'accesso a diete sane. Tuttavia, bisogna fare di più per influire sull'accessibilità economica degli alimenti che possono contribuire a una dieta sana, come al cibo fresco spesso meno accessibile del cibo lavorato o che richiede tempo e conoscenze per la preparazione. Protezione dei diritti del lavoro, dei salari o delle condizioni di salute e sicurezza degli agricoltori possono contribuire alla realizzazione di un quadro di intervento coerente. Il rapporto conclude con una serie di considerazioni per il futuro precisando che sono necessari ulteriori lavori e ricerche giuridiche sulla transizione verso sistemi agroalimentari per costruire un quadro internazionale rafforzato all'interno del quale potrebbe essere possibile permettere agli Stati di raggiungere gli obiettivi di trasformazione dei sistemi agroalimentari. Viene raccomandato di andare oltre la "retorica tradizionale", che oscilla nelle opposizioni tra un sistema agroalimentare globale e i sistemi agroalimentari più territorializzati, per costruire approcci più integrati al fine di innescare una transizione efficace di tutti i sistemi agroalimentari in modo che diventino potenti vettori per la sicurezza non solo alimentare e la salute umana e planetaria, in conformità con gli SDGs. (FAO, 2021).
L'attuazione dei diritti umani richiede poi di esplorare ulteriormente altre aree come quelle attinenti al diritto consuetudinario e indigeno per garantire il rispetto e la protezione dei diritti e delle pratiche tradizionali delle popolazioni indigene (in questo contesto c'è ancora molto lavoro da fare per dare riconoscimento giuridico e valore al grande contributo delle popolazioni indigene alla sostenibilità) (Di Lauro; Sajeva, 2018).
Il rapporto conclude insistendo sulla necessità per i legislatori di dotarsi di strumenti per condurre valutazioni di impatto normativo che cerchino di capire come gli interventi legislativi influenzino l'equità nell'accesso al cibo e la sostenibilità..

sistema IG

Dati e novità del sistema italiano DOP IGP

1

2

3

4

5

6

7

8

9

10

11

12

Nomine nel mondo DOP IGP

In questa sezione si segnalano i Consorzi di tutela e le associazioni di riferimento del settore che nel periodo da settembre a dicembre 2021 hanno rinnovato i propri organismi.

CONSORZI CIBO

Luciano Sabini (1) nuovo presidente del Fungo di Borgotaro IGP; **Federica Argentati** (2) riconfermata alla presidenza del Distretto Agrumi di Sicilia; **Gianni Raniolo**(3) rieletto per la quarta volta presidente del Consorzio di tutela Uva da Tavola di Mazzarrone IGP; **Andrea Tosatto** (4) confermato alla guida del Consorzio Radicchio Rosso di Treviso IGP e Variegato di Castelfranco IGP; **Riccardo Deserti** (5), direttore del Consorzio Parmigiano Reggiano DOP è il nuovo presidente mondiale di oriGIn; **Battista Cualbu** (6) confermato presidente del Consorzio Agnello di Sardegna IGP; **Gerardo Diana** nuovo presidente del Consorzio di tutela Arancia Rossa di Sicilia IGP (7).

CONSORZI VINO E BEVANDE SPIRITOSE

Giovanni Manetti (8) confermato presidente del Consorzio Chianti Classico il Consorzio vitivinicolo più antico d'Italia; **Matteo Tedeschi** (9) è il nuovo direttore del Consorzio Vini Valpolicella; **Diego Tomasi** (10) è il nuovo direttore del Consorzio di tutela del Vino Conegliano Valdobbiadene Prosecco DOC; **Francesco Filograno** (11) è il nuovo presidente del Consorzio di tutela del Primitivo di Manduria; **Francesco Cambria di Cottanera** è il nuovo presidente del Consorzio tutela vini Etna DOP (12).

Record della produzione e nuovo sistema di vigilanza per l'Aceto Balsamico di Modena IGP
Nonostante la pandemia la filiera dell'Aceto Balsamico di Modena ha incrementato la produzione dell'11% a volume, portandola così a superare la soglia dei 100 milioni di litri certificati nell'anno 2021. Nuovo modello organizzativo della vigilanza da parte del Consorzio di tutela nel commercio online che ha permesso di ottenere importanti risultati; analizzate quasi 8.700 inserzioni afferenti all'Aceto Balsamico di Modena IGP su 43 piattaforme differenti. Tali offerte, pubblicate da 2.967 venditori, al momento dell'elaborazione dei dati generavano un totale di 169.251 vendite stimate per un fatturato complessivo di € 3.331.900,63. All'interno di queste, sono emerse 236 offerte ritenute illegittime in quanto in violazione dei diritti del Consorzio riferite a differenti 6 piattaforme e riconducibili a 81 venditori. Gli interventi sono stati immediati e a distanza di pochi giorni dalla rilevazione hanno ottenuto un esito positivo al 100% in quanto in 234 casi è stata completamente rimossa l'inserzione, nei restanti 2 sono state operate le rettifiche necessarie a rimuovere le informazioni fraudolente. A livello nazionale il monitoraggio ha coinvolto 8.800 punti vendita digitali riferiti a oltre 77 catena di GDO operanti in Italia e ha rilevato 179 inserzioni riferite a diciture, a etichette o a prodotti irregolari.

La Cina riconosce la denominazione Prosecco
Una partita cominciata nel lontano 2014 quando il Consorzio, per garantire la protezione della denominazione, ha depositato in Cina il marchio collettivo Prosecco. In seguito alla pubblicazione del marchio, il Consorzio ha ricevuto una opposizione da parte dei produttori di vino australiano rappresentati dall'Australian Grape And Wine Incorporated, volta ad ostacolare la protezione della IG (indicazione Geografica) Prosecco. L'opposizione mirava infatti a non far riconoscere il marchio e ad impedirne la registrazione. L'ufficio marchi cinese (in sigla CNIPA) invece ha rigettato l'opposizione australiana decidendo che il marchio "Prosecco" - essendo un'Indicazione Geografica- è idoneo a svolgere la funzione di marchio per distinguere l'origine dei prodotti. Si tratta di un risultato particolarmente importante, anche considerato il ruolo strategico del mercato cinese.

NOTIZIE DALL'UNIONE EUROPEA

Consultazione pubblica sull'etichettatura
La Commissione Europea ha lanciato il 13 dicembre l'attesa consultazione pubblica sulla revisione del regolamento (UE) n. 1169/2011 sulle informazioni alimentari ai consumatori. La Commissione Europea afferma di voler fare una proposta per un'etichettatura nutrizionale armonizzata e obbligatoria a livello UE sulla parte anteriore della confezione e una proposta per "profili nutrizionali" corrispondenti a soglie di nutrienti come grassi, zuccheri e/o sale negli alimenti, oltre le quali le indicazioni nutrizionali e sulla salute saranno limitate o vietate. Si cerca anche di regolare l'etichettatura d'origine per diverse categorie di prodotti. Il periodo di consultazione resterà aperto fino al 07 marzo 2022.

Programma di lavoro annuale per la promozione 2022
Il 15 dicembre, la Commissione Europea ha adottato il suo programma di lavoro annuale per il 2022 sulla promozione dei prodotti agricoli e alimentari. Un totale di 185,9 milioni di euro sarà disponibile per la promozione dei prodotti agroalimentari europei, con particolare attenzione all'agricoltura sostenibile. La Commissione organizzerà anche una giornata informativa online l'1 e il 2 febbraio sugli inviti a presentare proposte nel 2022.

Pubblicato uno studio sulle IG e STG
Le IG e le STG assicurano l'integrità del mercato interno dell'UE e forniscono standard comuni per il commercio con i Paesi terzi. Questi sono alcuni dei risultati principali dalla ricerca "Valutazione delle IG e delle STG protette nell'UE" pubblicata dalla Commissione Europea nel mese di dicembre 2021. Basata su uno studio esterno e su ulteriori fonti di informazione, questa analisi contribuisce alla revisione in corso del sistema europeo delle IG per i prodotti agricoli, i vini e le bevande spiritose e alla relativa valutazione d'impatto.

nuove IG

I prodotti iscritti nel registro europeo delle DOP IGP STG

Al 31 dicembre 2021 si contano 3.043 prodotti Cibo e Vino DOP IGP STG nei Paesi UE, che raggiungono quota 3.249 considerando anche le 206 registrazioni in 15 Paesi Extra-UE, considerando anche il Regno Unito. In Europa vi sono 1.440 prodotti del comparto Cibo e 1.603 Vini a cui si aggiungono 241 Bevande Spiritose IG, mentre nei Paesi Extra-UE si contano 194 Cibi e 12 Vini DOP IGP STG a cui si aggiungono 18 Bevande Spiritose IG. Nel periodo settembre-dicembre 2021 sono stati registrati 8 prodotti DOP IGP STG in Paesi UE, di cui 6 nel comparto Cibo e due nel comparto Vino: Ungheria (2), Francia Spagna, Portogallo, Romania, Croazia, Svezia (1).

Nuovi prodotti Cibo

Nel periodo settembre-dicembre 2021, sono stati registrati 6 prodotti: 1 DOP, 4 IGP e 1 STG. Al 31 dicembre 2021 le categorie per numero di denominazioni in Europa sono Ortofrutticoli e cereali (393), Formaggi (242), Prodotti a base di carne (197), Carni fresche (154), Oli e grassi (146), Prodotti di panetteria, pasticceria, confetteria o biscotteria (100), Altri prodotti dell'allegato I del trattato (56), Altre categorie (154).

Szegedi Tükörponty IGP – Ungheria
Reg. Ue 2021/1457 del 01/09/2021 - GUUE L 317 del 08/09/2021

Salată Tradițională cu Icre de Crap STG – Romania
Reg. Ue 2021/1723 del 22/09/2021 - GUUE L 344 del 29/09/2021

Fertőd Vidéki Sárgarépa IGP – Ungheria
Reg. Ue 2021/1899 del 25/10/2021 - GUUE L 387 del 03/11/2021

Vänerlöjrom DOP – Svezia
Reg. Ue 2021/2004 del 10/11/2021 - GUUE L 407 del 17/11/2021

Alho da Graciosa IGP – Portogallo
Reg. Ue 2021/2035 del 16/11/2021 - GUUE L 416 del 23/11/2021

Lički Škripavac IGP – Croazia
Reg. Ue 2021/2270 del 14/12/2021 - GUUE L 457 del 21/12/2021

Salată Tradițională cu Icre de Crap STG

Fertőd Vidéki Sárgarépa IGP

Vänerlöjrom DOP

Lički Škripavac IGP

Nuovi prodotti Vino

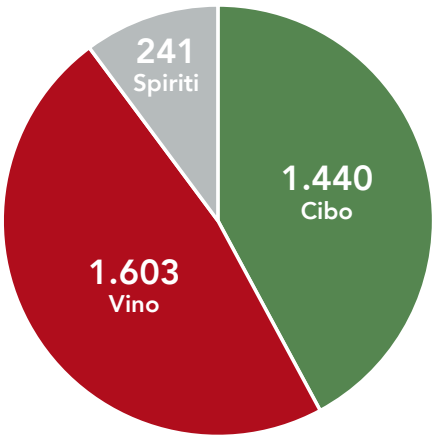
Per quanto riguarda il comparto Vino nel periodo settembre-dicembre 2021 sono state registrate una DOP e una IGP, in Spagna e in Francia:

Île-de-France IGP – Francia
Reg. (UE) 2021/1914 del 28 ottobre 2021 - GUUE L 389 del 04/11/2021

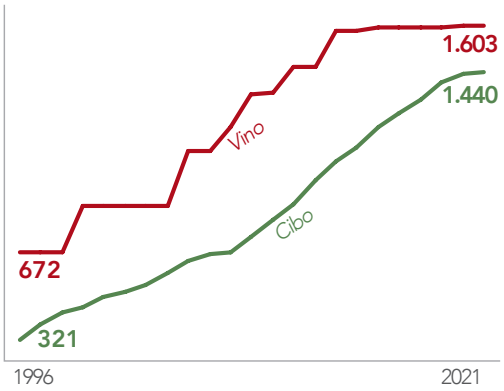
Urueña DOP – Spagna
Reg. (UE) 2021/1915 del 28 ottobre 2021 - GUUE L 389 del 04/11/2021

focus
DOP IGP STG in Europa - 31.12.2021

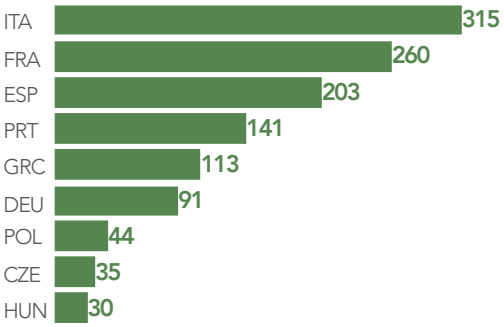
Categorie



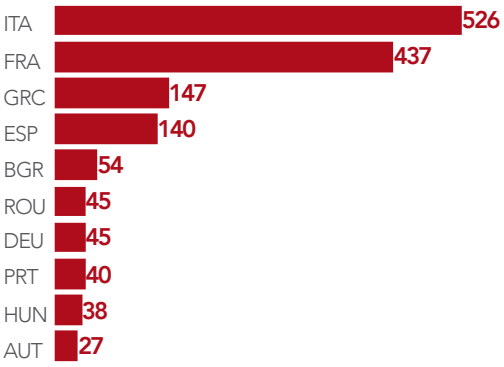
Trend



Cibo Paesi



Vino Paesi



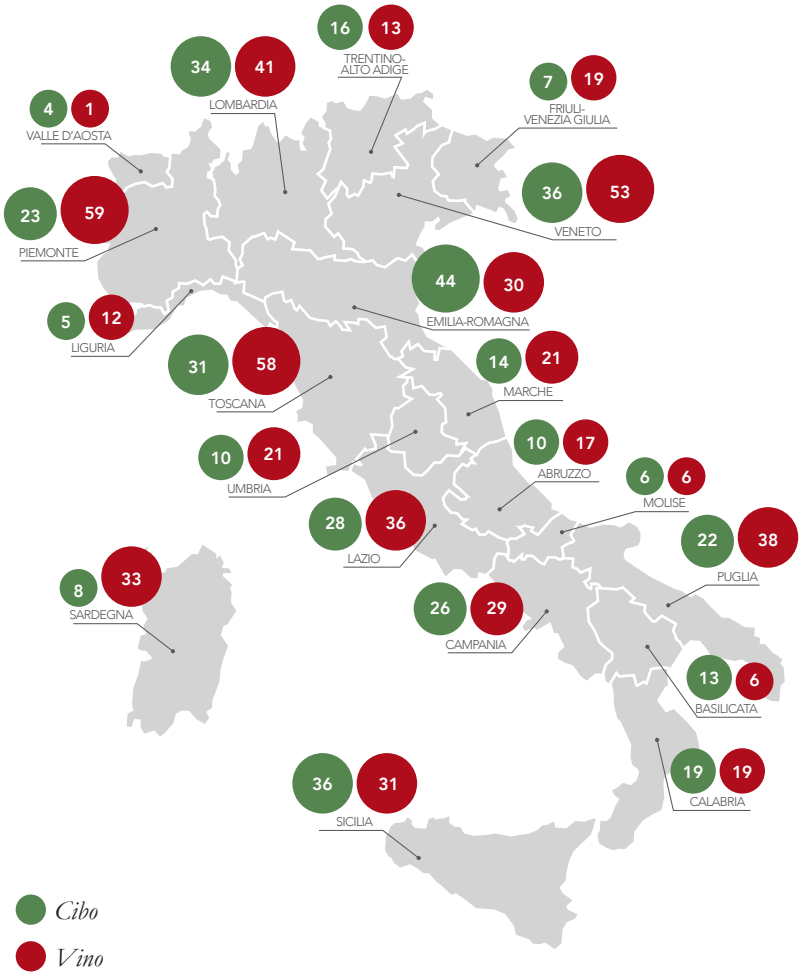
Italia

Non vi sono state registrazioni di nuovi prodotti nel periodo settembre-dicembre 2021: a fine anno l'Italia con 841 prodotti è il Paese con il maggior numero di filiere DOP IGP STG al mondo, un primato che la vede superare Francia (697), Spagna (343), Grecia (260) e Portogallo (181). A livello territoriale la Toscana e il Veneto si confermano le regioni con il maggior numero di prodotti DOP IGP dei comparti Cibo e Vino (89), seguite da Piemonte (82), Lombardia (75) e Emilia-Romagna (73, oppure 74 se si considera anche il Pignoletto DOP ancora autorizzato solo a livello nazionale all'etichettatura transitoria – ai sensi dell'Art. 72 del Reg. 607/2009).

Cibo
L'Italia conta 315 prodotti agroalimentari suddivisi in 173 DOP, 139 IGP e 3 STG e appartenenti alle seguenti categorie: Ortofrutticoli e cereali (118), Formaggi (56), Oli e grassi (49), Prodotti a base di carne (43), Prodotti di panetteria, pasticceria, confetteria o biscotteria (17), Altri prodotti dell'Allegato I (8), Carni fresche (6) e Altre categorie (19).

Vino
Sono 526 i prodotti del comparto vinicolo, di cui 408 DOP e 118 IGP. Il dato si riferisce alle denominazioni riconosciute a livello europeo, e non varia a livello complessivo se si considera per l'Italia anche la denominazione autorizzata a livello nazionale all'etichettatura transitoria (ai sensi dell'Art. 72 del Reg. 607/2009) Pignoletto DOP (Emilia-Romagna) e la cancellazione a livello italiano della Denominazione Valtènesi DOP (Lombardia).

focus
DOP IGP per regione - 31.12.2021



normativa IG

Le principali novità normative comunitarie e nazionali da settembre a dicembre 2021

Legislazione europea – prodotti italiani

PUBBLICAZIONE DOMANDA REGISTRAZIONE

Vincisgrassi alla Maceratese STG – Pubblicazione di una domanda di registrazione di una denominazione ai sensi dell'articolo 50, paragrafo 2, lettera b), del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari Vincisgrassi alla Maceratese STG – Classe 2.21 Piatti pronti - GUUE C 504 del 14/12/2021

MODIFICHE DISCIPLINARI

Bra DOP – Pubblicazione di una domanda di approvazione di una modifica non minore del disciplinare di produzione ai sensi dell'articolo 50, paragrafo 2, lettera a), del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari Bra DOP – Classe 1.3 Formaggi - GUUE C 507 del 16/12/2021

Emilia IGP – Pubblicazione di una domanda di modifica del disciplinare di produzione di un nome nel settore vitivinicolo di cui all'articolo 105 del regolamento (UE) n. 1308/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio dell'Emilia IGP / Emilia IGP – Categorie di prodotti vitivinicoli 1. Vino 4. Vino spumante 8. Vino frizzante 11. Mosto di uve parzialmente fermentato 15. Vino ottenuto da uve appassite - GUUE C 501 del 13/12/2021

Colli Berici DOP – Pubblicazione di una domanda di modifica del disciplinare di produzione di un nome nel settore vitivinicolo di cui all'articolo 105 del regolamento (UE) n. 1308/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio Colli Berici DOP – Categorie di prodotti vitivinicoli 1. Vino 5. Vino spumante di qualità - GUUE C 497 del 10/12/2021

Nocciola Romana DOP – Approvazione di una modifica non minore del disciplinare di un nome iscritto nel registro delle Denominazioni d'Origine Protette e delle Indicazioni Geografiche Protette Nocciola Romana DOP – Classe 1.6. Ortofrutticoli e cereali, freschi o trasformati - GUUE C 491 del 07/12/2021

delle Venezie DOP – Pubblicazione della comunicazione di approvazione di una modifica ordinaria al disciplinare di produzione di un nome nel settore vitivinicolo di cui all'articolo 17, paragrafi 2 e 3, del regolamento delegato (UE) 2019/33 della Commissione delle Venezie DOP / Beneških okolišev – Categorie di prodotti vitivinicoli 1. Vino 4. Vino spumante 5. Vino spumante di qualità 8. Vino frizzante - GUUE C 476 del 26/11/2021

Nostrano Valtrompia DOP – Approvazione di una modifica non minore del disciplinare di un nome iscritto nel registro delle Denominazioni d'Origine Protette e delle Indicazioni Geografiche Protette Nostrano Valtrompia DOP – Classe 1.3 Formaggi - GUUE L 418 del 24/11/2021

Gavi DOP – Pubblicazione della comunicazione di approvazione di una modifica ordinaria al disciplinare di produzione di un nome nel settore vitivinicolo di cui all'articolo 17, paragrafi 2 e 3, del regolamento delegato (UE) 2019/33 della Commissione Gavi DOP/Cortese di Gavi DOP – Categorie di prodotti vitivinicoli 1. Vino 4. Vino spumante 8. Vino frizzante - GUUE C 470 del 22/11/2021

Soave DOP – Approvazione di una modifica dell'Unione al disciplinare di una Denominazione d'Origine Protetta o di un'Indicazione Geografica Protetta Soave DOP - Categorie di prodotti vitivinicoli 1. Vino 5. Vino spumante di qualità GUUE L 411 del 19/11/2021

Trote del Trentino IGP – Pubblicazione di una domanda di approvazione di una modifica non minore del disciplinare di produzione ai sensi dell'articolo 50, paragrafo 2, lettera a), del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari Trote del Trentino IGP – Classe 1.7. Pesci, molluschi, crostacei freschi e prodotti derivati - GUUE C 446 del 03/11/2021

Cinque Terre e Cinque Terre Sciacchetrà DOP – Pubblicazione della comunicazione di approvazione di una modifica ordinaria al disciplinare di produzione di un nome nel settore vitivinicolo di cui all'articolo 17, paragrafi 2 e 3, del regolamento delegato (UE) 2019/33 della Commissione Cinque Terre e Cinque Terre Sciacchetrà DOP – Categorie di prodotti vitivinicoli 1. Vino 15. Vino ottenuto da uve appassite - GUUE C 451 del 08/11/2021

Raschera DOP – Pubblicazione di una domanda di approvazione di una modifica non minore del disciplinare di produzione ai sensi dell'articolo 50, paragrafo 2, lettera a), del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari Raschera DOP – Classe 1.3 — Formaggi - GUUE C 439 del 29/10/2021

Terre Tollesi DOP – Pubblicazione di una domanda di modifica dell'Unione del disciplinare di produzione di un nome nel settore vitivinicolo di cui all'articolo 97, paragrafo 3, del regolamento (UE) n. 1308/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio Terre Tollesi DOP o Tullum – Categorie di prodotti vitivinicoli 1. Vino 4 Vino Spumante, 5 Vino Spumante di Qualità e 15 Vino ottenuto da uve appassite - GUUE C 396 del 30/09/2021

Liguria di Levante IGP – Pubblicazione della comunicazione di approvazione di una modifica ordinaria al disciplinare di produzione di un nome nel settore vitivinicolo di cui all'articolo 17, paragrafi 2 e 3, del regolamento delegato (UE) 2019/33 della Commissione Liguria di Levante IGP – Categorie di prodotti vitivinicoli 1. Vino 8. Vino frizzante 15. Vino ottenuto da uve appassite - GUUE C 393 del 29/09/2021

Marrone di Castel del Rio IGP – Approvazione di una modifica non minore del disciplinare di un nome iscritto nel registro delle Denominazioni d'Origine Protette e delle Indicazioni Geografiche Protette Marrone di Castel del Rio IGP – Classe 1.6. Ortofrutticoli e cereali, freschi o trasformati - GUUE L 321 del 13/09/2021

Legislazione italiana

PROPOSTA DI RICONOSCIMENTO

Cedro di Santa Maria del Cedro DOP – Richiesta di riconoscimento del Cedro di Santa Maria del Cedro DOP – Classe 1.6 Ortofrutticoli e cereali, freschi o trasformati, ai sensi del regolamento (UE) n. 1151/2012 - GURI n. 291 del 07/12/2021

Sebadas IGP – Richiesta di riconoscimento della Indicazione Geografica Protetta Sebadas IGP/Seadas/Sabadas/Seattas/Savadas/Sevadas di Sardegna – Classe 2.5 Pasta alimentare - GURI n. 259 del 29/10/2021

Legislazione italiana

RICONOSCIMENTI DEL CONSORZIO

Greco di Bianco DOP, Costa Viola IGP, Palizzi IGP, Pellaro IGP, Locride IGP – Riconoscimento del Consorzio Terre di Reggio Calabria e attribuzione dell'incarico a svolgere le funzioni di promozione, valorizzazione, tutela, vigilanza, informazione del consumatore e cura generale degli interessi di cui all'articolo 41, comma 1 e 4 della legge 12 dicembre 2016, n. 238 per il Greco di Bianco DOP e per il Costa Viola IGP, Palizzi IGP e Pellaro IGP ed a svolgere le funzioni di cui all'articolo 41, comma 1 della legge 12 dicembre 2016, n. 238 per il Locride IGP - GURI n. 256 del 26/10/2021

REVOCA CONSORZIO

Pesca di Leonforte IGP - Revoca del riconoscimento conferito con il decreto 10 aprile 2013 al Consorzio di tutela della Pesca di Leonforte IGP e dell'incarico a svolgere le funzioni di cui all'art. 14, comma 15, della legge 21 dicembre 1999, n. 526 per la Pesca di Leonforte IGP - Classe 1.6 Ortofrutticoli e cereali, freschi o trasformati - GURI n. 272 del 15/11/2021

CONFERME INCARICHI AL CONSORZIO

Melone Mantovano IGP - Conferma dell'incarico al Consorzio di tutela del melone Mantovano IGP a svolgere le funzioni di cui all'articolo 14, comma 15, della legge 21 dicembre 1999, n. 526 per il Melone Mantovano IGP – Classe 1.6 Ortofrutticoli e cereali, freschi o trasformati - GURI n. 298 del 16/12/2021

Zampone Modena IGP e Cotechino Modena IGP – Conferma dell'incarico al Consorzio Zampone e Cotechino Modena IGP a svolgere le funzioni di cui all'art. 14, comma 15, della legge 21 dicembre 1999, n. 526, per lo Zampone Modena IGP e Cotechino Modena IGP – Classe 1.2 Prodotti a base di carne (riscaldati, salati, affumicati, ecc) - GURI n. 287 del 02/12/2021

Cilento DOP, Castel San Lorenzo DOP, Paestum IGP, Colli di Salerno IGP – Conferma dell'incarico al Consorzio di tutela Vita Salernum Vites a svolgere le funzioni di promozione, valorizzazione, vigilanza, tutela, informazione del consumatore e cura generale degli interessi, di cui all'articolo 41, commi 1 e 4, della legge 12 dicembre 2016, n. 238, sul Cilento DOP, Castel San Lorenzo DOP sul Paestum IGP, Colli di Salerno IGP - GURI n. 264 del 05/11/2021

Tergeste DOP – Olio Evo, Conferma dell'incarico al Consorzio per la valorizzazione e la tutela dell'olio extravergine di oliva a Denominazione d'Origine Protetta «Tergeste» – Konzorcij za vrednotenje in zaščito ekstra deviškega oljčnega olja z zaščiteno označbo porekla «Tergeste» a svolgere le funzioni di cui all'articolo 14, comma 15, della legge 21 dicembre 1999, n. 526, per il Tergeste DOP – Classe 1.5Oli e grassi (burro, margarina, olio, ecc.) - GURI n. 281 del 25/11/2021

Cinta Senese DOP – Conferma dell'incarico al Consorzio di tutela della Cinta Senese DOP a svolgere le funzioni di cui all'art. 14, comma 15, della legge 21 dicembre 1999, n. 526 per la Cinta Senese DOP - Classe 1.1 Carni fresche (e frattaglie) - GURI n. 272 del 15/11/2021

Lugana DOP – Conferma dell'incarico al Consorzio tutela Lugana DOC a svolgere le funzioni di promozione, valorizzazione, vigilanza, tutela, informazione del consumatore e cura generale degli interessi, di cui all'articolo 41, commi 1 e 4, della legge 12 dicembre 2016, n. 238, sul Lugana DOP - Categorie di prodotti vitivinicoli 1. Vino 5. Vino spumante di qualità - GURI n. 265 del 06/11/2021

Pecorino Sardo DOP – Conferma dell'incarico al Consorzio per la tutela del formaggio Pecorino Sardo a svolgere le funzioni di cui all'articolo 14, comma 15, della legge 21 dicembre 1999, n. 526 per Pecorino Sardo DOP – Classe 1.3 Formaggi - GURI n. 264 del 05/11/2021

Burrata di Andria IGP – Conferma dell'incarico al Consorzio per la tutela e la valorizzazione della Burrata di Andria IGP a svolgere le funzioni di cui all'articolo 14, comma 15, della legge 21 dicembre 1999, n. 526 per la Burrata di Andria IGP – Classe 1.3 Formaggi - GURI n. 263 del 04/11/2021

Bergamotto di Reggio Calabria – Olio Essenziale DOP- Conferma dell'incarico al Consorzio di tutela del Bergamotto di Reggio Calabria – olio essenziale a svolgere le funzioni di cui all'art. 14, comma 15, della legge 21 dicembre 1999, n. 526 per il Bergamotto di Reggio Calabria – Olio Essenziale DOP – Classe 3.2 Olii Essenziali - GURI n. 258 del 28/10/2021

Merlara DOP – Conferma dell'incarico al Consorzio tutela vini Merlara DOC a svolgere le funzioni di promozione, valorizzazione, vigilanza, tutela, informazione del consumatore e cura generale degli interessi, di cui all'articolo 41, comma 1 e 4, della legge 12 dicembre 2016, n. 238, sul Merlara DOP - Categorie di prodotti vitivinicoli 1. Vino 8. Vino frizzante GURI n. 257 del 27/10/2021

Barbera del Monferrato Superiore DOP, Gabiano DOP, Grignolino del Monferrato Casalese DOP e Rubino di Cantavenna DOP - Conferma dell'incarico al Consorzio Colline del Monferrato Casalese a svolgere le funzioni di promozione, valorizzazione, vigilanza, tutela, informazione del consumatore e cura generale degli interessi di cui all'articolo 41, comma 1 della legge 12 dicembre 2016, n. 238 per la DOCG Barbera del Monferrato Superiore e le funzioni di cui all'articolo 41, comma 1 e 4 della citata legge per le DOC Gabiano, Grignolino del Monferrato Casalese e Rubino di Cantavenna - GURI n. 257 del 27/10/2021

Arancia Rossa di Sicilia IGP – Conferma dell'incarico al Consorzio di tutela dell'Arancia Rossa di Sicilia IGP a svolgere le funzioni di cui all'art. 14, comma 15, della legge 21 dicembre 1999, n. 526 per l'Arancia Rossa di Sicilia IGP – Classe 1.6 Ortofrutticoli e cereali, freschi o trasformati - GURI n. 256 del 26/10/2021

Puzzone di Moena DOP – Conferma dell'incarico al Consorzio di tutela del Puzzone di Moena – Spretz Tzaori' a svolgere le funzioni di cui all'art. 14, comma 15, della legge 21 dicembre 1999, n. 526, per il Puzzone di Moena DOP – Spretz Tzaori' – Classe 1.3 Formaggi - GURI n. 240 del 07/10/2021

Riso Nano Vialone Veronese IGP – Conferma dell'incarico al Consorzio di tutela della IGP Riso Nano Vialone Veronese a svolgere le funzioni di cui all'art. 14, comma 15, della legge 21 dicembre 1999, n. 526, per il Riso Nano Vialone Veronese – Classe 1.6 Ortofrutticoli e cereali, freschi o trasformati - GURI n. 240 del 07/10/2021

Consorzio tutela Vini DOC Asprinio d'Aversa, Galluccio e Falerno del Massico – Integrazione del decreto 30 maggio 2017, di riconoscimento del Consorzio tutela Vini DOC Asprinio d'Aversa, Galluccio e Falerno del Massico e attribuzione dell'incarico a svolgere le funzioni di tutela, promozione, valorizzazione, informazione del consumatore e cura generale degli interessi di cui all'articolo 41, comma 1 e 4, della legge 12 dicembre 2016, n. 238, per l'Aversa DOP, Falerno del Massico DOP, Galluccio DOP e per il Roccamonfina IGP e Terre del Volturno IGP - GURI n. 231 del 27/09/2021

E PROTET

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