

consortium

La rivista scientifica delle Indicazioni Geografiche



Cambiamenti climatici e IG



Una nuova rivista scientifica delle IG

Verso un nuovo modello editoriale

*Nata nel 2018 per promuovere le attività dei Consorzi di tutela e delle filiere di qualità italiane, la rivista propone a partire da questo numero un nuovo modello editoriale con l'obiettivo di **divulgare una più profonda cultura scientifica** legata alle Indicazioni Geografiche e in particolare ai **prodotti agroalimentari e vitivinicoli DOP IGP***

RICERCHE

Studi e ricerche originali sul settore dei prodotti DOP IGP, sottoposti a revisione fra pari, e proposti con il format di articoli scientifici

ANALISI

Articoli su studi di particolare interesse, a cura della redazione in collaborazione con gli autori delle ricerche, con un format divulgativo

INTERVISTE

Punti di vista di personalità del mondo scientifico, politico ed economico, utili a contestualizzare i temi della rivista

QUESTIONI EMERGENTI

Analisi e commenti su argomenti di attualità e di interesse per il settore, basati sulle conoscenze e le ricerche scientifiche disponibili

NOTIZIE

Approfondimenti legati ad aggiornamenti specifici relativi al sistema delle Indicazioni Geografiche e dei Consorzi di tutela

OSSERVATORI

Monitoraggio delle novità e degli aggiornamenti relativi a quattro aree tematiche: Ricerche IG, Normativa IG, Sistema IG, Nuove IG

consortium

Anno VI - N. 20 luglio-settembre 2023
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:



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



Ideazione e progettazione grafica:



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



Comitato scientifico Qualivita:

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

Redazione

Matteo Burrone, Elena Conti, Giovanni Gennai, Alberto Laschi,
Alessandro Maurilli, Geronimo Nerli, Marilena Pallai

Chiuso in redazione Agosto 2023

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

Stampa a cura

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

Vai al sito della rivista

www.qualivita.it/edizioni/rivista-consortium

© 2023 Riproduzione riservata

Istituto Poligrafico e Zecca dello Stato S.p.A. - Libreria dello Stato

I diritti di traduzione, adattamento, riproduzione con qualsiasi procedimento,
della presente opera o di più parti della stessa, sono riservati per tutti i Paesi.

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

I cambiamenti climatici e le conseguenti emergenze alimentari impattano in maniera rilevante nel sistema delle DOP IGP	01
Abituiamoci a pensare l'agricoltura in funzione del clima che cambia	02
Cambiamento climatico e IG: quale futuro?	05
Granchio blu: così il cambiamento climatico mette a rischio gli ecosistemi	09
Irrigazione dei vigneti: se fosse la strada per il vino del futuro?	12
Il Sistema delle IG come modello per la gestione sostenibile delle risorse idriche	14
Indicazioni Geografiche e marker chimici: una garanzia di tracciabilità	17
DOP e IGP: quale sviluppo per il turismo sostenibile?	21
Proteggere la biodiversità culturale alimentare con le IG e i Presidi Slow Food	27
Ricerca IG	33
Nasce Accademia Qualivita con il primo Master per Direttore di Consorzio di tutela	37
Sistema IG Normativa IG Nuove IG	40

so
m
a
r
i
o



I cambiamenti climatici e le conseguenti emergenze alimentari impattano in maniera rilevante nel sistema delle DOP IGP

I modelli di produttività e governance delle Indicazioni Geografiche sempre più in mutamento: fondamentale il supporto della ricerca e della formazione

Siamo arrivati al ventesimo numero di Consortium, una iniziativa editoriale nata nel 2018 da una collaborazione tra Fondazione Qualivita e Istituto Poligrafico per puntare i riflettori sul mondo delle DOP IGP nell'intento di creare spunti di riflessione e divulgare le attività dei Consorzi di tutela. In questi anni abbiamo promosso la cultura delle Indicazioni Geografiche con l'obiettivo di rendere più evidente il peso economico e sociale del comparto nel nostro Paese. Con il supporto del Comitato Scientifico di Qualivita, negli ultimi mesi abbiamo raggiunto una nuova consapevolezza sul fine e sull'utilizzo di questa rivista, visto anche il mutato contesto geopolitico del cibo. Siamo convinti che per affrontare le nuove sfide serva una maggiore cultura scientifica, soprattutto all'interno delle filiere di qualità e nel mondo dei decisori politici. Per questo abbiamo pensato che il ruolo di Consortium debba essere quello di stabilire una più forte connessione tra ricerca e imprese. Dal numero odierno, con un nuovo format editoriale, cercheremo attraverso un linguaggio e una grafica semplici e accessibili di dare uno spazio più ampio agli studi e alle ricerche accademiche che riguardano le Indicazioni Geografiche.

●●●

Abbiamo appena trascorso una delle estati più calde degli ultimi cento anni, a detta degli esperti. Pare che il concetto di imprevedibilità sia alla base di questo assetto del clima che sta interessando in particolar modo il nostro Paese, definito un hot spot per l'intera Europa. Risulta chiaro dall'intervista al presidente della Società Meteorologica Italiana, Luca Mercalli, che in modo provocatorio parla della necessità di un ripensamento generale dell'approccio produttivo del nostro sistema agroalimentare. Tuttavia, una gestione più sostenibile delle risorse idriche potrebbe essere una soluzione a portata di mano e le produzioni DOP IGP sono già un modello in questo senso, come ricorda il Commissario Straordinario all'emergenza idrica, Nicola Dell'Acqua.

Il clima, quindi, influenzerà sempre di più le scelte produttive determinandone tempi, modalità e condizioni. In tutto questo è fondamentale rivolgere lo sguardo al mondo della ricerca poiché la scienza a nostra disposizione potrà aiutare l'agricoltura a convivere con i cambiamenti in atto. Diventa indispensabile, dunque, la presenza di una governance che sia in grado di dialo-

gare sempre di più con il mondo scientifico in cui l'Italia è all'avanguardia. Bene allora che alcuni Consorzi del Veneto abbiano affidato all'Università di Padova un'indagine per capire quanto stia influenzando il cambiamento climatico nelle principali IG regionali o che, andando ancora oltre, si comincino a cercare soluzioni per adattare la produzione al cambiamento in atto, come nel caso della Mela dell'Alto Adige IGP. Colpisce anche che l'Università di Pisa abbia condotto uno studio sull'incidenza idrica nella produzione di Sangiovese.

C'è poi il tema della grande opportunità per i territori interessati da prodotti DOP IGP rappresentata da quello che ormai definiamo, a ragion di numeri, il Turismo DOP. Biodiversità spesso a rischio, come sta accadendo per esempio nella Sacca di Scardovari per la Cozza DOP, con l'emergenza del granchio blu.

Ricerca quindi, da un lato, ma soprattutto formazione dall'altro. È nata con questo obiettivo l'Accademia Qualivita: mettere in condizione il mondo dei Consorzi di tutela, soprattutto quelli meno strutturati, di poter dialogare con l'esterno, dal mondo scientifico a quello politico, determinando così un nuovo asset di governance, ma anche dando la possibilità a tanti giovani di proiettarsi in maniera adeguata in un settore che offre grandi opportunità di crescita professionale ed economica. E grazie anche al supporto di Origin Italia, Accademia Qualivita inizia il suo percorso con un Executive Master per Direttore Consorzio di tutela che formerà 25 nuovi profili a disposizione delle filiere IG italiane.



Mauro Rosati
Direttore Editoriale Consortium



CAMBIAMENTI CLIMATICI

L'agricoltura è fortemente esposta all'impatto dell'aumento delle temperature globali: le crescenti fluttuazioni della stagionalità perturbano i cicli agricoli, i cambiamenti delle precipitazioni e gli eventi meteorologici estremi pongono sfide considerevoli. Anche la nuova Politica Agricola Comune mira a garantire che gli agricoltori possano adattarsi all'incertezza climatica, ridurre le emissioni e mitigare i cambiamenti climatici. Gli effetti si riscontrano ancor più sulle produzioni legate al territorio e a tempi imposti dai disciplinari di produzione.

Intervista a **Luca Mercalli**, meteorologo, climatologo, docente e saggista, presidente della Società Meteorologica Italiana, fondatore e direttore della rivista *Nimbus* e collaboratore di molte testate.



Abituiamoci a pensare l'agricoltura in funzione del clima che cambia

I cambiamenti climatici e la convivenza con le produzioni agricole

Prof. Mercalli, in Italia come è sentito il tema del cambiamento climatico?

L'Italia è definita ormai un hot spot, ovvero uno di quei Paesi in cui il cambiamento climatico si sta facendo sentire in maniera più determinante rispetto ad altre aree geografiche. Consideriamo gli aumenti di temperature con medie di circa due gradi in più rispetto al passato, da Sud a Nord, ma soprattutto fenomeni atmosferici di proporzioni ingovernabili, imprevedibili e raramente visti prima di oggi. Secondo il rapporto delle Nazioni Unite entro la fine del secolo l'aumento potrebbe superare i cinque gradi di media. Questo è il quadro a cui ci dobbiamo abituare e andrà peggiorando nei prossimi anni.

Da cosa dipende quanto sta succedendo al clima?

Il motivo dei cambiamenti climatici è principalmente l'uomo, con le emissioni di gas a effetto serra che da oltre duecento anni sono aumentate e che non vengono ridotte, nonostante le raccomandazioni degli Accordi di Parigi. Il Segretario Generale dell'Onu, Antonio Guterres, ha definito questo uno "scenario catastrofico". Sicuramente si potrebbe ancora far qualcosa per fermare, non certo tornare più di tanto indietro, questo fenomeno considerando che l'anidride carbonica resta nell'atmosfera per secoli. Per il momento mi pare che stiamo assistendo a molte chiacchiere e pochi fatti a livello internazionale.

Una visione preoccupante per un Paese in cui l'agricoltura rappresenta una voce importante dell'economia.

Certo. In maniera particolare considerando che gran parte dell'agricoltura italiana è legata al territorio d'origine. I disciplinari che determinano il luogo e i tempi di produzione rappresentano già oggi un limite rispetto al cambiamento climatico e non è un caso assistere a richieste di proroghe sui tempi o sui modi di produzione da parte dei Consorzi di tutela. Se fino a oggi le fileiere delle Indicazioni Geografiche hanno giovato del clima di determinate zone, oggi purtroppo il ragionamento da fare è quasi all'opposto: dobbiamo immaginare dove produrre determinati ortaggi, frutti o allevare razze possa essere di giovamento a quel prodotto stesso.

Uno dei principali problemi è il fattore acqua: si passa da estrema siccità a estrema abbondanza.

Gli eventi atmosferici non sono più di tanto controllabili, però fenomeni come quello accaduto di recente in Emilia-Romagna, dove dal problema siccità si è passati a quello alluvionale, saranno sempre più frequenti. Dobbiamo cominciare a pensare da un lato a come limitare il danno, dall'altro a come ottimizzare le precipitazioni, oggi inferiori in continuità, ma determinanti in quantità. In Italia perdiamo metà della risorsa idrica a causa di un sistema di rete obsoleto, oltre a politiche di accumulo che stanno iniziando ad arrivare ora, quando siamo già dentro al problema. Finché il cambiamento climatico resterà un discorso tra tecnici la politica difficilmente ne prenderà atto e quindi misure. Ci stiamo arrivando, ma con ritardo.

Tornando all'agricoltura, cosa dobbiamo aspettarci per i prossimi anni?

Lo dico da anni: dobbiamo cominciare a pensare nell'ottica dell'adattamento. Sembra paradossale, purtroppo non lo è più. Pensiamo al Sud Italia dove anche produzioni tradizionali come il pomodoro rischiano oggi di essere bruciate da un clima che è sempre più simile a quello del Nord Africa. La viticoltura, che forse è uno dei settori agricoli più conosciuti in Italia, ha cominciato a spostarsi in quota per compensare l'aumento eccessivo delle temperature. È inevitabile che questo avvenga anche per altre produzioni legate per disciplinare a determinati territori e determinate pratiche. Gli stessi disciplinari, dunque, dovranno essere più facilmente adattabili e flessibili al cambiamento climatico.

Da poco l'UE ha aperto allo studio delle pratiche genetiche in agricoltura. Cosa ne pensa?

La scienza ci aiuta a capire se ci potranno essere soluzioni di adattamento al nuovo clima per le colture, ma è chiaro che per certi aspetti, culturali soprattutto, l'arrivo di nuove cultivar potrà non essere compatibile con alcune produzioni storiche. Insieme all'approccio sull'agricoltura è importante rendere più flessibile anche la nostra mentalità, oggi basata sul marketing territoriale, pensando più in generale a produzioni italiane di qualità e non necessariamente a tradizioni alimentari troppo rigide che potrebbero essere spazzate via.





Cambiamento climatico e IG: quale futuro?

Uno studio condotto dall'Università di Padova su un campione di undici Indicazioni Geografiche del Veneto mette in evidenza il sottile equilibrio tra produzione e adattamento al cambiamento climatico

Se far fronte ai cambiamenti climatici è complesso per il sistema agroalimentare in generale, per i prodotti IG lo è ancora di più, rendendo più vulnerabile il futuro stesso di interi sistemi economici che si basano sulle produzioni di qualità. Vulnerabilità è proprio la parola chiave. In letteratura, per vulnerabilità si intende il grado di suscettibilità degli individui o delle comunità al cambiamento climatico. A fronte di un medesimo evento climatico avverso, infatti, esistono alcuni fattori (fisici, ambientali, ma anche socioeconomici), che possono incrementare la propensione a essere colpiti e a subire delle perdite. Nel caso dei prodotti a marchio IG, la loro vulnerabilità è amplificata dal fatto che, per definizione, questi non possono essere realizzati in altre aree o con altri sistemi, rispetto a quelli determinati dai disciplinari di produzione. Nella maggior parte dei casi, questi "terroir" rappresentano infatti micro aree (anche pochi comuni, in alcuni casi). Tolta quindi la possibilità di uno spostamento in altre zone di produzione, resta, ma non in tutti i casi, quella di modificare alcune pratiche agronomiche (ad esempio la semina, la frazione temporale di raccolta ecc.). Tuttavia, anche questo aspetto si traduce in un elemento di potenziale vulnerabilità per questi sistemi produttivi. Si tratta di modificare i disciplinari di produzione, pratica che, allo stato attuale della legislazione europea in materia, potrebbe richiedere anche anni oltre a un dispendio di risorse economiche da parte di piccole realtà.



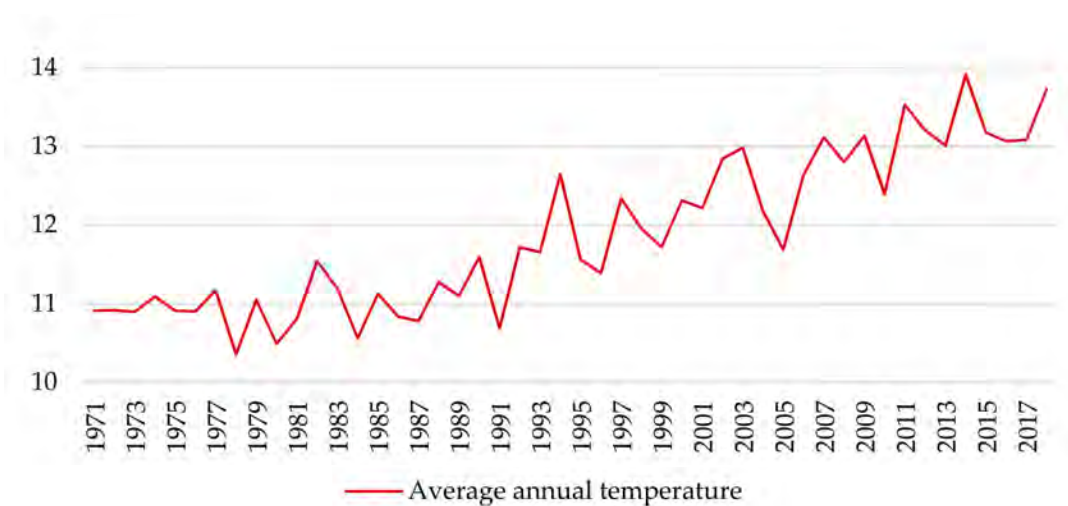
Francesco Pagliacci

è ricercatore a tempo determinato (RTD tipo B) in Economia Agraria presso il Dipartimento Territorio e Sistemi Agro-Forestali (TESAF) dell'Università degli Studi di Padova. I suoi interessi di ricerca includono: le strategie di sviluppo rurale, la valorizzazione dei prodotti agroalimentari e delle Indicazioni Geografiche, la vulnerabilità del settore agroalimentare agli eventi naturali avversi e ai cambiamenti climatici. Nei suoi lavori utilizza anche strumenti quantitativi (tecniche econometriche e di econometria spaziale).



Università degli
Studi di Padova

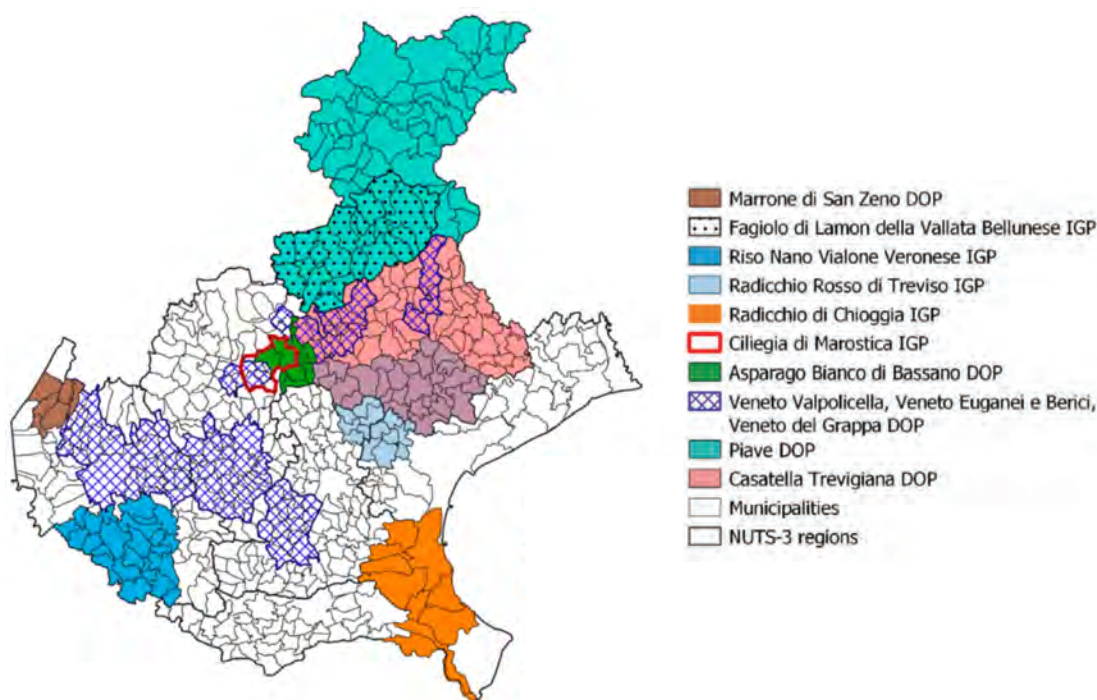
Figura 1. Sviluppo delle temperature negli anni (in gradi Celsius) nel territorio della Regione Veneto dal 1971 al 2017



Inoltre le produzioni DOP IGP spesso si trovano in ambienti dalle condizioni ecologiche, economiche o sociali che non permettono alcuna modifica del disciplinare. Ormai queste considerazioni si sono rese sempre più comuni e attuali per molte realtà produttive. È per questo che il Dipartimento Territorio e Sistemi Agro-Forestali (TESAF) dell'Università di Padova ha finanziato il progetto “Che succede se il terroir cambia sotto di noi?”, studiando nello specifico i prodotti a marchio DOP IGP del Veneto. Partendo dall'analisi del cambiamento climatico nella regione presa in esame, il Veneto appunto, il team di ricerca è passato a valutare, attraverso una survey compiuta sulle aziende e sui vari stakeholder, le ripercussioni che il cambiamento climatico

ha per i singoli prodotti. Nel caso delle IG di origine animale la preoccupazione principale riguarda la pioggia che ormai cade in maniera irregolare creando disagio sull'attingimento di foraggio nelle aree di produzione indicate dai disciplinari. Questo si verifica soprattutto in montagna dove ai problemi connessi con l'irregolarità delle precipitazioni piovose si aggiungono anche i rischi prodotti dal forte vento. Per quanto riguarda le IG di origine vegetale l'indagine ha invece registrato una diversa preoccupazione da parte delle aziende che in questo caso temono anche l'irregolarità delle temperature, con forti gelate fuori stagione (specialmente quelle tardive nel corso della primavera) o al contrario periodi di siccità e caldo anomalo (**Fig. 1**).

Figura 2. Disposizione Geografica dei prodotti IG presi in esame dallo studio



Se è innegabile che le DOP e le IGP presentino un elevato livello di vulnerabilità al cambiamento climatico, è bene altresì ricordare che si possono adottare alcune strategie. In questo caso si parla di “strategie di adattamento” e l’indagine dell’Università di Padova ha messo in rilievo le principali misure di prevenzione attuate dai produttori delle IG prese in esame (**Fig. 2**). In realtà, solo il 25% delle imprese ha già attuato alcune misure, ma il 30% sarebbe nella condizione di poterlo fare nel breve periodo. Oltre a coloro che non rispondono, un ulteriore 30% delle aziende, prevalentemente di media o piccola dimensione, non ha la possibilità (da quella economica a quella di approccio imprenditoriale) per poter fare qualcosa.

Le strategie di adattamento più praticate, nel caso delle colture vegetali, sono la dotazione di coperture anti grandine o anti pioggia, ma anche (laddove permesso dai disciplinari) la modifica di processi e tempi produttivi (per esempio semine posticipate o anticipate) oltre a quella dei metodi di coltivazione. Anche l’irrigazione è una delle pratiche più frequentemente adottate. Spesso, si favoriscono le tecniche di irrigazione di precisione o la micro-irrigazione per evitare spreco di risorsa idrica. Nei casi di prodotti a origine animale, come ad esempio i formaggi, c’è chi si è dotato di impianti di raffrescamento per le stalle (per fronteggiare i periodi di calura estrema sempre più frequenti anche in Veneto). In aggiunta a queste strategie di adattamento più strettamente tecniche, altre riguardano anche le modifiche dei disciplinari in tutti i Consorzi di tu-

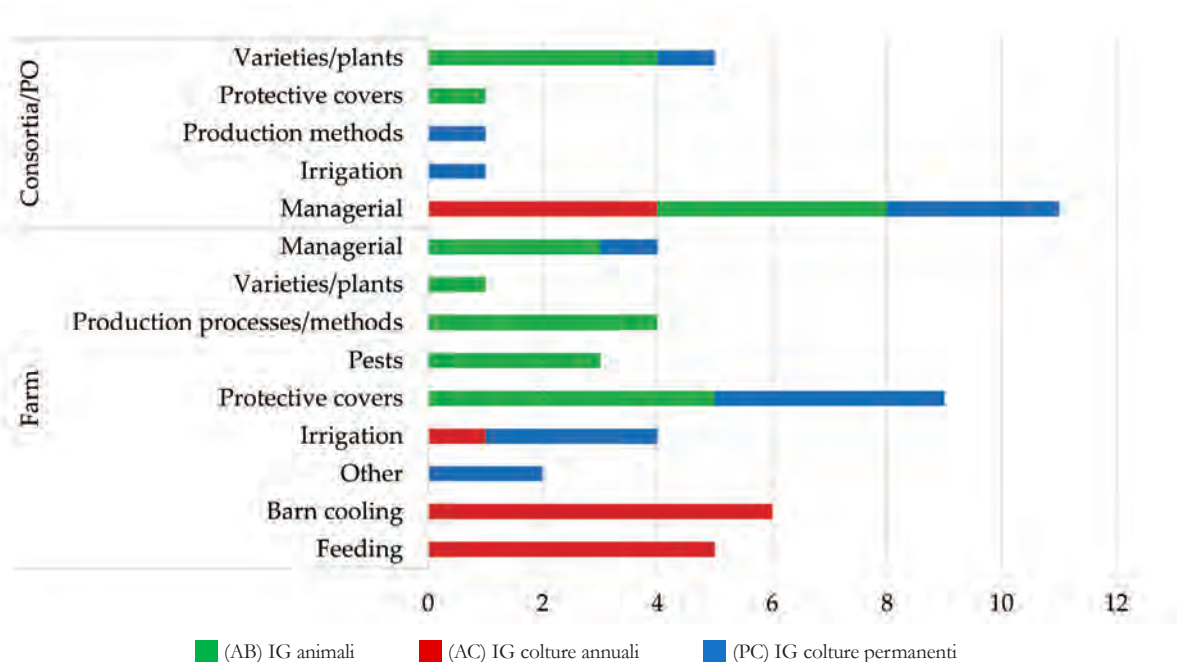
tela delle undici denominazioni prese in esame dallo studio. Tali modifiche possono concernere l’ampliamento della gamma varietale o le modalità di produzione o quelle di prodotto (dai tempi di semina e raccolta ai parametri come dimensione o peso). Questo per i prodotti di origine vegetale. Per quelli di origine animale invece le modifiche ai disciplinari possono riguardare la possibilità di im-

FOCUS

Francesco Pagliacci è uno dei ricercatori dell’Università di Padova che si sono concentrati sullo studio dell’impatto climatico sulle IG venete

“Abbiamo cercato di analizzare le forme di adattamento che i produttori di DOP e IGP possono mettere in campo e i fattori che le possono agevolare. Abbiamo analizzato i disciplinari di produzione, affiancando a questa prima analisi una survey empirica condotta sui produttori, per studiare la loro percezione del cambiamento climatico (quasi la totalità ne è consapevole). Sul fronte dell’adattamento, invece, le risposte sono più variegate. In questo caso abbiamo notato che chi ha un livello di istruzione superiore (ad esempio una laurea, soprattutto se a indirizzo agrario), è più disposto ad adottare strategie di adattamento al cambiamento climatico, anche con investimenti e metodi innovativi”.

Figura 3. Numero di pratiche emergenti di adattamento ai cambiamenti climatici tra gli intervistati



portare foraggio (in quota percentuale) anche da altre zone non comprese nell'areale di produzione (Fig. 3).

Più potere ai Consorzi, la nuova Riforma IG per adattarsi al cambiamento climatico

Il ruolo dei Consorzi, evidenzia la ricerca dell'Università di Padova, sarà fondamentale in questa lotta al cambiamento climatico. La maggiore flessibilità sull'azione nei disciplinari, o il potere decisionale circa il coordinamento delle strategie di adattamento alle mutate condizioni climatiche potrebbe facilitare l'adozione di attività nei singoli territori e per i singoli casi specifici. Inoltre gli incentivi economici a favore dei Consorzi di tutela potrebbero spingere le piccole e medie imprese ad adottare misure di investimento, grazie al contributo delle risorse

pubbliche. Oltre a questo potrebbero nascere anche forme di consulenza diretta, dando vita a reti di scambio di informazioni.

FOCUS

Le IG prese in esame dallo studio



Asparago Bianco di Bassano DOP; Ciliegia di Maestoca IGP; Fagiolo di Lamon della Vallata Bellunese IGP; Monte Veronese DOP; Radicchio di Chioggia IGP; Radicchio Rosso di Treviso IGP; Riso Nano Vialone Veronese IGP; Veneto Valpolicella, Veneto Euganei e Berici, Veneto del Grappa DOP – Olio EVO; Casatella Trevigiana DOP; Piave DOP; Marrone di San Zeno DOP.

RIFERIMENTI RICERCA

Titolo

Are We Adapting to Climate Change? Evidence from the High-Quality Agri-Food Sector in the Veneto Region

Autori

D. Salpina, F. Pagliacci

Fonte

Sustainability 2022, 14(18), 11482;
<https://doi.org/10.3390/su141811482>



Abstract

L'adattamento ai cambiamenti climatici è una questione di crescente preoccupazione per il settore agroalimentare, in particolare per le Indicazioni Geografiche (IG). Le IG agroalimentari sono profondamente radicate nel concetto di terroir, i cui aspetti chiave possono essere alterati dai cambiamenti climatici. In questo contesto, capire se e come gli agenti coinvolti nella produzione di IG agroalimentari si stanno adattando ai cambiamenti climatici è una questione cruciale, oltre a sottolineare il ruolo svolto dagli incentivi economici o dai sussidi nell'attuazione delle misure di adattamento. Per rispondere a queste domande, la presente ricerca si concentra sul caso del settore agroalimentare della Regione Veneto. Innanzitutto viene identificato un sottocampione di IG agroalimentari. In secondo luogo, viene implementato un approccio a metodi misti, che comprende 14 interviste approfondite semi-strutturate con informatori chiave e due discussioni di focus group per analizzare gli effetti legati al cambiamento climatico e l'attuazione delle misure di adattamento. Si osservano diversi livelli di preoccupazione riguardo agli effetti del cambiamento climatico. Allo stesso modo, l'attuazione delle misure di adattamento varia ampiamente in relazione al tipo di IG (ad esempio, basata su animali o colture), al sistema colturale (colture annuali o permanenti) e all'altitudine delle aree di produzione (ad esempio, montagna o pianura). Inoltre, vengono delineati diversi gruppi di ostacoli all'adattamento, compresi quelli comportamentali, socio-economici, legati alle politiche e alla governance, informativi e strutturali. Vengono suggerite diverse raccomandazioni: il riconoscimento de jure delle attuali funzioni di alcuni Consorzi e organizzazioni di produttori, l'ampliamento delle strategie di adattamento oltre il sistema delle IG attraverso la cooperazione e reti istituzionalizzate e lo sviluppo di sistemi di fornitura di conoscenza basati su approcci partecipativi.

Bibliografia essenziale

1. EEA (2019). Climate Change Adaptation in the Agriculture Sector in Europe. Publications Office of the European Union, Luxembourg.
2. Pagliacci, F., Salpina, D. (2022). Territorial hotspots of exposure to climate disaster risk. The case of agri-food geographical indications in the Veneto Region. Land Use Policy 123, 106404. <https://doi.org/10.1016/j.landusepol.2022.106404>
3. Pagliacci, F., Salpina D. (2023). Adaptation to climate change of geographical indications: Assessing the main drivers of producers' behaviour. Paper presentato alla XII Conferenza AIEEA "Guns, Germs and Climate: Food security and Food Systems in a Risky World". Milano (Italia), 22-23 giugno 2023.
4. Salpina, D., Pagliacci, F. (2022a). Contextual vulnerability to climate change of heterogeneous agri-food geographical indications: A case study of the Veneto region (Italy). Environmental Science and Policy 136, 103-113. <https://doi.org/10.1016/j.envsci.2022.06.005>
5. UNDRO (1980). Natural disasters and vulnerability analysis: Report of Expert Group Meeting (9-12 July 1979), Geneva. <https://digitallibrary.un.org/record/95986>.
6. UNISDR (2015). Sendai Framework for Disaster Risk Reduction, Geneva, 2015-2030. www.undrr.org/publication/sendai-framework-disaster-risk-reduction-2015-2030.



Granchio blu: così il cambiamento climatico mette a rischio gli ecosistemi

L'invasione del Mediterraneo di questa specie è uno dei fenomeni dell'estate. La ricerca universitaria da anni ha preso in esame le dinamiche di spostamento del granchio blu che oggi sta minando la biodiversità di molti ecosistemi

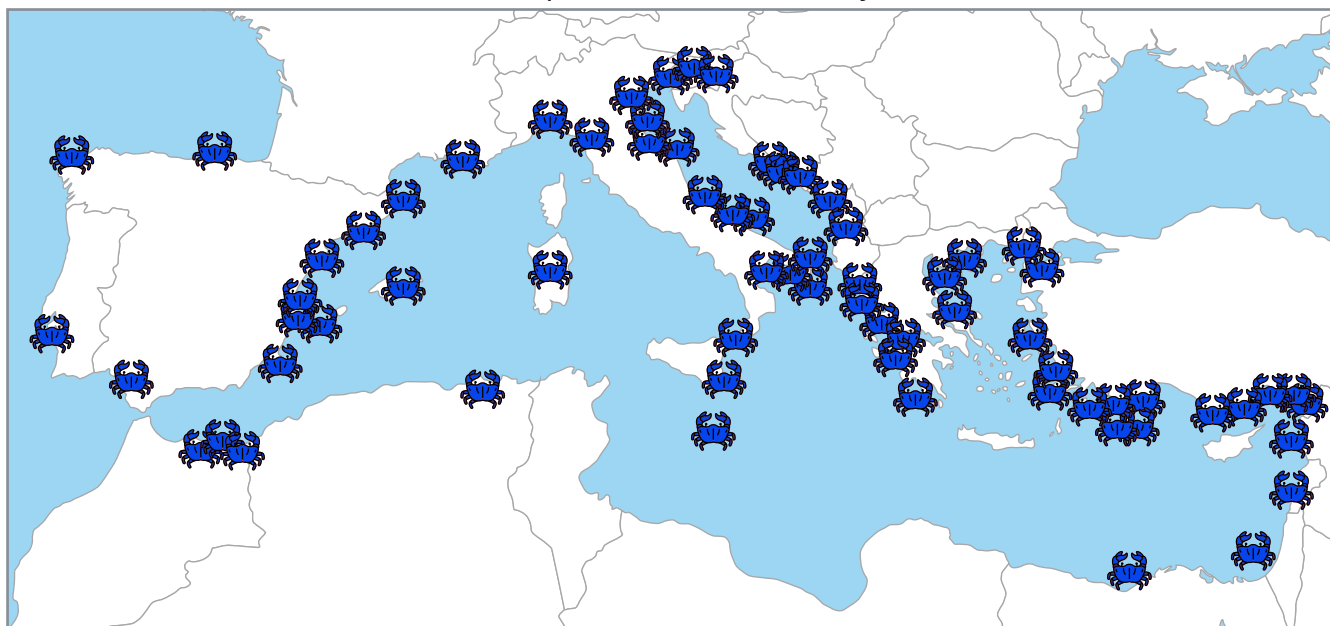
Una grande attitudine riproduttiva, forte capacità natatoria e di spostamento, comportamento aggressivo. Sono i tratti salienti del *Callinectes sapidus* Rathbun, più comunemente noto come granchio blu per via della sua livrea, una specie proveniente dall'Atlantico Occidentale che nell'ultimo anno è tornata a far parlare di sé nel Mar Mediterraneo. Numerose ricerche scientifiche negli anni hanno analizzato i suoi comportamenti e la sua attitudine, prevenendo in parte quello che in realtà è un ritorno nel Mediterraneo, dove era stato già rilevato a metà degli anni '50 del Novecento. Il numero di nuovi casi che entrano nel bacino continua ad aumentare negli ultimi anni e questa specie si trova ormai quasi ovunque (Mancinelli et al. 2017) soprattutto in ambienti variabili come i sistemi lagunari poco profondi marini e salmastri, gli ecosistemi estuari e costieri. Il crostaceo è considerato un forte concorrente e predatore della fauna marina con la capacità di modificare gli habitat bentonici, interagendo negativamente con la biodiversità locale. La rapida e diffusa distribuzione del granchio blu in tutto il Mediterraneo, combinata con la relativa mancanza di informazioni sugli impatti delle attuali e future

condizioni di riscaldamento sulle prestazioni della specie (Marchessaux et al. 2022), fa pressione al mondo scientifico per ottenere una valutazione credibile dell'effetto del disturbo climatico sui tratti funzionali della specie.

Il cambiamento climatico come principale causa della presenza del granchio blu

Secondo le ricerche fino a oggi realizzate e in analisi, sarebbe il graduale riscaldamento delle acque costiere ad aver agevolato gli spostamenti di questa specie. In ambienti caratterizzati da temperature dell'acqua invernali inferiori a 10 gradi centigradi infatti, i granchi blu diventano inattivi, con effetti negativi sia sulla sopravvivenza che sui tassi di riproduzione. L'attuale aumento della temperatura superficiale delle acque dell'Atlantico meridionale e del Mediterraneo, con effetti di riscaldamento ancora più evidenti nell'area Adriatico/Ionio e nel Mar Nero, potrebbe aver influenzato positivamente il tasso di sopravvivenza delle popolazioni svernanti così come i loro tassi di maturazione e la produzione di covate, in ultima analisi, aumentando la loro forma fisica e promuovendo la loro espansione (**Fig. 1**).

Figura 1: Distribuzione aggiornata di *C. Sapidus* secondo i dati di: Mancinelli et al. (2017); Garcia et al. (2018); Piras, Esposito, Meloni (2019); Fouzi Taybi e Mabrouki (2020).



L'impatto devastante del granchio blu sulla biodiversità locale

La capacità del granchio blu di attaccare pesci e altri crostacei in impianti di allevamento, o intrappolati nelle reti da pesca e di danneggiare gli attrezzi da pesca, sono le ragioni per cui questa specie è ora considerata un potenziale impatto negativo a livello sociale ed economico, oltre al suo effetto sulla biodiversità nativa (Mancinelli et al. 2017). A rimetterci a livello di ecosistema sono state specie autoctone come il granchio verde, l'anguilla, la triglia. Laddove è presente una colonia di granchio blu anche la cattura complessiva di pesce ha dimostrato un declino costante, anche questa in parte attribuibile all'invasione del crostaceo. Questi impatti sono probabilmente guidati dalla predazione, perché il granchio blu consuma in modo efficiente un'ampia varietà di prede di invertebrati e vertebrati ed è stato precedentemente dimostrato che influenza la struttura delle comunità di prede (Marchessaux et al. 2022).

In Italia in questa estate abbiamo assistito a un attacco continuo anche di allevamenti di molluschi, soprattutto nelle zone maggiormente vocate a questa attività, con forti ripercussioni a livello non solo economico, ma soprattutto ecosistemico.

Ecco come convivere con il granchio blu secondo la scienza

Secondo una delle più recenti ricerche condotte dal Dipartimento di Scienze e Tecnologie Biologiche e Ambientali dell'Università del Salento, in collaborazione con altri enti di ricerca tra cui il CREA,

tre sono gli approcci per gestire l'espansione del granchio blu. Il primo è semplicemente uno scenario "no action". La pesca eccessiva, l'inquinamento, i cambiamenti indotti dall'uomo nelle condizioni oceanografiche o il tamponamento naturale dovuto a controlli intra o inter-specifici dipendenti dalla densità all'interno delle comunità bentoniche possono in definitiva limitare o addirittura invertire l'espansione del granchio.

La seconda possibilità è quella di sviluppare una politica di controllo delle specie. In linea di principio, l'eradicazione rimane l'approccio primario. Tuttavia, i requisiti in termini di tempo e risorse monetarie per completare con successo le campagne di eradicazione, in particolare per gli invasori acquatici, sono riconosciuti come enormi.

Il terzo approccio, quello al momento più praticabile, prevede una gestione avanzata della specie come risorsa di pesca di alto valore da attuare con una gestione volta a ridurre al minimo i costi di controllo e mitigazione del granchio azzurro come specie invasiva, sfruttandolo come prodotto di molluschicoltura. Questo ultimo approccio è stato già sperimentato nella costa sarda dove si sono messe in campo politiche di successo di sfruttamento e commercializzazione di un prodotto ittico il cui valore economico è già stato riconosciuto negli Stati Uniti (Mancinelli et al. 2017).

Cozza di Scardovari DOP, modello di pesca sostenibile, è ora a rischio

Tra gli ecosistemi maggiormente danneggiati dal granchio blu c'è quello della Sacca di Scardovari, in



Veneto, dove prendono vita gli allevamenti dell'unica cozza europea DOP.

Questo paesaggio, che fa parte del Delta del Po, è caratterizzato da risacche dove le acque del mare si incontrano con quelle dei canali della foce, rappresentando in Italia una delle maggiori espressioni di biodiversità. La Cozza di Scardovari DOP, oltre a essere una eccellenza gastronomica in grado di generare centinaia di posti di lavoro, ha dato vita negli anni anche a un esempio di promozione del territorio come volano del cosiddetto Turismo DOP. Gli allevamenti della Cozza di Scardovari DOP sono stati anche oggetto di un recente studio condotto dal CREA che ha dimostrato come questa eccellenza abbia una bassissima impronta di carbonio, divenendo così una delle filiere di produzione di proteine animali tra le più virtuose e meno impattanti a livello ambientale.

FOCUS

Il granchio blu

Il granchio blu (*Callinectes sapidus* Rathbun, 1896) è una specie dell'Atlantico occidentale che si trova naturalmente tra Canada meridionale e Argentina settentrionale. È presente nel Mediterraneo dalla metà del XX secolo: il primo avvistamento ufficiale è avvenuto nel 1948 nel mare Adriatico settentrionale, anche se la sua presenza nel Mar Egeo è probabile già nel 1935. Si tratta di una specie con elevata fertilità, forte capacità natatoria e comportamenti aggressivi. Questi tratti hanno contribuito alla sua proliferazione nel Mar Mediterraneo e alla sua inclusione nella lista delle 100 specie marine aliene più invasive nei nostri mari.

RIFERIMENTI

Bibliografia essenziale

1. Mancinelli G, et al. (2017). The Atlantic blue crab *Callinectes sapidus* in southern European coastal waters: Distribution, impact and prospective invasion management strategies. *Marine Pollution Bulletin* 119: 5–11. <https://doi.org/10.1016/j.marpolbul.2017.02.050>
2. Garcia L, Pinya S, Colomar V. et al. (2018). The first recorded occurrences of the invasive crab *Callinectes sapidus* Rathbun, 1896 (Crustacea: Decapoda: Portunidae) in coastal lagoons of the Balearic Islands (Spain). *BioInvasions Records* 7(2):191–196. <https://doi.org/10.3391/bir.2018.7.2.12>
3. Piras P, Esposito G, Meloni D. (2019). On the occurrence of the blue crab *Callinectes sapidus* (Rathbun, 1896) in Sardinian coastal habitats (Italy): a present threat or a future resource for the regional fishery sector? *BioInvasions Records* 8(1): 134–141. <https://doi.org/10.3391/bir.2019.8.1.15>
4. Taybi, A.F., Mabrouki, Y. (2020) The American Blue Crab *Callinectes sapidus* Rathbun, 1896 (Crustacea: Decapoda: Portunidae) is Rapidly Expanding Through the Mediterranean Coast of Morocco. *Thalassas* 36, 267–271. <https://doi.org/10.1007/s41208-020-00204-0>
5. Marchessaux G, Bosch-Belmar M, Cilenti L. et al. (2022). The invasive blue crab *Callinectes sapidus* thermal response: Predicting metabolic suitability maps under future warming Mediterranean scenarios. *Marine Biology Volume 9* - 2022. <https://doi.org/10.3389/fmars.2022.1055404>



Irrigazione dei vigneti: se fosse la strada per il vino del futuro?

L'Università di Pisa ha pubblicato su Frontiers in Plant Science una ricerca che esamina il rapporto tra il vitigno Sangiovese e l'apporto idrico mostrando come è possibile ovviare alla carenza di acqua in vigna con pratiche naturali

La quasi totalità dei disciplinari delle DOP e IGP vitivinicole non prevede l'irrigazione delle piante in vigna. Il cambiamento climatico e le temperature in crescita, oltre a una diversificata copertura idrica naturale, stanno spingendo la scienza a cercare di trovare altre soluzioni. Una ricerca pubblicata sulla rivista *Frontiers in Plant Science*, condotta dal Dipartimento di Scienze Agrarie Alimentari e Agro-Ambientali dell'Università di Pisa, analizza proprio la gestione dello stress idrico per il miglioramento qualitativo delle uve di Sangiovese.

Da questa indagine, che ha recentemente ricevuto il Premio SOI-Patron dalla Società di Ortoflorofrutticoltura Italiana, risulta che la siccità aiuta a migliorare la qualità e il colore delle uve di tale vitigno tanto diffuso in Toscana, ma solo se lo stress idrico è imposto in alcune fasi specifiche della maturazione e secondo precise intensità. "I risultati ottenuti hanno evidenziato per la prima volta come la combinazione fra intensità e momento di applicazione del deficit idrico influenzi significativamente l'accumulo e il profilo specifico di antociani e flavonoidi nelle uve", spiega Giacomo Palai, assegnista di ricerca dell'Ateneo pisano e primo autore dello studio.

In particolare, un moderato deficit idrico prima dell'invasatura (quando l'acino è ancora verde, da giugno sino a metà luglio) aumenta la quantità di flavonoidi nell'uva, mentre un severo stress idri-

Giacomo Palai

è assegnista di ricerca del Dipartimento di Scienze Agrarie Alimentari e Agro-Ambientali dell'Università di Pisa, iscritto all'albo nazionale dei Dottori Agronomi; ha partecipato alla progettazione dello studio, effettuato l'acquisizione dei dati sul campo, le analisi di laboratorio e parte dell'analisi dei dati del trascrittoma; ha interpretato i risultati e ha sviluppato la bozza del manoscritto e la versione finale.

Giovanni Caruso

è ricercatore scientifico per il Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimentari e Ambientali. Ha partecipato alla progettazione dello studio, ha coordinato gli esperimenti sul campo, ha effettuato l'acquisizione dei dati e ha sviluppato la bozza del manoscritto e la versione finale.



co post-invaiaura (da metà luglio sino alla raccolta) influenza la colorazione degli acini, e quindi del vino, rendendoli più scuri e vicini alle tonalità del blu. “Lo stress idrico come strumento per gestire il contenuto fenolico – continua Palai – è molto importante soprattutto per il Sangiovese in Toscana che spesso risulta un po’ troppo scarico, in questo modo invece si ottengono vini con colore e fenoli più importanti, simili agli standard dei vitigni internazionali”.

Lo studio di Palai fa parte di una più ampia attività di ricerca condotta presso il Precision Fruit Growing Lab, coordinato dal professore Giovanni Caruso e presso il Laboratorio di ricerche viticole ed enologiche, coordinato dal professore Claudio D’Onofrio. “Negli ultimi anni la viticoltura nazionale sta vivendo un periodo di forte pressione dovuto ai cambiamenti climatici con minori precipitazioni e periodi di siccità più lunghi che mettono a rischio la qualità delle uve soprattutto nelle aree maggiormente vocate – dice Giovanni Caruso –. In questo contesto, lo sviluppo dell’irrigazione di precisione e di specifici protocolli per gestire il deficit idrico sono strumenti essenziali per mantenere e aumentare la qualità delle

uve, sfruttando e volgendo in positivo condizioni potenzialmente critiche”.

Dal progetto di ricerca si evince che l’irrigazione in deficit applicata prima dell’invaiaura ha indotto un elevato accumulo di antociani, sovraregolando l’espressione di molti geni della relativa via e mantenendoli sovraespressi anche quando il deficit idrico è stato rilasciato. Lo stress idrico pre o post-invaiaura ha indotto un maggiore accumulo di antociani quando era moderato piuttosto che grave, probabilmente a causa di una maggiore superficie fogliare e/o attività fotosintetica e della conseguente accelerazione dei processi di maturazione degli acini osservata in viti moderatamente stressate. Inoltre è emerso che in condizioni di irrigazione insufficiente, l’effetto indotto dallo stress idrico è stato il driver principale per modulare la biosintesi degli antociani, la temperatura travolgente del grappolo e l’esposizione alla luce solare che sono state indirettamente modificate. Tempi e intensità dell’irrigazione deficitaria possono modulare il contenuto di antociani e flavonoli della bacca, regolando in modo diverso la via dei flavonoidi.

RIFERIMENTI RICERCA

Titolo

Berry flavonoids are differently modulated by timing and intensities of water deficit in *Vitis vinifera* L. cv. Sangiovese

Autori

G. Palai, G. Caruso, R. Gucci, C. D’Onofrio

Fonte

Roles of Flavonoids in Crop Quality Improvement and Response to Stresses (2022)
<https://www.frontiersin.org/articles/10.3389/fpls.2022.1040899/full>



Bibliografia essenziale

1. Bouzas-Cid, Y., Falqué, E., Orriols, I., Mirás-Avalos, J. M. (2018). Effects of irrigation over three years on the amino acid composition of treixadura (*Vitis vinifera* L.) musts and wines, and on the aromatic composition and sensory profiles of its wines. *Food Chem.* 240, 707–716. doi: 10.1016/j.foodchem.2017.08.013
2. Castellarin, S. D., Matthews, M. A., Di Gaspero, G., Gambetta, G. A. (2007). Water deficits accelerate ripening and induce changes in gene expression regulating flavonoid biosynthesis in grape berries. *Planta* 227, 101–112. doi: 10.1007/s00425-007-0598-8
3. Gambetta, G. A., Herrera, J. C., Dayer, S., Feng, Q., Hochberg, U., Castellarin, S. D. (2020). The physiology of drought stress in grapevine: towards an integrative definition of drought tolerance. *J. Exp. Bot.* 71, 4658–4676. doi: 10.1093/jxb/eraa245
4. Girona, J., Marsal, J., Mata, M., Del Campo, J., Basile, B. (2009). Phenological sensitivity of berry growth and composition of tempranillo grapevines (*Vitis vinifera* L.) to water stress. *Aust. J. Grape Wine Res.* 15, 268–277. doi: 10.1111/j.1755-0238.2009.00059.x
5. Koundouras, S., Hatzidimitriou, E., Karamolegkou, M., Dimopoulou, E., Kallithraka, S., Tsialtas, J. T., et al. (2009). Irrigation and rootstock effects on the phenolic concentration and aroma potential of *Vitis vinifera* L. cv. Cabernet sauvignon grapes. *J. Agric. Food Chem.* 57, 7805–7813. doi: 10.1021/jf901063a
6. Matthews, M. A., Anderson, M. M. (1989). Reproductive development in grape (*Vitis vinifera* L.): responses to seasonal water deficits. *Am. J. Enol. Vitic.* 40 (1), 52–60.
7. Mirás-Avalos, J. M., Intrigliolo, D. S. (2017). Grape composition under abiotic constraints: water stress and salinity. *Front. Plant Sci.* 8, 851. doi: 10.3389/fpls.2017.00851
8. Petrie, P. R., Cooley, N. M., Clingeleffer, P. R. (2004). The effect of post-veraison water deficit on yield components and maturation of irrigated Shiraz (*Vitis vinifera* L.) in the current and following season. *Aust. J. Grape Wine Res.* 10, 203–215. doi: 10.1111/j.1755-0238.2004.tb00024.x
9. Van Leeuwen, C., Trégoat, O., Choné, X., Bois, B., Pernet, D., Gaudillère, J. P. (2009). Vine water status is a key factor in grape ripening and vintage quality for red Bordeaux wine. how can it be assessed for vineyard management purposes? *Oeno One* 43 (3), 121–134. doi: 10.20870/oeno-one.2009.43.3.798



GESTIONE RISORSE IDRICHE

Quello della gestione dell'acqua è un tema sempre più al centro del dibattito nazionale, complice anche il cambiamento climatico che spinge a fenomeni opposti, da siccità prolungata a precipitazioni fuori controllo dell'uomo. L'agricoltura è uno dei settori che maggiormente risente di questa instabilità e a livello italiano le infrastrutture sono da rivedere nell'ottica di un progetto unitario. Eppure proprio le produzioni agricole di qualità potranno essere un modello di gestione delle risorse idriche.

Intervista a **Nicola Dell'Acqua**, Commissario straordinario per l'emergenza idrica. Laureato in Scienze delle produzioni animali, Dell'Acqua è direttore di Veneto Agricoltura oltre che già Commissario per la siccità in Veneto. In precedenza ha diretto l'Agenzia per l'ambiente della Regione Veneto.



Il Sistema delle IG come modello per la gestione sostenibile delle risorse idriche

Il rapporto tra l'agricoltura di qualità e un utilizzo moderno dell'acqua

In Italia la ricerca, a partire dalle Università, è tra le più blasonate al mondo. A livello di gestione delle risorse idriche esistono studi o innovazioni da mettere in atto, o che magari già sono in via di sperimentazione?

Non c'è dubbio, si sta facendo tantissimo nello sperimentare nuovi modelli per l'utilizzo di alcune tipologie di acque a oggi poco utilizzate come, ad esempio, quelle di scarico dei depuratori o quelle derivanti dall'utilizzo di desalinizzatori. Si stanno facendo anche molte sperimentazioni nelle agricolture moderne per riuscire a coltivare in maniera più sostenibile perché ancora oggi quello primario è il settore maggiormente colpito dalle crisi idriche.

Tanto è stato fatto nel passato ad esempio con i sistemi di irrigazione di precisione o con modelli di previsione collegati a sensori, sonde, igrostat e termoigrostat per la misura dell'umidità e a mappe satellitari che aiutano l'uso intelligente delle risorse idriche.

È importante precisare però che oggi in Italia le pratiche agricole sono ancora fortemente legate all'utilizzo di irrigazione e per quanto siano importanti queste sperimentazioni, da qui a breve non potranno dare le stesse garanzie di qualità e quantità di prodotto che oggi i nostri imprenditori agricoli forniscono.

Troppo o poca: quest'anno l'acqua è stata uno dei problemi per l'agricoltura di qualità. Quali sono a riguardo i progetti da mettere in campo?

Negli ultimi venti anni il cambiamento climatico ci ha insegnato che stiamo utilizzando più acqua rispetto a quella che riusciamo a immagazzinare e che non sempre le opere realizzate sono in grado di raccogliere acque quando queste sono in eccesso. Per questo motivo diventa fondamentale portare politiche economiche anche in agricoltura facendo ogni inizio anno un bilancio idrico corretto, coinvolgendo i portatori di interesse più esposti alla crisi idrica come il settore agricolo, turistico e industriale. Bilanci che individuino con precisione le necessità dei portatori di interesse ma anche che ci facciano comprendere le capacità di ogni distretto idrogeologico. Gli agricoltori devono sapere in anticipo quali sono le quantità d'acqua a loro disposizione così

che possano anche loro pianificare correttamente le loro annate senza trovarci come spesso accade in uno scenario dove alcune zone d'Italia hanno più acqua di quella che gli serve e altre che ne rimangono sprovviste. Questo non può e non deve capitare perché si avvantaggerebbe un settore per reprimerne un altro.

Senza dimenticare che un bilancio idrico completo ci deve sempre mettere nelle condizioni di comprendere quando l'irrigazione in agricoltura ha effetti positivi sulle falde e avvantaggia ad esempio il settore idropotabile che si basa al 90% su acqua di sottosuolo.

La cosa importante da capire è che siccità e crisi idrica sono due cose diverse. La siccità è un evento meteorologico che si manifesta quando piove poco. In annate come questa, dove è piovuto tanto, si può comunque avere una crisi idrica perché si sta utilizzando più acqua di quella che è stata immagazzinata. Questo è il motivo per il quale diventa fondamentale fare un bilancio idrico preciso ogni inizio anno.

A livello di gestione delle attuali risorse idriche qual è il suo obiettivo da Commissario?

La prima cosa che, in accordo con la cabina di regia, sto facendo è quella di recuperare tutti i volumi d'acqua che oggi riusciamo a immagazzinare con i sistemi attuali, prevederne l'adeguamento con opere di manutenzione dove necessario e programmare nuove strutture solo dove si presenti una necessità oggettiva.

L'Italia centrale e del sud sono ben organizzate dal punto di vista dell'immagazzinamento, ma risentono di necessarie opere di manutenzione per recuperare volumi di acqua ben superiori a due miliardi di metri cubi.

Nel Nord Italia i bacini idrici già presenti non sono più sufficienti. Le grandi nevicate invernali, lo scioglimento dei ghiacciai e delle nevi estive non ci sono più come un tempo e quindi tutta quell'acqua a cui era abituato il Nord Italia non c'è più, motivo per il quale, se vogliamo mantenere certi approvvigionamenti idrici e se i bilanci idrogeologici lo evidenzieranno, bisognerà progettare nuovi sistemi di accumulo.

Il cambiamento climatico è in atto: l'agricoltura di qualità come si deve porre secondo il suo punto di vista?

Attualmente ci sono nuove tecniche come le agricolture rigenerative conservative che, usate all'interno di una visione generale e non estremizzate, hanno permesso di capire, ad esempio, che la quantità di carbonio nel terreno è fondamentale per il risparmio idrico e va preservata. Chi ha iniziato con queste tecniche innovative, negli ultimi cinque anni, non solo ha migliorato la qualità del prodotto, ma ha aumentato anche la redditività rispetto all'agricoltura tradizionale. Minor uso di concimi, acqua e trattamenti portano benefici anche alla qualità dei prodotti.

Questo è un tema che con il mondo agricolo, insieme alla cabina di regia che il Governo attuale ha costituito e di cui io sono Commissario, dovremo affrontare per capire quali porzioni di agricoltura possono modificare le loro tecniche culturali attuali, trasformandole in agricolture che utilizzino meno acqua in modo da lasciare nel terreno una maggiore quantità di sostanze organiche.

DOP IGP: un patrimonio enorme in termini economici, ma anche sociali e di biodiversità: come potranno convivere queste produzioni con il clima di domani?

La qualità dei prodotti della nostra agricoltura passa da precisi percorsi di certificazione che rendono il

sistema più sicuro per i consumatori di tutto il mondo: questo ha fatto sì che gran parte delle nostre filiere produttive siano già oggi tra le più moderne e flessibili.

Gli agricoltori e i trasformatori legati alle Denominazioni di Origine hanno già imparato quali sono i sacrifici per ottenere prodotti di qualità garantita e quali sono i vantaggi economici che se ne ricevono ma penso che in un futuro ormai prossimo le certificazioni più prestigiose come DOP IGP possano essere mantenute e valorizzate anche aumentando l'attenzione all'uso di una giusta quantità d'acqua e un corretto flusso con il quale questa deve arrivare all'agricoltura.

Queste eccellenze italiane dovranno farsi carico di essere il faro di tale cambiamento innalzando la qualità delle politiche di utilizzo idrico, ad esempio con l'inserimento nei disciplinari di attività come la tutela della biodiversità attraverso tecniche di agricoltura rigenerativa o conservativa.

Le DOP IGP sono un modello di successo nella definizione di una qualità molto alta, rappresentativa del sistema Italia e riconosciuta in tutto il mondo. La sfida da affrontare ora è l'introduzione di un concetto di sostenibilità a tutto tondo, in linea con le strategie comunitarie. Le IG non possono sottrarsi a tale sfida che sarà un volano fondamentale per tutto il sistema agroalimentare italiano così come lo è stato per la qualità.





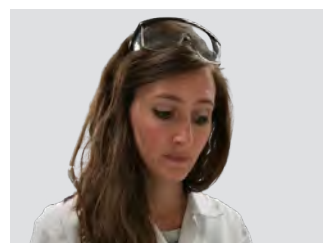
Indicazioni Geografiche e marker chimici: una garanzia di tracciabilità

La ricerca TIOMI ha messo a punto metodi di chimica analitica per caratterizzare la Mela Alto Adige IGP e poterne assicurare in modo oggettivo la provenienza geografica e l'autenticità

L'identificazione dell'origine geografica in maniera oggettiva e non alterabile apre nuove opportunità per la tutela e promozione dei prodotti agroalimentari legati al territorio di coltivazione. Un contributo essenziale in questo contesto può arrivare dalla chimica analitica. Su questo tema si è focalizzata l'attività di ricerca pluriennale di Eco Research, Centro di Sperimentazione Laimburg e Libera Università di Bolzano, attraverso il progetto TIOMI "Tecniche isotopiche per tracciare l'origine dei prodotti agro-forestali altoatesini e migliorare l'utilizzo delle risorse idriche", realizzato grazie al contributo della Provincia Autonoma di Bolzano. Considerato il notevole impatto economico dei prodotti DOP e IGP per l'economia altoatesina, una parte del progetto ha riguardato la messa a punto di metodi di analisi per caratterizzare i prodotti tipici locali e poterne assicurare in modo oggettivo la provenienza geografica e quindi l'autenticità. Come riferimento per lo studio è stata scelta la Mela Alto Adige IGP, prodotto di eccellenza e simbolo del territorio, oltre a essere al primo posto in termini di valore alla produzione tra i prodotti DOP e IGP del comparto ortofrutticolo italiano.

Il rapporto isotopico dello stronzio per tracciare l'origine geografica dei prodotti

Diversi marker chimici possono essere utili a identificare la provenienza geografica dei prodotti agroalimentari. Negli ultimi decenni numerosi studi hanno evidenziato le notevoli potenzialità dell'ana-

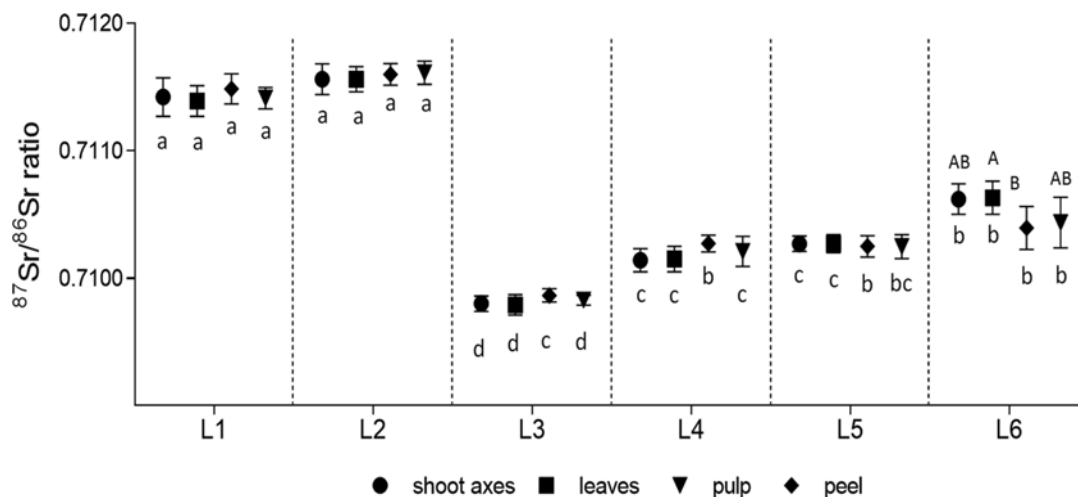


Agnese Aguzzoni

laureata in Chimica Industriale e con un dottorato di ricerca sull'utilizzo dei marker isotopici in studi di tracciabilità e autenticità, è ricercatrice presso Eco Research. Nel suo lavoro si occupa di sviluppo e ottimizzazione di metodi analitici, specialmente analisi isotopica e multielemento, elaborazione dei dati tramite analisi chemiometriche, comunicazione scientifica, oltre a collaborare all'ideazione e presentazione di nuovi progetti di ricerca.



Figura 1. Rapporto $^{87}\text{Sr}/^{86}\text{Sr}$ misurato in diversi organi/tessuti dei sei meli campionati nel frutteto L.



lisi isotopica in questo campo, portando allo sviluppo di metodologie ufficialmente riconosciute e banche dati di riferimento.

Isotopo è il termine che indica uno o più atomi il cui nucleo è caratterizzato dallo stesso numero di protoni e da un diverso numero di neutroni. In natura, la maggior parte degli elementi presenta due o più isotopi. L'analisi isotopica tramite spettrometria di massa va a misurare le variazioni, spesso minime, tra due isotopi in termini di abbondanza relativa. Tali variazioni dipendono perlopiù da processi biochimici, climatici, o da reazioni di decadimento del nucleo. Dal punto di vista della tracciabilità, l'interesse verso l'analisi isotopica è dovuto al fatto che

alcune coppie di isotopi conservano informazioni collegate all'origine geografica. Per esempio, la variazione del rapporto degli isotopi stabili di elementi leggeri, come idrogeno e ossigeno, è legata al ciclo dell'acqua e quindi influenzata dal clima e dalle caratteristiche geografiche di un'area di coltivazione. Per elementi pesanti, come stronzio e piombo, la variazione del rapporto isotopico è invece correlata alle caratteristiche geo-litologiche dell'area di coltivazione, cioè alla tipologia ed età dei minerali da cui ha avuto origine un suolo. Ci si può quindi aspettare che i prodotti provenienti da diverse regioni del mondo siano caratterizzati da diversi rapporti isotopici di questi due elementi.



All'interno del progetto TIOMI sono state esplorate le potenzialità dell'analisi isotopica dello stronzio (rapporto $^{87}\text{Sr}/^{86}\text{Sr}$), un marker di origine che sta acquisendo sempre maggiore rilevanza negli studi di tracciabilità (**Fig. 1** dove ogni punto rappresenta la media $\pm$ sd di sei campioni. Le lettere minuscole identificano differenze significative per lo stesso tessuto tra alberi diversi e le lettere maiuscole identificano differenze significative per diversi organi/tessuti all'interno dello stesso albero. Quando le lettere non sono presenti, le differenze non sono significative). L'analisi isotopica dello stronzio, sebbene più complessa rispetto a quella di idrogeno e ossigeno, offre numerosi vantaggi. Lo stronzio è un elemento largamente presente in natura derivante dai minerali della crosta terrestre da cui viene rilasciato nei suoli. Da qui, per via della sua affinità con il calcio, viene assorbito dalle radici e traslocato ai vari organi della pianta. Mentre la concentrazione di stronzio può variare a seconda dell'organo analizzato, il suo rapporto isotopico non subisce significative alterazioni; perciò, la pianta mantiene lo stesso rapporto isotopico caratteristico del suolo in cui è cresciuta. Al contrario del rapporto isotopico di idrogeno e ossigeno, questo marker è indipendente da fattori climatici, quindi non risente di effetti di stagionalità e può essere considerato stabile per decine di migliaia di anni. Confrontato con altre analisi, per esempio l'analisi del profilo organico o multielemento, presenta meno limiti: è indipendente dalla specie in esame, dalla frazione di prodotto analizzata (ad esempio buccia o polpa), dalla fase di sviluppo del prodotto e dalla sua conservazione. Inoltre, resta inalterato anche durante la lavorazione del prodotto se esso non subisce trasformazioni

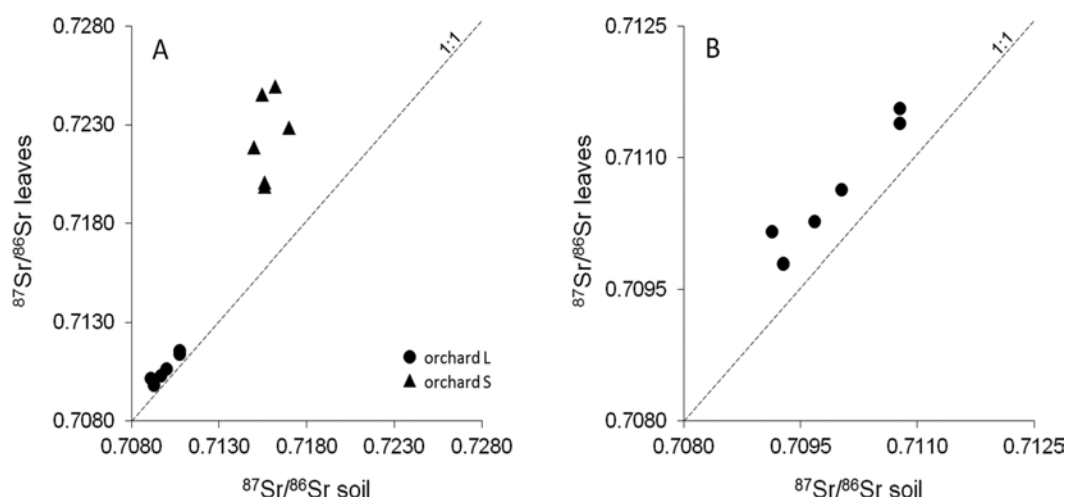
sostanziali o miscele, come nella produzione di succhi. Applicata al settore agroalimentare, l'analisi isotopica dello stronzio è più semplice rispetto a quella degli isotopi del piombo perché, fortunatamente, il piombo in questi prodotti è presente solo in tracce, mentre lo stronzio è presente in quantità apprezzabili e facilmente analizzabili con gli strumenti a disposizione.

Promuovere la certificazione delle IG tramite marker di origine geografica

Dagli studi condotti, il rapporto isotopico dello stronzio si è rivelato un indicatore chiave per il riconoscimento dei prodotti in base alla loro origine geografica. Il suo valore e la sua variabilità nei frutti riflette quello del suolo di coltivazione ed è in linea con le caratteristiche geo-litologiche delle diverse aree di coltivazione (**Fig. 2** nella quale sono rappresentati i rapporti medi per entrambi i frutteti ($n = 12$). (B) I dati relativi al frutteto L sono ingranditi).

È stato inoltre confermato che è indipendente dalla cultivar esaminata (confronto tra quattro cultivar coltivate all'interno dello stesso campo) e che si mantiene costante nel tempo (campionamento in cinque anni consecutivi). Questo permette la creazione di banche dati di riferimento, la cui validità può essere estesa ad altre specie provenienti dallo stesso territorio e con un'ampia validità temporale. Tuttavia, si deve considerare che i rapporti isotopici misurati oggi oscillano in un range ristretto di valori e si possono verificare sovrapposizioni tra zone geograficamente anche molto distanti tra loro. Infatti, i confini geologici e geografici non coincidono, per cui possono esserci piccole aree geografiche caratterizzate da una notevole complessità geologica o am-

Figura 2. Rapporto $^{87}\text{Sr}/^{86}\text{Sr}$ delle foglie dell'albero tracciato rispetto al rapporto $^{87}\text{Sr}/^{86}\text{Sr}$ del terreno raccolto vicino allo stesso albero a una profondità di 10-20 cm



pie zone geografiche geologicamente molto uniformi. Per tale motivo, questa analisi è spesso associata all'uso di altri marker di tracciabilità geografica. Per esempio, combinando i dati isotopici con i risultati del profilo inorganico delle mele è stato possibile sviluppare modelli statistici per classificare i prodotti in base alla loro origine geografica con una accuratezza superiore al 90%, a più livelli di precisione geografica, arrivando a distinguere all'interno di una macroarea di coltivazione come l'Alto Adige anche le diverse zone tipiche di produzione.

I prossimi obiettivi riguardano il completamento della caratterizzazione delle principali aree di produzione della mela a livello globale per la compilazione di un database di riferimento. Inoltre, sulla base dei risultati ottenuti sono scaturite nuove idee progettuali, estendendo il campo di applicazione ad altri prodotti di grande rilevanza per l'Alto Adige. Attraverso un maggiore coinvolgimento delle realtà produttive e dei Consorzi di tutela, si intende promuovere l'adozione dei marker chimici come strumento di protezione e valorizzazione dei prodotti locali.

RIFERIMENTI RICERCA

Titolo

Intra- and Intertree Variability of the $^{87}\text{Sr}/^{86}\text{Sr}$ Ratio in Apple Orchards and Its Correlation with the Soil $^{87}\text{Sr}/^{86}\text{Sr}$ Ratio

Autori

A. Aguzzoni, M. Bassi, P. Robatscher, F. Scandellari, W. Tirler, M. Tagliavini

Fonte

J. Agric. Food Chem. 2019, 67, 20, 5728–5735;
<https://pubs.acs.org/doi/10.1021/acs.jafc.9b01082>



Abstract

Il rapporto $^{87}\text{Sr}/^{86}\text{Sr}$ dei prodotti orticoli deriva in gran parte da quello della frazione dello Stronzio biodisponibile del terreno in cui crescono e, quindi, varia in base alle caratteristiche geolitologiche locali. Questo studio ha analizzato la variabilità intra e interalbero del rapporto $^{87}\text{Sr}/^{86}\text{Sr}$ in due meleti in Alto Adige e la sua relazione con il rapporto $^{87}\text{Sr}/^{86}\text{Sr}$ del suolo. In entrambi i frutteti è stata osservata una moderata omogeneità del rapporto $^{87}\text{Sr}/^{86}\text{Sr}$ tra i sottocampioni della stessa parte dell'albero (asce, foglie, bucce di mela e polpe). Inoltre, l'omogeneità del rapporto $^{87}\text{Sr}/^{86}\text{Sr}$ tra le parti dell'albero era elevata all'interno dell'albero e bassa all'esterno dell'albero. La variabilità del rapporto $^{87}\text{Sr}/^{86}\text{Sr}$ all'interno dell'albero e nel frutteto è spiegata alla luce dei rapporti $^{87}\text{Sr}/^{86}\text{Sr}$ del terreno. Questa variabilità $^{87}\text{Sr}/^{86}\text{Sr}$ all'interno dei frutteti non ne preclude l'uso come tracciante geografico; tuttavia, questo aspetto dovrebbe essere valutato per progettare correttamente una campagna di campionamento o per generalizzare i risultati.

Bibliografia essenziale

1. European Commission. eAmbrosia. The EU Geographical Indications Register. <https://ec.europa.eu/geographical-indications-register/>.
2. Ismea Qualivita. Rapporto Ismea Qualivita 2022 Sulle Produzioni Agroalimentari e Vitivinicole Italiane DOP, IGP e STG. 2022. <https://www.qualivita.it/osservatorio/rapporto-ismea-qualivita/>.
3. Katerinopoulou, K.; Kontogeorgos, A.; Salmas, C. E.; Patakas, A.; Ladavos, A. Geographical Origin Authentication of Agri-Food Products: A Review. *Foods* 2020, 9 (4), 489. <https://doi.org/10.3390/foods9040489>.
4. Marchetti, A.; Durante, C.; Bertacchini, L. Isotopic Fingerprinting: Heavy Isotopes. In *Food Authentication: Management, Analysis and Regulation*; Georgiou, C. A., Danezis, G. P., Eds.; John Wiley & Sons, Ltd: Chichester, UK, 2017; 131–176. <https://doi.org/10.1002/9781118810224.ch5b>.
5. Aguzzoni, A.; Scandellari, F. The Geographical Origin of Fresh Horticultural Products: Analytical Methods to Prevent Food Frauds. *Italus Hortus* 2017, 24 (24), 41–57. <https://doi.org/10.26353/j.itahort/2017.1.4157>.
6. Aguzzoni, A.; Bassi, M.; Robatscher, P.; Scandellari, F.; Tirler, W.; Tagliavini, M. Intra- and Intertree Variability of the $^{87}\text{Sr}/^{86}\text{Sr}$ Ratio in Apple Orchards and Its Correlation with the Soil $^{87}\text{Sr}/^{86}\text{Sr}$ Ratio. *J Agric Food Chem* 2019, 67 (20), 5728–5735. <https://doi.org/10.1021/acs.jafc.9b01082>.
7. Aguzzoni, A.; Bassi, M.; Pignotti, E.; Robatscher, P.; Scandellari, F.; Tirler, W.; Tagliavini, M. Sr Isotope Composition of Golden Delicious Apples in Northern Italy Reflects the Soil $^{87}\text{Sr}/^{86}\text{Sr}$ Ratio of the Cultivation Area. *J Sci Food Agric* 2020, 100 (9), 3666–3674. <https://doi.org/10.1002/jsfa.10399>.
8. Aguzzoni, A.; Bassi, M.; Robatscher, P.; Tagliavini, M.; Tirler, W.; Scandellari, F. Plant Sr Isotope Ratios As Affected by the Sr Isotope Ratio of the Soil and of the External Sr Inputs. *J Agric Food Chem* 2018, 66 (40), 10513–10521. <https://doi.org/10.1021/acs.jafc.8b02604>.
9. Chizzali, S.; Aguzzoni, A.; Pignotti, E.; Zelger, J.; Voto, G.; Zignale, P.; Tagliavini, M.; Tirler, W.; Robatscher, P. Sr Isotope Ratio in Vegetable Crops and Apple Trees Depends on That of the Soil Environment While Is Unaffected by the Genotype. *Italus Hortus* 2021, 28 (3), 49. <https://doi.org/10.26353/j.itahort/2021.3.4958>.
10. Aguzzoni, A.; Bassi, M.; Pignotti, E.; Robatscher, P.; Scandellari, F.; Tirler, W.; Tagliavini, M. Multi chemical Analysis Combined with Chemometrics to Characterize PDO and PGI Italian Apples. *J Sci Food Agric* 2021, 101 (12), 5106–5115. <https://doi.org/10.1002/jsfa.11156>.



DOP e IGP: quale sviluppo per il turismo sostenibile?

Un'analisi dell'Università di Teramo sull'attrattività turistica dei prodotti agroalimentari DOP e IGP mette in evidenza la sempre maggiore attenzione da parte del consumatore finale

In Italia ci sono 307 borghi storici censiti dall'Istat, dove vivono 1,3 milioni di persone, caratterizzati da una forte identità culturale e paesaggistica. Dal 1951 al 2019, la popolazione residente si è ridotta di 185 mila unità, con 83 borghi che hanno subito uno spopolamento sistematico, mentre 12 hanno mostrato una crescita. Nel periodo tra il 2001 e il 2019, la popolazione straniera è aumentata di quasi 63 mila unità, mentre quella italiana è diminuita di 49 mila unità. Tra i 7.904 comuni presenti nel nostro Paese, ben 5.535 hanno una popolazione inferiore ai 5.000 abitanti, mentre poco più di 3.000 sono considerati turistici. L'identificazione di queste aree come marginale o interna si basa sul criterio della lontananza dai servizi essenziali. Tuttavia, se opportunamente sfruttata, la digitalizzazione, anche attraverso i fondi del Piano Nazionale di Ripresa e Resilienza (PNRR), potrebbe apportare nuova vitalità a questi territori. Tali luoghi potrebbero coniugare l'identità culturale in un quadro di modernizzazione, in una prospettiva di visione ecosostenibile dello stile di vita. Il turismo, favorendo il processo di socializzazione e interazione tra le persone, potrebbe contribuire allo sviluppo di relazioni positive e migliorare il funzionamento delle istituzioni, rendendole più efficienti nel soddisfare le esigenze della popolazione residente e di quella turistica. In tal senso, l'ecoturismo, diversamente declinato, a seconda del territorio nel quale si sviluppa, può diventare una importante politica per lo sviluppo economico territoriale di queste aree. Il Piano Nazionale di Ripresa



Fabrizio Antolini

è professore associato dal 2006 di Statistica economica all'Università di Teramo. È stato presidente del Corso di Studi di Economia dell'Università di Teramo dal 2013 al 2019. Attualmente è il presidente della Società Italiana di Scienze del Turismo e direttore della Rivista "Turistica, Italian Journal of Tourism". In passato ha ricoperto la carica di segretario generale e di Vice presidente della Sistor, ed è stato per sei anni il Responsabile Scientifico della Riunione Scientifica della Società.



e Resilienza (PNRR) rappresenta un'opportunità se si guarda alle risorse finanziarie stanziare, per realizzare sui territori anche queste politiche. Le risorse nel complesso ammontano a 191,5 miliardi di euro, di cui però solo 68,9 sono a fondo perduto. Relativamente al turismo e alla cultura sono destinati 6,68 miliardi (600 milioni per la valorizzazione dell'architettura e del patrimonio rurale), e 2,4 miliardi al turismo 4.0. Il PNRR, occorre ricordarlo, non va inteso come programma di spesa, ma di modernizzazione, che potrà avere importanti effetti sugli stili di vita delle comunità, ad esempio nella gestione del tempo libero e del tempo di lavoro. Nel corso di questi anni, alcune regioni hanno dimostrato di saper riorganizzare la produzione agrituristica, concentrando gli sforzi sulla produzione di beni DOP e IGP e abbracciando il turismo rurale sostenibile e orientato al benessere, ampliando la gamma di servizi offerti.

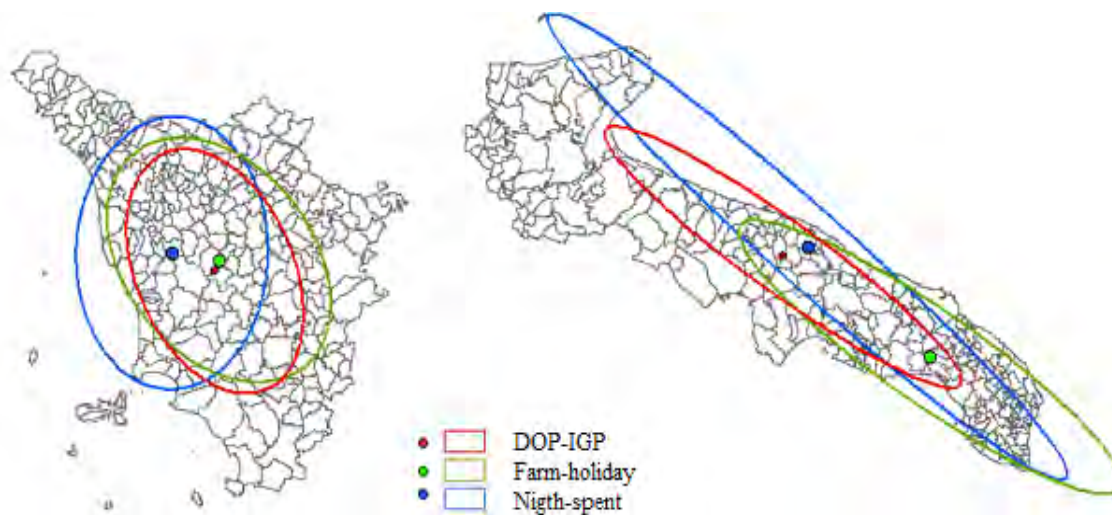
Turismo DOP e sostenibilità: il cibo come fonte di benessere

L'ecoturismo rappresenta una forma di viaggio improntata sulla responsabilità e la sostenibilità, dove il viaggiatore gioca un ruolo fondamentale. Questa tipologia di turista cerca non solo di vivere emozionanti esperienze, ma anche di perseguire il benessere, rispettando i principi etici e ambientali. In questa prospettiva, la sostenibilità assume un significato di benessere globale, in linea con il programma d'azione per l'ambiente (EAP) definito come "Vivere bene, entro i limiti del nostro pianeta". Il legame tra sostenibilità, turismo e cibo, necessita quindi

di politiche strutturate che non dovrebbero essere lasciate alla consapevolezza del singolo viaggiatore. Inoltre lo stesso concetto di turismo sostenibile, non è mai stato completamente definito, venendo relegato al solo aspetto ambientale. La definizione di turismo sostenibile fornita dalle Organizzazione Mondiale del Turismo delle Nazioni Unite (UNWTO), si limita ad affermare che per "la sua realizzazione si deve tener conto dei suoi impatti economici, sociali e ambientali attuali e futuri, rispondendo alle esigenze dei visitatori, dell'industria, dell'ambiente e delle comunità ospitanti". Gli stessi obiettivi di sviluppo sostenibile (SDGs), non prevedono il turismo sostenibile, che invece può essere indirettamente conseguito attraverso l'obiettivo 12 dove troviamo "i consumi e le produzioni responsabili". Questo obiettivo però descrive dei comportamenti virtuosi per quanto riguarda l'economia circolare e la gestione dei rifiuti, aspetti che solo indirettamente fanno parte del turismo sostenibile. In Italia questa è una sfida importante, e nonostante nel 2021 il consumo di materia sia aumentato rispetto alla popolazione e al PIL, posizionando il Paese al terzo posto nella graduatoria europea, e le percentuali di riciclaggio e raccolta differenziata dei rifiuti urbani (54,4% nel 2020 e 64,0% nel 2021) siano aumentate solo marginalmente, non possiamo considerare automaticamente questi territori come mete di turismo sostenibile. Infatti, l'obiettivo 12, che promuove consumi e produzioni responsabili, non riesce a valorizzare appieno l'importanza dell'alimentazione e dell'agricoltura come modello per la realizzazione di uno



Figura 1. Ellisse baricentro e deviazione standard, densità DOP-IGP, densità agrituristica e densità notti trascorse



Fonte: Trattamento su dati Istat (Istat, 2017a b c)

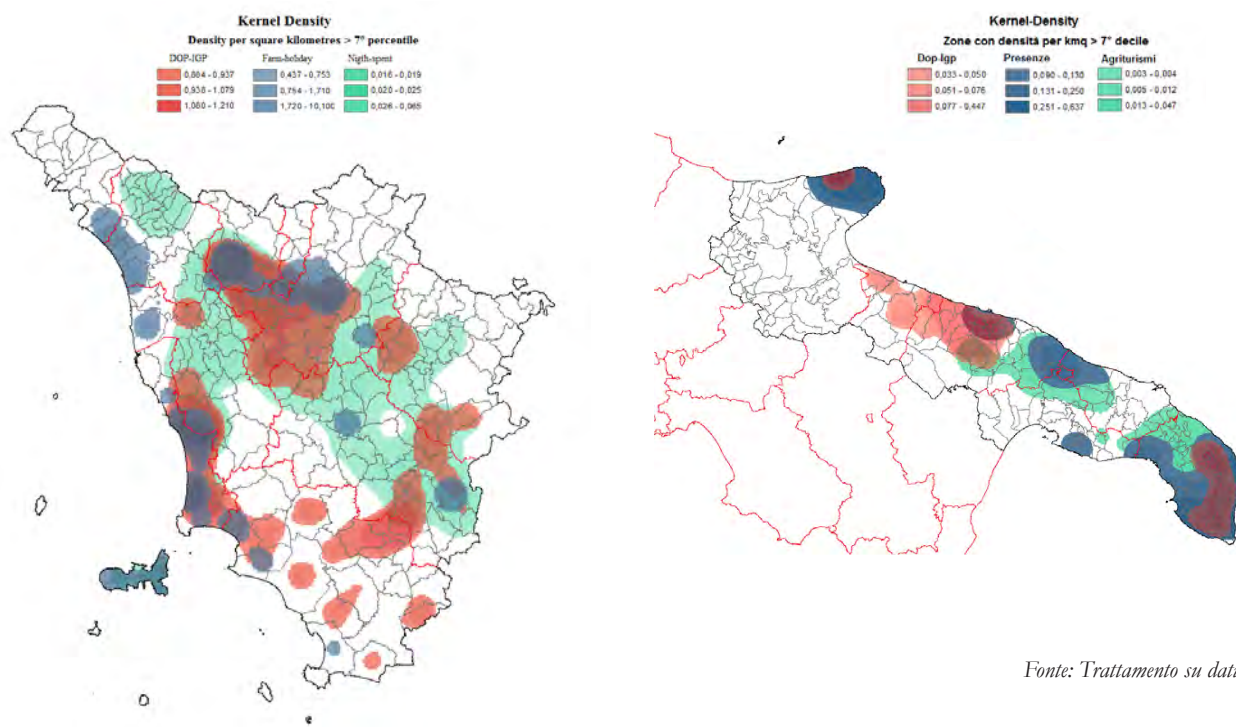
sviluppo sostenibile. Per contro, il cibo locale, prodotto biologicamente e di qualità, può rivelarsi un importante attrattore di flussi turistici responsabili e consapevoli, contribuendo a realizzare aree di turismo sostenibile. Ma affinché queste destinazioni possano essere considerate tali, devono presentare un'offerta ricettiva che sia rispettosa del paesaggio e delle identità culturali. In questo contesto, l'albergo diffuso e gli agriturismi emergono come tipologie di ricettività che ben si addicono a questo turismo. In alcuni Paesi, come ad esempio l'Italia, lo sviluppo degli agriturismi è aumentato notevolmente negli ultimi anni, consentendo tra l'altro, un incremento della base occupazionale giovanile e femminile. Nel 2020, l'Istat nella sua statistica report, ci fornisce un quadro economico di solidità degli agriturismi, con un incremento del 2% rispetto al 2019. Interessanti dati emergono anche a livello regionale, dove il 63% dei comuni italiani ospita almeno un agriturismo, valore che sale al 97% in Toscana e Umbria. Nel corso degli anni gli agriturismi hanno ampliato la loro offerta, offrendo non solo alloggio e ristorazione, ma anche una vasta gamma di altre attività. Ad esempio, la degustazione è aumentata del 7,6% rispetto al 2019, passando da 3.224 agriturismi nel 2007 a 6.414 nel 2020, con un incremento del 98,9%. La gamma di "altre attività" comprende equitazione, escursionismo, osservazioni naturalistiche, trekking, mountain bike, corsi, sport e molto altro, con un aumento complessivo del 1,5% rispetto al 2019. Particolarmente significativi sono stati gli aumenti del 16,3% per i corsi, 12,3% per le osservazioni naturalistiche e 11,4% per le fattorie didattiche. Le attività di servizi secondari – ci informa il report dell'Istat – che vanno ad

affiancare la produzione di beni alimentari consente una ulteriore valorizzazione dell'ambiente rurale, in una prospettiva di sostenibilità. La distribuzione regionale delle attività vede il Trentino-Alto Adige al primo posto per l'offerta di attività escursionistiche, l'Umbria per il trekking, mountain bike e gli sport in generale, e la Sicilia per le attività legate al maneggio. Piemonte e Lombardia sono invece le regioni con il maggior numero di fattorie didattiche (entrambe 255), seguite dal Veneto (200). Alcune attività si concentrano in particolare in alcune province: a Napoli il 74% degli agriturismi offre osservazioni naturalistiche, a Palermo il 97% degli agriturismi offre escursioni e il 62% equitazione e mountain bike, a Catania il 97% degli agriturismi propone attività sportive.

Aree di turismo sostenibile: un confronto tra la Toscana e la Puglia

Le regioni italiane della Toscana e della Puglia emergono come esempi significativi per esplorare il legame tra cibo di qualità e agriturismi, e la possibilità di creare aree turistiche sostenibili. Entrambe queste regioni sono rinomate per la loro forte identità enogastronomica, ma presentano differenze significative nel tessuto socioeconomico. Ad esempio, la Toscana si distingue per una cultura imprenditoriale più avanzata rispetto alla Puglia. Questa differenza si riflette nella trasformazione dei servizi offerti dagli agriturismi. Nella Toscana, molti di questi hanno abbracciato la produzione di beni alimentari a Denominazione di Origine Protetta (DOP) e Indicazione Geografica Protetta (IGP), contribuendo a creare aree con una propria identità enogastronomica distintiva.

Figura 2. Aree sostenibili a vocazione turistica in Toscana e Puglia



Fonte: Trattamento su dati Istat

L'analisi empirica condotta ha consentito di osservare se in queste aree, dove maggiore è la presenza di agriturismi con produzioni di beni alimentari di qualità, si sia registrato anche un incremento nelle presenze dei turisti. Per comprendere come questi cambiamenti abbiano influenzato il turismo, è stato identificato un baricentro per la densità degli agriturismi (agriturismo/chilometro quadrato), la densità dei prodotti DOP-IGP (DOP-IGP/chilometri quadrati) e i pernottamenti, utilizzando i comuni come unità di analisi territoriale. L'analisi della **Fig. 1** rivela un interessante scenario tra le regioni della Toscana e della Puglia in relazione ai legami tra agriturismi e produzione di beni alimentari di qualità.

Nella Toscana, i baricentri degli agriturismi e della produzione di beni alimentari DOP e IGP si trovano in prossimità l'uno dell'altro, suggerendo un cambiamento significativo nell'organizzazione di tali strutture. Questo è un segno incoraggiante che gli agriturismi toscani hanno abbracciato attivamente la produzione di beni alimentari di alta qualità, contribuendo a creare un'offerta turistica enogastronomica autentica e attraente per i visitatori. Diversamente, nella Puglia, i baricentri mostrano una distanza maggiore tra gli agriturismi e i prodotti DOP e IGP. Questa situazione suggerisce che la struttura organizzativa delle aziende agricole in Puglia non ha subito lo stesso grado di cambiamento rispetto alla Toscana. Gli agriturismi pugliesi producono solo in misura limitata beni alimentari DOP e IGP, indicando

una scelta diversa in termini di sviluppo imprenditoriale nel settore agricolo. D'altro canto, l'analisi dei pernottamenti rivela un'interessante situazione tra Toscana e Puglia, influenzata dalla localizzazione dei rispettivi baricentri. Nella Toscana, il baricentro è influenzato dalla presenza di Firenze, il che potrebbe condizionare la rappresentatività della distribuzione territoriale. D'altra parte, nella Puglia, il baricentro è localizzato in maniera più realistica, riflettendo una distribuzione più omogenea delle attività agrituristiche nel territorio. Tuttavia, è interessante notare che nonostante la localizzazione realistica del baricentro in Puglia, la distanza tra quest'ultimo e i prodotti DOP e IGP rimane significativa. Ciò suggerisce che la struttura organizzativa delle aziende agricole pugliesi non ha subito una trasformazione significativa e gli agriturismi producono solo in modo limitato beni alimentari DOP e IGP. Questo aspetto può essere attribuito alla diversa cultura imprenditoriale che caratterizza queste regioni, aspetto che si riflette anche nell'ambito agricolo.

La Toscana, con una cultura imprenditoriale più sviluppata, ha mostrato una maggiore apertura all'innovazione e alla diversificazione delle attività agrituristiche, includendo la produzione di beni alimentari di alta qualità. D'altro canto, la Puglia, con una struttura agricola più tradizionale, ha mantenuto un focus più ristretto sulla produzione di beni alimentari DOP e IGP, influenzando la dinamica complessiva dell'offerta turistica nel territorio. Dopo aver indi-

viduato i baricentri delle attività agrituristiche e dei prodotti alimentari DOP e IGP, il secondo passo consiste nel suddividere le aree di interesse attraverso una zonizzazione. Questo ci permette di verificare se la presenza di agriturismi che producono beni alimentari DOP e IGP è correlata a un maggior numero di presenze turistiche. Un risultato positivo in tal senso fornirebbe un'indicazione chiara e inequivocabile su quale politica adottare per promuovere aree di turismo sostenibile. La **Fig. 2** illustra le aree che abbiamo definito di "turismo

sostenibile" secondo la precedente definizione, sia nella regione Toscana che in Puglia. Nella Toscana, sono state individuate alcune aree sostenibili, specialmente nelle zone interne e lungo la costa, dove la produzione di prodotti enogastronomici di qualità gioca un ruolo fondamentale. Diversamente, in Puglia, questa situazione sembra non essersi manifestata. Infatti, alcune zone presentano un elevato afflusso di turisti negli agriturismi, ma senza che vi sia una produzione significativa di beni alimentari DOP IGP.

RIFERIMENTI RICERCA

Titolo

Using farmhouse and food to enforce a tourism sustainable development model: empirical evidence from Italy

Autori

F. Antolini, F. G. Truglia

Fonte

National Accounting Review, (2), 159-173. (2023)

<http://www.aimspress.com/aimspress-data/nar/2023/2/PDF/NAR-05-02-010.pdf>



Abstract

La sostenibilità ambientale svolge un ruolo cruciale nell'influenzare le azioni politiche e quelle delle persone comportamento. L'Agenda 2030 evidenzia gli Obiettivi di Sviluppo Sostenibile (SDG), che possono essere raggiunti attraverso il turismo, in particolare nella sua forma più sostenibile, come l'ecoturismo. Ecoturismo fornisce una piattaforma ideale per sperimentare nuovi stili di vita orientati alla sostenibilità e benessere. Inoltre, l'ecoturismo enfatizza le identità territoriali, in particolare attraverso promozione dell'enogastronomia, che può contribuire alla creazione di aree turistiche sostenibili. Cibo una produzione di qualità testimonia l'attenzione posta dai produttori alla sostenibilità del prodotto territorio e uno stile di vita che mette al primo posto il benessere. I cittadini europei riconoscono sempre più il l'ambiente come risorsa per vivere bene. In Italia, l'agriturismo, che comprende le attività offerte da

25 produttori agricoli di qualità certificata, sta diventando sempre più popolare tra i turisti. Entro In questo contesto la sostenibilità può essere vissuta attraverso il turismo, che offre n'opportunità di vita diversamente. Questo articolo prende in esame due regioni italiane (Toscana e Puglia) dove agriturismo, cibo e Le aree turistiche (FFST) sono state implementate con successo come forma di turismo sostenibile. Lo studio-dimostra che le aree FFST possono essere definite utilizzando l'analisi spaziale e quindi possono diventare un modello per sviluppo turistico sostenibile. In conclusione, la sostenibilità ambientale è etica significato e può essere raggiunto attraverso il turismo, in particolare attraverso l'ecoturismo e le aree FFST, che consentono ai turisti di sperimentare stili di vita sostenibili enfatizzando l'idea territoriale.

Bibliografia essenziale

1. Antolini F, Giusti A, Grassini L (2017) Attrattività dei Territori e flussi turistici: l'importanza di una corretta programmazione settoriale.
2. Antolini F, Truglia FG (2019) Conference Paper at Statistics for health and well-being, Ecotourism and food geographical areas, in Book of Abstract Brescia.
3. European Commission (2017) Attitudes of European citizens towards the environment, Special Eurobarometer 468.
4. European Commission (2019) Ecolabel Products. Retrieved January 15, 2020. Available from: <https://ec.europa.eu/environment/ecolabel/>.
5. Gheorghe G, Tudorache P, Nistoreanu P (2014) Gastronomic tourism, a new trend for contemporary tourism. Cactus Tourism J 9: 12-21.
6. Lo MC, Chin CH, Law FY (2019) Tourists' perspectives on hard and soft services toward rural tourism destination competitiveness: Community support as a moderator. Tour Hosp Res 19: 139-157. <https://doi.org/10.1177/1467358417715677>
7. Richard G (2015) Evolving gastronomic experiences: from food to foodies to foodscapes. J Gastron Tour 1: 5-17. <https://doi.org/10.3727/216929715X14298190828796>
8. UNWTO (2018) Measuring Sustainable Tourism: A call for Action-Report of the 6th International Conference on Tourism Statistics, Manila, Philippines. <https://doi.org/10.18111/9789284418954>
9. Uskul A, Oishi S (2018) Socioeconomic environment and human psychology: Social, ecological, and cultural perspectives, Oxford University Press. <https://doi.org/10.1093/oso/9780190492908.001.0001>
10. Gismondi R., Magliocchi M.G., Oropallo F., Truglia F.G. "Integration of agritourism farms' microdata: economic analysis and impact assessment of the COVID-19 effects", Rivista di Statistica Ufficiale, 2021,n.1 pp. 59-83.





Proteggere la biodiversità culturale alimentare con le IG e i Presidi Slow Food

Uno studio italo-francese confronta le due tipologie di "Origin Food Schemes" per rivelare analogie e differenze nella loro istituzionalizzazione e i risultati sulla biodiversità culturale per quattro casi studio in Francia, Italia e Marocco

Numerose sono le rivendicazioni ambientali e culturali attribuite sia alle Indicazioni Geografiche che ai Presidi Slow Food che sostengono la loro efficacia nel difendere la biodiversità culturale, cioè quel "legame inestricabile" tra diversità biologica e culturale, che comprende la lingua, i valori culturali, conoscenze e pratiche tradizionali. La biodiversità culturale, anche detta agricola, è infatti essenzialmente il risultato dell'intervento dell'uomo negli ecosistemi attraverso processi culturali, conoscenze e pratiche agricole (**Fig. 1**). Ciononostante, alcuni autori mettono in discussione l'impatto delle IG sulla biodiversità culturale quando i prodotti tipici, in particolare quelli provenienti dal Sud del mondo, diventano prodotti globali e gli agricoltori locali rischiano di perdere il controllo delle loro risorse locali e la sovranità alimentare a favore di interessi privati. Questa situazione rappresenta una minaccia per le conoscenze locali, le risorse genetiche e, più in generale, lo sviluppo sostenibile.

Come definire e contestualizzare i sistemi di valorizzazione dell'origine

In questo documento, ci riferiremo alle Indicazioni Geografiche e i Presidi Slow Food come Sistemi di Valorizzazione dell'Origine (SVO), ovvero iniziative pubbliche o private che riconoscono e valorizzano prodotti tipici partendo dal presupposto che la qualità unica di tali prodotti sia determinata dalla loro origine geografica.

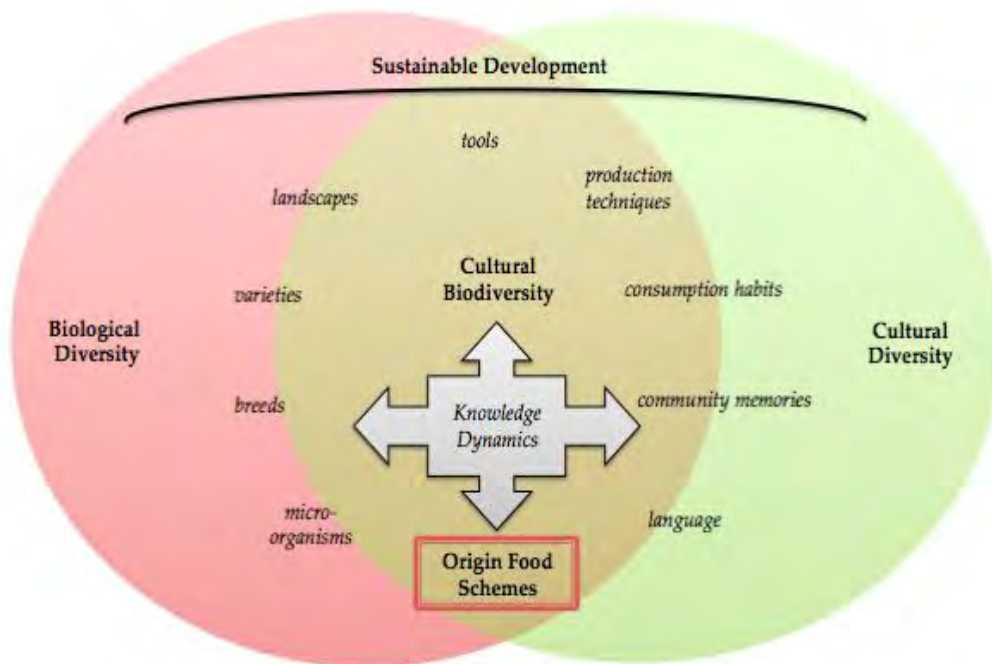


Mariagiulia Mariani

è assegnista di ricerca dell'Università di Pisa e lavora col gruppo PAGE, Food and Rural Studies for Sustainability, occupandosi di innovazione sociale. Collabora anche con il CIRAD e l'Università di Catania, istituzioni presso le quali ha ottenuto nel 2018 il suo joint PhD in Geografia e in Agricultural, Food and Environmental Science, con una tesi sull'effetto delle DOP e altri sistemi di labeling sulle pratiche tradizionali di produzione di formaggi di montagna.



Figura 1. Comprendere la relazione tra SVO e biodiversità culturale



Questi due SVO condividono un obiettivo comune, vale a dire il riconoscimento e la promozione degli alimenti di origine, ma lo perseguono con modalità molto diverse: le IG sono strumenti legali e di marketing orchestrati dall'UE, mentre i Presidi Slow Food sono iniziative della società civile. IG e Presidi Slow Food sono caratterizzati tuttavia da alcuni punti in comune: la produzione è radicata localmente; il legame prodotto-luogo deriva dalla conoscenza e cultura locale; la qualità degli alimenti è ben nota, documentata e storicamente legata alla regione geografica; il processo di produzione è un patrimonio collettivo e pubblico che appartiene alla comunità dei produttori; le IG e i Presidi, come strumenti legali di proprietà intellettuale, non possono essere venduti o ceduti e non sono generalmente soggetti a rinnovo.

Storia, territorio, tradizione e cultura: il valore dell'origine del cibo

Gli SVO attirano un'attenzione crescente in tutto il mondo perché hanno molteplici funzioni. In primo luogo, lo SVO crea valore di mercato per gli alimenti di origine, sulla base della fiducia che i consumatori ripongono nell'unicità e nell'autenticità del cibo locale. Inoltre, lo SVO contribuisce al commercio equo e trasparente degli alimenti, proteggendo i consumatori e i produttori dalla commercializzazione ingannevole di alimenti non autentici. Lo SVO genera infine impatti ambientali, sociali e culturali significativi.

Approfondendo quest'ultimo aspetto, l'istituzione degli SVO mira a stabilire un collegamento certo tra un prodotto e un territorio, una comunità. Un processo

collettivo di governance, il consolidamento di legami storici e culturali e la promozione di pratiche sostenibili formano un legame multidimensionale degli SVO con un territorio. Ciò suggerisce che gli SVO possono fornire un contributo significativo alla sicurezza alimentare e al mantenimento delle abitudini alimentari locali, influenzare lo sviluppo economico di una zona specifica ed essere utilizzati come strumenti di sviluppo locale. Inoltre, possono trasformare le risorse culturali e biologiche in patrimonio collettivo, cioè un bene comune con un valore economico, culturale o ambientale, o essere utilizzati come un'opportunità per partecipare ai movimenti sociali che mirano a proteggere i valori delle comunità locali. Gli SVO difatti permettono di resistere alla "perdita del luogo", cioè al proliferare di cibi spogliati della loro unicità, come risultato dell'industrializzazione e globalizzazione dell'agroalimentare.

Indicazioni Geografiche e Presidi Slow Food a confronto

Il confronto del quadro istituzionale di entrambi i tipi di SVO dimostra che questi sistemi offrono una notevole flessibilità e opportunità nel riconoscimento e valorizzazione della biodiversità culturale. Infatti, gli SVO hanno un approccio collettivo e aperto, e i valori non economici sono intrinsecamente connessi nel processo di creazione del patrimonio. Tuttavia, le differenze tra i due SVO dovrebbero essere considerate per determinare quale sia il miglior strumento di mercato in base a ogni contesto e agli obiettivi specifici degli attori locali. Ad esempio, la nostra analisi suggerisce che per sostenersi, il modello delle

IG deve nascondere la riduzione della diversità e gli effetti di standardizzazione che sono necessari per garantire un certo grado di omogeneità e riconoscibilità dei prodotti sul mercato. Una variabilità eccessiva, risultante da condizioni e pratiche diverse, non è compatibile con il sistema delle IG. Al contrario, la comunicazione Slow Food mira a nascondere o comunque minimizzare l'influenza del mercato agli occhi dei consumatori. Le esigenze di mercato che determinano le scelte dei produttori coinvolti sono volontariamente sottovalutate.

Inoltre, i risultati suggeriscono che le caratteristiche istituzionali dei due SVO generano problemi distinti in relazione alle pratiche tradizionali. Nelle Indicazioni Geografiche, abbiamo osservato il problema dell'accesso dei produttori più piccoli all'iniziativa e l'esclusione delle loro pratiche più tradizionali, a causa delle regole e barriere imposte dallo SVO, ad esempio il costo per la certificazione e gli standard di igiene e sicurezza. Per quanto riguarda i Presidi, alcune pratiche e produttori possono essere esclusi dall'iniziativa come risultato di una decisione arbitraria dell'autorità Slow Food.

Per finire, le caratteristiche e le potenzialità degli SVO variano a seconda del contesto economico e giuridico nazionale. Infatti, mentre la definizione giuridica di IG in Italia, Marocco e Francia è quasi identica, la sua traduzione pratica differisce. In Francia i prodotti IG sono stati sostenuti dalle istituzioni

FOCUS

Gli Origin Food Schemes hanno effetti sulla biodiversità culturale che rappresenta un aspetto fondamentale dello sviluppo sostenibile

Gli alimenti di origine sono il risultato della co-evoluzione di piante, animali e persone legate da una cultura delle tecniche e del know-how insita nelle pratiche agronomiche e di trasformazione, in grado di costruire il patrimonio culturale agroalimentare di un territorio. Tali conoscenze e pratiche sono essenziali per l'identità, la reputazione, la commercializzazione e la (ri)produzione di alimenti di origine. Anche le abitudini specifiche di consumo, le preferenze di gusto, la memoria collettiva, le tradizioni e l'organizzazione sociale contribuiscono a costruire la biodiversità culturale.

La ricerca è stata condotta su quattro formaggi di origine coinvolti in uno dei due SVO studiati (IG o Presidio), situato in tre Paesi (Francia, Italia e Marocco), seguendo la metodologia dei "casi di studio". Ogni caso di studio è stato affrontato attraverso due periodi di lavoro sul campo condotti tra dicembre 2013 e agosto 2015, e visite di follow-up sono state eseguite nel 2016 e nel 2017.



nazionali, determinandone la diffusione all'interno di una industrializzazione agricola. L'Italia vanta un panorama di prodotti tipici più diversificato, caratterizzato dalla persistenza di prodotti e pratiche tradizionali. Qui il sostegno governativo è basato principalmente su istituzioni e dinamiche regionali, con iniziative parallele al di fuori del controllo statale (come Slow Food). Dall'altro lato, in Marocco, lo sviluppo rurale nel settore alimentare IG è caratterizzato da iniziative governative, top-down, che mirano a ricercare sbocchi remuneratori sui mercati europei e alla volontà istituzionale di sostenere l'agricoltura delle zone rurali svantaggiate.

Come il potere agisce sulla conoscenza dei prodotti

Uno degli obiettivi fondamentali di questo articolo è quello di comprendere come i rapporti di potere agiscono nelle questioni legate ai saperi, alle conoscenze e alle pratiche che riguardano gli SVO, che sono un aspetto fondamentale nella valutazione dei loro output e impatti. I risultati mostrano che gli SVO possono essere considerati come "tecnologie di governo". Gli SVO sono retti su regole riguardanti chi può farne parte e a quali condizioni, e così facendo contribuiscono a limitare la proprietà di un bene comune, cioè quella di un prodotto locale, con il suo nome e le sue pratiche di produzione. Di fatto, quindi, lo SVO definisce e limita le possibilità di azione degli attori locali. Ad esempio, l'IG del formaggio di capra di Chefchaouen, in Marocco, esclude dall'IG le pratiche tradizionali e le abitudini alimentari locali, che vengono considerate obsolete secondo i parametri occidentali.

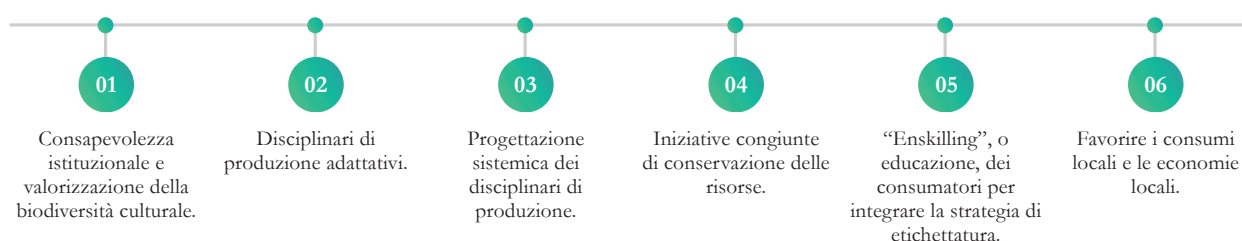
I risultati mostrano che le traiettorie degli SVO sono influenzate da uno squilibrio di potere tra le parti interessate e le loro conoscenze. Gli attori locali più forti possono prevaricare ed eventualmente anche escludere gli attori e le pratiche più marginali. Per evitare che la biodiversità culturale venga minacciata dalle pressioni del mercato, è quindi cruciale il ruolo di istituzioni protettive.

Abbiamo osservato che le traiettorie degli OFS sono influenzate dalle autorità il cui contributo è spesso nascosto alla percezione dei consumatori. I nostri risultati mostrano, per esempio, che Slow Food agisce come un'autorità che definisce il quadro attraverso il quale le qualità fisiche ma anche morali sono valutate e scartate. Infine, i risultati confermano che gli SVO sono uno strumento interessante per ridurre l'asimmetria di informazione e gli effetti di dequalificazione sui produttori e sui consumatori generati dalla modernizzazione dell'agricoltura. In particolare, gli SVO includono i consumatori come parte della comunità di apprendimento, a differenza di sistemi di certificazione e delle etichette che forniscono solo passivamente informazioni ai consumatori. Gli SVO predispongono la possibilità di generare conoscenza a sostegno di un'economia alimentare alternativa. Questo articolo ha permesso anche di mettere a fuoco una situazione tanto frequente quanto sottovalutata, cioè la coesistenza di entrambi gli SVO studiati su uno stesso (o simile) prodotto, nella stessa (o simile) area. La combinazione e la sovrapposizione di due SVO sono frequenti e sono possibili diverse configurazioni. Queste sovrapposizioni possono aiutare a evitare scorciatoie e riduzionismo, differenziando ad esempio micro-aree che corrispondono a caratteristiche di produzione diverse. Ciononostante, possono anche portare a conseguenze indesiderate, come ad esempio il rischio che i consumatori, esposti a un numero crescente di etichette, siano confusi. Tuttavia, i nostri risultati suggeriscono che tale coesistenza produce generalmente una riflessione dinamica in relazione alla biodiversità culturale, nelle motivazioni e nei modi che vengono utilizzati per gestire le risorse locali.

Strumenti per riconoscere l'importanza della biodiversità culturale

Partendo dall'analisi della complessa relazione tra SVO e biodiversità culturale, è possibile indicare quali siano i fattori che contribuiscono a generare un quadro positivo, garantendo lo sviluppo sostenibile delle iniziative.

Figura 2. Principali fattori di influenza positiva degli SVO sulla biodiversità culturale che il documento ha rivelato



È ampiamente riconosciuto che l'avvio e l'uso degli SVO sono il risultato di diverse motivazioni, strategie e interessi dei molteplici attori locali, comprese le istituzioni, e che sono inquadrati da realtà sociali, tecniche ed economiche. Questo studio evidenzia la dimensione ontologica della biodiversità culturale. Quest'ultima sembra essere una comune "piattaforma simbolica" su cui i diversi attori possono incontrarsi per confrontarsi e utilizzare gli stessi concetti pur seguendo i loro obiettivi e scopi specifici. Concludiamo così che i confronti tra gli attori coinvolti negli SVO, alimentati da dinamiche e aspetti le-

gati a conoscenza, saperi e pratiche, contribuiscono a determinare gli effetti degli SVO sulla biodiversità culturale. Sebbene una necessaria standardizzazione del know-how sembri non essere pienamente compatibile con il mantenimento della biodiversità culturale, gli attori locali sia nelle IG che, in particolare, nei Presidi, hanno un ruolo nell'interpretare, comunicare e reinventare il sapere tradizionale. Pertanto, gli SVO contribuiscono al riconoscimento dell'importanza della biodiversità culturale e delle pratiche tradizionali, piuttosto che "proteggerle" o "fissarle".

RIFERIMENTI RICERCA

Titolo

Protecting Food Cultural Biodiversity: From Theory to Practice. Challenging the Geographical Indications and the Slow Food Models

Autori

M. Mariani, F. Casabianca, C. Cerdan, I. Peri

Fonte

Sustainability 2021, 13, 5265.

<https://www.mdpi.com/2071-1050/13/9/5265>



Abstract

Un'espansione globale delle iniziative pubbliche e private cerca di rafforzare il legame tra i prodotti tradizionali e lo sviluppo sostenibile creando una nicchia nel mercato per questi prodotti. Esempi rilevanti sono i modelli delle Indicazioni Geografiche e dei Presidi Slow Food. Questo articolo mette a confronto entrambi i tipi di Origin Food Schemes (OFS) per rivelare i principali punti in comune e differenze nella loro istituzionalizzazione, e i loro complessi risultati sulla biodiversità culturale (CB), che rappresenta una delle principali preoccupazioni per la sostenibilità delle comunità rurali. Abbiamo utilizzato le dinamiche della conoscenza alla base come lente analitica attraverso il confronto incrociato dei risultati etnografici raccolti in quattro casi studio di formaggi di origine situati in Francia, Italia e Marocco. I nostri risultati suggeriscono che gli OFS hanno un alto potenziale per difendere i CB a causa dei loro approcci collettivi e dipendenti dal contesto. Sosteniamo che la conoscenza e le pratiche mobilitate nell'OFS sono il risultato di relazioni di potere e di confronti tra attori locali e mostriamo come quattro tensioni identificate tra diverse forme e tipi di conoscenza modellano in modo diverso la cultura alimentare, la tecnica alimentare, le percezioni e le rappresentazioni. In conclusione, gli approcci istituzionali, le pratiche e le dinamiche della conoscenza confrontati in questa analisi mostrano sei modi efficaci per collegare OFS e CB, facilitando la traiettoria verso lo sviluppo sostenibile.

Bibliografia essenziale

1. Tregear, A.; Arfini, F.; Belletti, G.; Marescotti, A. Regional foods and rural development: The role of product qualification. *J. Rural Stud.* 2007, 23, 12–22. [CrossRef]
2. Santilli, J. *Agrobiodiversity and the Law: Regulating Genetic Resources, Food Security and Cultural Diversity*; Earthscan: London, UK, 2011.
3. Bowen, S. Embedding local places in global spaces: Geographical indications as a territorial development strategy. *Rural Sociol.* 2010, 75, 209–243. [CrossRef]
4. Siniscalchi, V. Environment, Regulation and the Moral Economy of Food in the Slow Food Movement. *J. Political Econ.* 2013, 121, 295–305. [CrossRef]
5. Vandecastelaere, E.; Arfini, F.; Belletti, G.; Marescotti, A. *Linking People, Places and Products*; FAO/SINERGI: Rome, Italy, 2009.





Questa nuova sezione della rivista mette in evidenza la selezione di alcuni degli ultimi studi inerenti il settore delle Indicazioni Geografiche pubblicati o in corso di pubblicazione su riviste scientifiche, con un breve abstract della ricerca e i riferimenti alla pubblicazione. In particolare in questo numero: uno studio su come la presenza di prodotti DOP IGP influisca sull'innovazione delle pratiche agricole, ma anche sulle scelte delle PMI di avere prodotti a marchio. Un focus sulla filiera dei prosciutti: dalle nuove strategie di allevamento dei suini pesanti, passando per il rapporto tra capitale sociale e IG o l'andamento finanziario dei prosciuttifici di Parma, fino a quanto conta il terroir degli allevamenti per i prosciutti europei. Ancora: quale il motivo del successo delle IG italiane e un approfondimento sulle attitudini al consumo dell'Arancia Rossa di Sicilia IGP.



Impatto delle strategie innovative di allevamento dei suini pesanti italiani: caratteristiche tecnologiche e composizione chimica dei prosciutti secchi

A. Toscano, D. Giannuzzi, I. Hyeladi Malgwi, V. Halas, P. Carnier, L. Gallo, S. Schiavon

INFORMAZIONI

Ente di ricerca: Università di Padova (Italia)

Anno: ottobre 2023

Pubblicato: Meat Science, Volume 204, October 2023

Link: <https://doi.org/10.1016/j.meatsci.2023.109266>

Parole chiave: Dry-cured ham, Feeding strategies, Heavy pigs, Ham quality

ABSTRACT: Per esplorare l'influenza di 3 strategie innovative di alimentazione sulla qualità del prosciutto secco, 336 suini (3 lotti, 112 maiali/lotto) di 90 kg di peso corporeo (BW), sono stati divisi in 4 gruppi e alloggiati in 8 recinti con alimentatori automatici: Gruppo di controllo (C); età avanzata (OA); gruppo di età più giovane (YA); gruppo di peso maggiore (GW). Lo studio ha valutato l'impatto delle strategie di alimentazione e gestione sulle caratteristiche tecnologiche e chimiche dei prosciutti stagionati. Tutti i trattamenti hanno determinato un aumento dell'adiposità del prosciutto, eccetto l'OA, che è stata invece associata a una produzione di prosciutti più leggeri con maggior grasso di marmorizzazione, ma con un forte peggioramento dell'efficienza alimentare.



Indicazioni Geografiche e innovazione: evidenze dalle regioni EU

S. Stranieri, L. Orsi, I. De Noni, A. Olper

INFORMAZIONI:

Ente di ricerca: Università degli Studi di Milano (Italia)

Anno: aprile 2023

Pubblicato: Food Policy, Volume 116, 2023

Link: <https://doi.org/10.1016/j.foodpol.2023.102425>

Parole chiave: Geographical Indications; Agri-food innovations; Distance to the frontier; Market competition

ABSTRACT: L'articolo analizza il rapporto tra la diffusione delle Indicazioni Geografiche e l'innovazione nel settore agroalimentare. Viene esaminato in che misura la diffusione delle IG nelle regioni dell'UE influisca sull'innovazione tecnologica. Utilizzando un modello Neo-Schumpeteriano di "distanza dalla frontiera" viene affrontata l'ipotesi secondo la quale il rapporto tra diffusione delle IG e innovazione non è casuale e dipende dalla distanza delle imprese e dei sistemi locali dalla "frontiera" tecnologica. Il team di ricerca ha mostrato come la diffusione delle IG influisca sulle attività innovative, a condizione che la regione sia distante dalla frontiera tecnologica: la diffusione delle IG riduce leggermente l'innovazione e la crescita nelle regioni vicine alla frontiera tecnologica, ma la stimola nelle regioni più arretrate.



Il rapporto tra capitale sociale e IG. Studio comparativo tra Prosciutto Veneto Berico Euganeo DOP e Jamón de Trevélez IGP

F. A. Navarro Valverde, F. Pagliacci, D. Salpina

INFORMAZIONI:

Ente di ricerca: Università di Granada (Spagna)

Anno: febbraio 2023

Pubblicato: European Countryside, vol.15, no.1, 3923, pp.124-148

Link: <https://doi.org/10.2478/euco-2023-0007>

Parole chiave: Geographical Indications, social capital, rural development, Veneto ham, Trevélez ham

ABSTRACT: Lo studio mette a confronto due sistemi di qualità UE in Italia e Spagna: il Prosciutto Veneto Berico Euganeo DOP e il Jamón de Trevélez IGP. L'obiettivo è dimostrare che il capitale sociale svolge un ruolo importante sia nella creazione che nella gestione delle Indicazioni Geografiche (IG) e che l'ottenimento di questo marchio rafforza le reti esistenti, favorendo così lo sviluppo rurale. La ricerca rivela due esperienze diverse nell'ottenere marchi di qualità UE, indipendentemente dal fatto che i prodotti, i luoghi e le persone coinvolti in questo processo abbiano vari aspetti in comune. Lo studio dimostra i vantaggi derivanti da questi marchi di alta qualità e come il loro impatto sullo sviluppo rurale possa variare in relazione al livello di capitale sociale coinvolto e alla forza delle reti locali.



Le dimensioni del terroir sono importanti? Aree geografiche protette e prezzi dei prosciutti europei

G. L. Höhn, M. Huysmans, C. Crombez

INFORMAZIONI:

Ente di ricerca: Università Cattolica di Leuven (Belgio)

Anno: aprile 2023

Pubblicato: Regional Studies

Link: <https://doi.org/10.1080/00343404.2023.2187365>

Parole chiave: Geographical Indications, regional brands, hedonic price analysis, European Union, Protected Designation of Origin (PDO), Protected Geographical Indication (PGI)

ABSTRACT: I confini delle aree delle Indicazioni Geografiche (IG) rappresentano il nucleo delle specifiche IG. La teoria suggerisce che le aree più piccole si traducono in prezzi più elevati dei prodotti a causa di minori quantità e superiore qualità, tuttavia non vengono fornite prove certe di questo. Utilizzando i nuovi dati codificati delle aree IG, espressi in km², di 22 prosciutti, vengono fornite prove empiriche dirette che le aree più grandi sono associate a prezzi più bassi. Le regressioni del sottocampione suggeriscono che la dimensione delle aree influenza i prezzi sia attraverso la quantità di prodotto che la qualità (percepita). I risultati indicano quindi che le dimensioni delle aree IG sono un fattore non trascurabile nella creazione di marchi regionali collettivi.



Adozione delle Indicazioni Geografiche e delle etichette alimentari di origine da parte delle PMI - Una revisione sistematica della letteratura

M. Hofmeier, L. Menapace, S. Rahbauer

INFORMAZIONI:

Ente di ricerca: Università di Monaco (Germania)

Anno: aprile 2023

Pubblicato: Cleaner and Circular Bioeconomy, Volume 4, April 2023

Link: <https://doi.org/10.1016/j.clcb.2023.100041>

Parole chiave: Geographical Indications, Origin labels, Systematic literature review, Adoption factors, Small and medium-sized enterprises, Food craft

ABSTRACT: Un approvvigionamento regionale di prodotti alimentari di alta qualità è considerato sostenibile e auspicabile dai consumatori e dai responsabili politici. Tuttavia, l'adozione di queste etichette da parte delle PMI nel settore alimentare è bassa.

Questo articolo fornisce una sintesi dei risultati empirici esistenti relativi all'adozione di Indicazioni Geografiche e altre etichette di origine da parte delle PMI del settore alimentare. La letteratura ha identificato gli aspetti economici e di marketing come fattori critici di adozione, e suggerisce che i motivi altruistici dei CEO svolgono un ruolo importante. La conoscenza limitata delle Indicazioni Geografiche e di altre etichette di origine e lo sforzo richiesto per ottenere/utilizzare tali etichette è stato identificato come un ostacolo significativo all'adozione. Lo studio suggerisce una migliore comunicazione lungo la catena del valore per ottenere livelli più elevati di efficienza delle etichette.



Andamento finanziario delle imprese associate al Consorzio del Prosciutto di Parma: analisi per quartile di imprese

M. Iotti, E. Manghi, G. Bonazzi

INFORMAZIONI:

Ente di ricerca: Università di Parma (Italia)

Anno: settembre 2023

Pubblicato su: Journal of Agriculture and Food Research, Volume 13, September 2023

Link: <https://doi.org/10.1016/j.jafr.2023.100598>

Parole chiave: PDO PGI products, Financial sustainability, Net working capital (NWC), Working capital management (WCM), Cash conversion cycle (CCC)

ABSTRACT: La ricerca indaga il settore del Prosciutto di Parma DOP che in termini di fatturato è la terza produzione italiana a marchio protetto e la prima nella lavorazione della carne. Il Prosciutto di Parma DOP richiede significativi investimenti in capitale fisso e capitale circolante. La ricerca si propone di analizzare le performance finanziarie delle imprese del settore, dividendole per classe di dimensioni per quartile. Il campione prende in considerazione tutte le 140 imprese del Consorzio e, di queste, i dati del rendiconto annuale di 101 società nell'arco di 10 anni, per 840 osservazioni. La ricerca può essere utile agli operatori del settore per evidenziare i vantaggi delle grandi imprese e le difficoltà delle PMI; i responsabili politici possono applicare la ricerca per sostenere le PMI nell'accesso al credito. La ricerca può essere replicata, in particolare nell'analisi delle ditte tipiche di prodotti e nei settori agroalimentari in cui esistono aziende di diverse classi dimensionali.



Cosa si cela dietro al successo dei prodotti IG italiani? Mettere in discussione la tradizione nei Consorzi attraverso l'efficienza condizionata aggregata

C. Colamartino, A. R. Dipierro, P. Toma, M. Frittelli

INFORMAZIONI:

Ente di ricerca: Università LUM di Bari (Italia)

Anno: giugno 2023

Pubblicato: Socio-Economic Planning Sciences, Volume 87, Part B, June 2023

Link: <https://doi.org/10.1016/j.seps.2023.101578>

Parole chiave: Agri-food, Aggregation, Conditional DEA, Consortia, Cooperativism, Territorial riskiness

ABSTRACT: Lo studio valuta il livello di efficienza delle imprese italiane all'interno dei Consorzi. Più di 600 aziende aggregate in 50 Consorzi consentono uno studio capillare e locale nel periodo 2011-2020. I risultati dimostrano che esistono effetti sia di concentrazione geografica che di longevità nel livello di efficienza. Più in dettaglio, il numero di Consorzi ospitati in una regione incide positivamente sulla performance di efficienza media, dimostrando che uno scenario favorevole esiste indubbiamente in aree specifiche (es. Centro-Nord Italia). I risultati testimoniano inoltre la relazione positiva tra la longevità dei Consorzi e l'efficienza media delle performance regionali, alla luce del ruolo dell'esperienza nella valorizzazione delle caratteristiche territoriali. I risultati raggiunti consentono di affermare l'importanza del Consorzio per la produzione e distribuzione di prodotti agroalimentari di qualità certificati. Queste collaborazioni hanno successo anche nello sviluppo economico e sociale dell'area rurale e nella tutela delle condizioni fisiche all'interno dell'ambiente di produzione.



Consapevolezza, preferenze e atteggiamenti dei consumatori italiani nei confronti delle arance rosse siciliane (Arancia Rossa di Sicilia IGP)

R. Selvaggi, C. Zarbà, G. Pappalardo, B. Pecorino, G. Chinnici

INFORMAZIONI:

Ente di ricerca: Università di Catania (Italia)

Anno: marzo 2023

Pubblicato: Journal of Agriculture and Food Research, Volume 11, March 2023

Link: <https://doi.org/10.1016/j.jafr.2022.100486>

Parole chiave: Quality scheme, Focus group, Qualitative approach, Protected Geographical Indication, Arancia Rossa di Sicilia PGI

ABSTRACT: L'obiettivo del documento è quello di descrivere i risultati di un'indagine sulla consapevolezza, le preferenze e gli atteggiamenti dei consumatori nei confronti di prodotti di qualità certificata come l'ortofrutta e in particolare delle arance di sangue siciliane (Arancia Rossa di Sicilia IGP). Allo studio hanno partecipato 26 soggetti con background socio-demografico eterogeneo. L'obiettivo dello studio è stato raggiunto attraverso tre focus group (FGs) svolti in tre città italiane. I risultati mostrano che frutta e verdura hanno un ruolo particolarmente rilevante nelle abitudini alimentari del campione. Per gli intervistati, l'etichetta di qualità dei prodotti alimentari è garanzia di essere italiani, di rispetto delle norme e degli standard di produzione, di prodotti naturali e genuini e di un gusto e un sapore più intensi e buoni. Per l'intero target, l'Arancia Rossa di Sicilia IGP è un prodotto premium di eccellenza affidabile, la cui qualità può essere garantita perché certificato, purché il consumatore riconosca il logo di certificazione sul prodotto.



EXECUTIVE

MASTER

DIRETTORE
CONSORZIO DI TUTELA

Edizione 2023/2024



Nasce Accademia Qualivita con il primo Master per Direttore di Consorzio di tutela

*Un progetto per accompagnare la crescita professionale
del sistema verso le sfide future del made in Italy di qualità*

Da diversi anni i prodotti agroalimentari e vitivinicoli DOP IGP rappresentano il motore della crescita del nostro comparto alimentare, come viene evidenziato anche dai dati del Rapporto Qualivita Ismea. Un trend positivo che ha visto protagonisti sia le imprese che i Consorzi di Tutela. L'Italia, con ben 855 prodotti, è il primo Paese in Europa per numero di Indicazioni Geografiche. Di queste, tuttavia, solo 40 rappresentano l'80% del valore dell'intero sistema, mentre le altre sono perlopiù realtà legate a produzioni limitate, sia in termini di volumi che di raggio territoriale, rappresentate spesso da strutture piccole, che comunque si trovano ad affrontare le stesse dinamiche di quelle più grandi.

Nella complessità economica e produttiva del contesto attuale, con il rapido mutamento dei mercati e le continue emergenze climatiche, le sfide che le filiere italiane di qualità devono e dovranno affrontare sono molto impegnative. E' necessario quindi mettere a disposizione nuovi strumenti per le imprese poiché l'innovazione, da sola, non basta: occorre una rinnovata formazione professionale per tutti gli operatori della filiera.

FOCUS

Qaccademia
UALIVITA

L'esigenza di fornire supporto alla crescita professionale e culturale

delle filiere italiane DOP IGP ha portato alla nascita dell'Accademia Qualivita. Un'iniziativa nata dalle necessità del settore, raccogliendo le istanze dei Consorzi di tutela aderenti a Origin Italia con la collaborazione del Comitato Scientifico della Fondazione Qualivita.

Le attività di formazione del progetto Accademia Qualivita, organizzate attraverso dei moduli didattici sulla base delle specifiche esigenze, sono basate su attività teoriche in aula ed esperienze dirette con i soggetti che operano nel sistema IG e sono rivolte a operatori, stakeholder, consumatori e media.

La Fondazione, attraverso le attività di formazione per il settore, supporta la crescita della cultura e della professionalità del sistema produttivo, attraverso workshop e seminari dedicati a tematiche come la certificazione, il digital-marketing, la comunicazione, l'innovazione tecnologica.

Un'esigenza che tocca da vicino anche i Consorzi di Tutela, da sempre in prima linea per lo sviluppo delle Indicazioni Geografiche attraverso numerose attività a sostegno dei produttori associati. Un lavoro, quello dei Consorzi, che negli anni si è fatto sempre più articolato, spaziando dalla gestione amministrativa a quella legale, dalle strategie di marketing e comunicazione all'applicazione della sostenibilità e al Turismo enogastronomico. La figura del manager di un Consorzio di Tutela sta dunque cambiando, assumendo nuove responsabilità e al contempo nuove competenze. Per assicurare una crescita del sistema DOP IGP italiano è pertanto necessario investire sulla formazione del personale dei Consorzi, anche per poter allargare il paniere di prodotti che vadano ad affermarsi sui mercati nazionali ed internazionali con volumi soddisfacenti.

Il primo Executive Master per la formazione dei Direttori di Consorzi di tutela

Il Master per Direttore di Consorzio di tutela promosso da Origin Italia in collaborazione con Fondazione Qualivita, è il primo percorso formativo ideato da Accademia Qualivita. Il Master è progettato per formare una figura professionale che, dotata di una solida preparazione tecnica, riferita al panorama normativo ed economico di riferimento, sia in grado di affrontare la gestione delle molteplici attività di un Consorzio di Tutela: la promozione del prodotto, le relazioni con i soci e gli enti istituzionali, la programmazione produttiva, la cura generale della Indicazione Geografica,

la sorveglianza, il turismo enogastronomico. Il percorso formativo prevede workshop e seminari dedicati ed intende affrontare tematiche quali normativa e istituzioni, marketing e comunicazione, management, progetti e finanziamenti, certificazione, mercati e distribuzione e sostenibilità.

L'Executive Master è pensato per formare manager e professionisti selezionati fra i collaboratori dei Consorzi di tutela o giovani laureati, preferibilmente nelle scienze economiche, agrarie o giuridiche, interessati a diventare dei veri "professionisti del made in Italy" e a ricoprire un ruolo centrale, come quello del direttore di un Consorzio, nel processo di promozione, difesa e sviluppo delle filiere DOP IGP del cibo e del vino italiano. Un altro aspetto innovativo affrontato dal Master sarà quello della ricerca scientifica, che nella cornice della transizione ecologica risulta uno strumento essenziale a supporto del sistema agroalimentare.

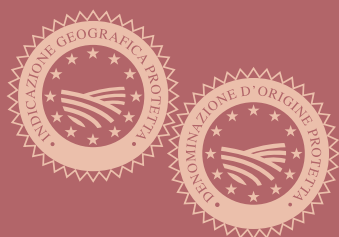
Teoria, pratica e conoscenza istituzionale

Il Master, ideato per rispondere alle esigenze del mondo dei Consorzi, si articola in 7 moduli che affrontano gli ambiti di conoscenza necessari a comprendere il contesto di riferimento e gli aspetti legati alla gestione efficace di un Consorzio. La formula didattica prevede un approccio tecnico-pratico e ogni modulo è sviluppato secondo tre modalità didattiche:

- **teorica** affidata a professori e docenti universitari
- **pratica** attraverso testimonianze di esperti
- **istituzionale** con rappresentanti del sistema.

DOP ECONOMY E CONSORZI DI TUTELA

La Dop economy italiana vive anni di crescita nei mercati di tutto il mondo e ricopre un ruolo sempre più centrale nello sviluppo del sistema agroalimentare del Paese. I Consorzi dei prodotti DOP IGP – con la loro azione di tutela, promozione e valorizzazione – garantiscono un alto valore al made in Italy di qualità. Il Direttore di un Consorzio è una figura al vertice del settore DOP IGP chiamato a svolgere un ruolo strategico nella gestione e nel coordinamento delle filiere.



885

INDICAZIONI
GEOGRAFICHE

200mila

OPERATORI
IN ITALIA

296

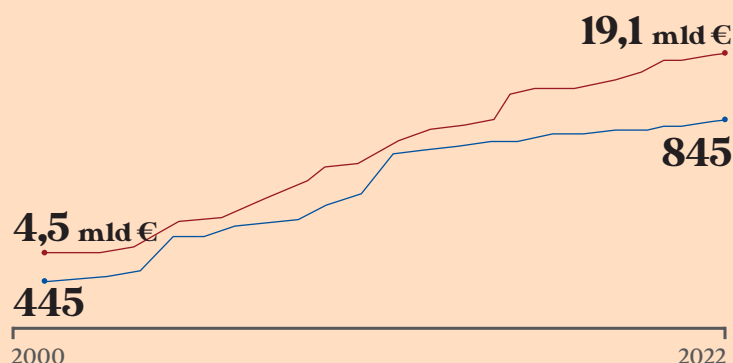
CONSORZI
DI TUTELA

19mld€

VALORE
DEL SETTORE

80%

DEL VALORE DALLE
PRIME 40 FILIERE



DOP IGP STG IN ITALIA: TREND NUMERO DI DENOMINAZIONI E VALORE 2000-2022

Fonte Ismea-Qualivita

Il team di professionisti che guiderà il percorso di formazione del Master è formato da figure con una specifica esperienza nel settore delle Indicazioni Geografiche, provenienti da Università, istituzioni nazionali ed europee, aziende e Consorzi di tutela

DOCENTI



Alessandra Di Lauro
Università di Pisa

NORMATIVA E ISTITUZIONI

Fornire una adeguata conoscenza dell'impianto normativo di riferimento per il sistema IG in ambito nazionale, europeo e internazionale, gli asset fondanti e gli aspetti evolutivi; descrivere le procedure e i meccanismi normativi, la struttura del sistema, gli strumenti e gli organismi.



Alberto Mattiacci
Università La Sapienza - Roma

MARKETING E COMUNICAZIONE

Evidenziare le peculiarità del settore IG in termini di mercato e, in tale prospettiva, disegnare un marketing efficace, sia in chiave strategica che operativa. Focalizzare il contributo speciale della comunicazione ai programmi di marketing e le sue fondamentali basi tecnico-metodologiche.



Marina Puricelli
Università Bocconi Milano

MANAGEMENT

Offrire una panoramica delle strategie e dei metodi di gestione di piccole e medie realtà; creare e sviluppare il management di un Consorzio IG e gestire le problematiche organizzative legate alla crescita; approfondire i temi legati al management, l'organizzazione interna e la gestione delle risorse umane.



Fabio Casini
Università di Bologna

PROGETTI E FINANZIAMENTI

Offrire le conoscenze di base sui programmi di finanziamento europei, nazionali e regionali sul settore delle filiere agroalimentari; illustrare gli elementi relativi al monitoraggio delle informazioni, la costruzione di progettualità efficaci e la definizione del budget, le procedure di presentazione e rendicontazione.



Maria Chiara Ferrarese
CSQA Certificazioni Srl

CERTIFICAZIONE

Descrivere nel dettaglio l'iter di certificazione, con un approfondimento sulla definizione e l'applicazione del piano di controllo; illustrare le procedure e le azioni che competono ai Consorzi, sia nel coordinamento della filiera, che nella gestione delle relazioni con l'organismo di controllo e gli enti di riferimento.



Enrico Bonetti
Università Campania Luigi Vanvitelli

MERCATI E DISTRIBUZIONE

Fornire le conoscenze di base sulla gestione del mercato dei prodotti agroalimentari di qualità (domanda, processo di acquisto, target e segmentazione), con particolare riferimento ai canali commerciali, consumatori e all'internazionalizzazione.



Carlo Alberto Pratesi
Università Roma Tre

SOSTENIBILITÀ

Analizzare la transizione come innovazione tecnologica e di comportamento; approfondire il tema della sostenibilità declinato in strategie e processi di gestione; la sostenibilità come driver per definire modelli di business legati alle Indicazioni Geografiche.



Simone Bastianoni
Università di Siena

SOSTENIBILITÀ

Fornire le conoscenze di base sulla sostenibilità, nella sua accezione più completa e integrata; mostrare i principali metodi di misura della sostenibilità ambientale e l'importanza della disponibilità dei dati; illustrare l'applicazione delle metodologie di valutazione della sostenibilità al settore agroalimentare.



Lucia Guidi
Università di Pisa

NUTRIZIONE

Affrontare il tema degli aspetti nutrizionali e nutraceutici come leva di sviluppo della qualità dei prodotti DOP e IGP; tecniche agronomiche innovative, programmi di miglioramento e maggiore sensibilità verso le aspettative del consumatore; conoscenze di base sulle molecole bioattive presenti negli alimenti DOP e IGP.



Roberta Garibaldi
Università di Bergamo

TURISMO

Analizzare il tema del turismo enogastronomico in Italia e nel mondo, le dinamiche del fenomeno e gli sviluppi più recenti; il legame del turismo con i prodotti di qualità e il loro territorio di origine; i casi di successo, l'approccio di sistema, le opportunità per le IG in chiave di sviluppo sostenibile.

RELATORI ISTITUZIONALI

Stefano Scalera - MASAF; **Felice Assenza** - ICQRF MASAF; **Daniel Melis** - Comando Carabinieri per la Tutela Agroalimentare; **Maria Chiara Zaganelli** - ISMEA; **Massimo Vittori** - OrigIn; **Mariagrazia Lazzanov** - Accredia; **Brunella Saccone** - ICE; **Fabio Del Bravo** - ISMEA; **Paolo De Castro** - Comitato scientifico Qualivita; **Antonio Auricchio** - AFIDOP; **Cesare Baldrighi** - Origin Italia; **Cesare Mazzetti** - Fondazione Qualivita

ESPERTI

Flavio Innocenzi - Consorzio tutela formaggio Asiago; **Stefano Fanti** - Consorzio del Prosciutto di Parma; **Federico Desimoni** - Consorzio di Tutela Aceto Balsamico di Modena; **Dario Baroni** - McDonald's Italia; **Sergio Soavi** - Esperto vendite GDO; **Luca Giavi** - Consorzio di tutela della DOC Prosecco; **Carlotta Gori** - Consorzio Vino Chianti Classico; **Stefano Berni** - Consorzio per la tutela del formaggio Grana Padano; **Mario Cichetti** - Consorzio del Prosciutto di San Daniele; **Riccardo Deserti** - Consorzio del formaggio Parmigiano Reggiano; **Enrico De Micheli** - Agroqualità; **Pier Maria Saccani** - Consorzio per la tutela della Mozzarella di Bufala Campana; **Nicola Bertinelli** - Consorzio del formaggio Parmigiano Reggiano; **Stefano Imperatori** - IPZS; **Alessandro Maurilli** - Giornalista; **Delia Ciccarelli** - McDonald's Italia



Referenti e novità del sistema italiano delle Indicazioni Geografiche

Nomine nel mondo DOP IGP

In questa sezione si segnalano i Consorzi di tutela e le associazioni di riferimento del settore che nel periodo maggio - agosto 2023 hanno rinnovato i propri organismi.



CONSORZI CIBO

Giovanni Guarneri (1) eletto presidente del Consorzio Provolone Valpadana DOP; **Fiorenzo Rigoni (2)** confermato all'unanimità presidente del Consorzio Tutela Formaggio Asiago; **Valentino Pivetta (3)** confermato alla guida del Consorzio Montasio DOP; **Andrea Barmaz (4)** rieletto alla carica di presidente del Consorzio Fontina DOP; **Lorenzo Sangiovanni (5)** confermato per il quarto mandato consecutivo alla presidenza del Consorzio Tutela Taleggio; **Giuliano Razzoli (6)** è il nuovo presidente del Consorzio Tutela Aceto Balsamico Tradizionale di Reggio Emilia; **Antonio Auricchio (7)** riconfermato alla presidenza del Consorzio per la Tutela del Formaggio Gorgonzola DOP; **Cesare Mazzetti (8)** confermato presidente della Fondazione Qualivita; **Aldo Luciano (9)** eletto presidente del neo-costituito Consorzio di Tutela e Valorizzazione della IGP Finocchio di Isola Capo Rizzuto.

CONSORZI VINO

Christian Marchesini (10) confermato alla presidenza del Consorzio vini Valpolicella; **Enrico Rota (11)** è il nuovo presidente del Consorzio Tutela Valcalepio; **Elvira Bortolomio (12)**, presidente del Consorzio del Conegliano Valdobbiadene Prosecco DOCG, è stata eletta alla guida di Sistema Prosecco, società che riunisce il Consorzio tutela del vino Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore, il Consorzio di tutela della DOC Prosecco e il Consorzio vini Asolo Montello; **Bernardo Guicciardini (13)** riconfermato presidente del Consorzio Morellino di Scansano.

CONSORZI BEVANDE SPIRITOSE

Alessandro Marzadro (14) nominato all'unanimità il nuovo presidente dell'Istituto Tutela Grappa del Trentino.

23 agosto 2023

Con la riforma del Codice della Proprietà Industriale si rafforza la tutela per le denominazioni DOP e IGP

È entrata in vigore il 23 agosto 2023 la legge n. 102 del 24 luglio 2023 di riforma del Codice della Proprietà Industriale ("c.p.i."). Tra le novità principali spicca il rafforzamento della tutela delle DOP IGP con l'introduzione del divieto di registrazione di marchi evocativi, usurpativi o imitativi dei prodotti protetti dai marchi. In particolare la modifica dell' articolo 14, comma 1, lettera b), c.p.i. ora recita: "Non possono costituire oggetto di registrazione come marchio d'impresa: i segni idonei ad ingannare il pubblico, in particolare sulla provenienza geografica, sulla natura o sulla qualità dei prodotti o servizi, ovvero sulla tipologia di marchio, nonché i segni evocativi, usurpativi o imitativi di Indicazioni Geografiche e di denominazioni di origine protette in base alla normativa statale o dell'Unione europea, inclusi gli accordi internazionali di cui l'Italia o l'Unione europea sono parte".



14 giugno 2023

Si rafforza la valorizzazione del made in Italy con Qualivita-McDonald's: 20 DOP IGP nell'offerta italiana

Il Grana Padano DOP è il ventesimo prodotto DOP IGP a entrare nell'offerta di McDonald's Italia, un risultato che è frutto della collaborazione che ormai dura da 15 anni fra Qualivita, McDonald's e i Consorzi di tutela delle produzioni DOP IGP, con l'importante supporto di Origin Italia, che è riuscita a coinvolgere nel menu della catena dal 2010 a oggi ben 20 prodotti certificati fra le eccellenze agroalimentari di tutto il Paese. Stefano Berni, direttore del Consorzio Tutela del Grana Padano: "Cresciamo in modo sano e sostenibile aderendo a progetti che valorizzano la qualità e la territorialità delle eccellenze made in Italy".



05 settembre 2023

MASAF, decreto da 25 milioni per promozione IG. Origin Italia: "Risultato frutto del dialogo con i Consorzi"

Il ministro Francesco Lollobrigida ha firmato lo schema di decreto recante interventi per la filiera agroalimentare dei prodotti DOP IGP sul "Fondo per lo sviluppo e il sostegno delle filiere agricole, della pesca e dell'acquacoltura". Sono 25 milioni di euro a favore dei 168 Consorzi di tutela delle DOP IGP del settore cibo riconosciuti dal MASAF; il provvedimento individua le modalità e i criteri di ripartizione per finanziare attività di promozione nazionale ed internazionale. Il commento di Cesare Baldrighi: "Un risultato che nasce dall'azione di Origin Italia che aveva richiesto misure speciali per sostenere il rilancio dei Consorzi di tutela e che successivamente ha sollecitato il Ministro Lollobrigida, che ringraziamo, affinché venisse adottato in tempi celeri".



8 giugno 2023

Assemblea Origin Italia: l'Italia modello internazionale per uno sviluppo economico sostenibile delle Indicazioni Geografiche

In occasione dell'Assemblea dei Soci di Origin Italia del 2023, che ha visto anche la partecipazione del Ministro dell'Agricoltura Francesco Lollobrigida e del Direttore Generale della FAO Qu Dongyu, il sistema dei Consorzi di tutela candida l'Italia a diventare a livello internazionale il riferimento per uno sviluppo economico sostenibile attraverso il Sistema delle Indicazioni Geografiche. Il G7 2024 nel nostro Paese sarà l'occasione per promuovere una nuova politica agricola italiana basata sulla cooperazione fra le IG.



Principali novità normative comunitarie e nazionali da maggio a luglio 2023

Legislazione europea – prodotti italiani



ISCRIZIONE DENOMINAZIONI – GUUE



CIBO

Sebadas/Seadas/Sabadas/Seattas/Savadas/Sevadas di Sardegna IGP, iscrizione denominazione – GUUE L 175 del 10/07/2023

Cedro di Santa Maria del Cedro DOP, iscrizione denominazione – GUUE L 132 del 17/05/2023

VINO

Canelli DOP, iscrizione denominazione – GUUE L 166 del 30/06/2023

MODIFICA DISCIPLINARI UE – GUUE

CIBO

Riviera Ligure DOP – Olio EVO, approvazione di una modifica non minore del disciplinare di produzione – GUUE L 160 del 26/06/2023

Carota dell'Altopiano del Fucino IGP, approvazione di una modifica non minore del disciplinare di produzione – GUUE L 160 del 26/06/2023

Strachitunt DOP, approvazione di una modifica non minore del disciplinare di produzione – GUUE L 160 del 26/06/2023

Liquirizia di Calabria IGP, pubblicazione di una modifica ordinaria approvata del disciplinare di produzione – GUUE C 208 del 15/06/2023

Pesca e Nettarina di Romagna IGP, approvazione di una modifica non minore del disciplinare di produzione – GUUE L 153 del 14/06/2023

Parmigiano Reggiano DOP, domanda di approvazione di una modifica non minore del disciplinare di produzione – GUUE C 202 del 09/06/2023

Mela Alto Adige IGP, domanda di approvazione di una modifica non minore del disciplinare di produzione – GUUE C 182 del 24/05/2023

Asparago di Cantello IGP, domanda di approvazione di una modifica non minore del disciplinare di produzione – GUUE C 163 del 08/05/2023



VINO

Asolo – Prosecco DOP, approvazione modifica disciplinare di produzione – GUUE L 171 del 06/07/2023

Bianco di Castelfranco Emilia IGP, approvazione modifica disciplinare di produzione – GUUE L 170

Trebbiano d'Abruzzo DOP, approvazione modifica disciplinare di produzione – GUUE C 230 del 30/06/2023

Cerasuolo d'Abruzzo DOP, approvazione modifica disciplinare di produzione – GUUE C 230 del 30/06/2023

Montepulciano d'Abruzzo DOP, approvazione di una modifica ordinaria del disciplinare di produzione – GUUE C 220 del 22/06/2023



Abruzzo DOP, approvazione di una modifica ordinaria al disciplinare di produzione – GUUE C 220 del 22/06/2023

Montepulciano d'Abruzzo Colline Teramane DOP, domanda di modifica del disciplinare di produzione – GUUE C 198 del 06/06/2023

Monti Lessini DOP, approvazione modifica disciplinare – GUUE L 115 del 03/05/2023

PUBBLICAZIONE DOMANDA REGISTRAZIONE – GUUE

Asparago Verde di Canino IGP, domanda registrazione – GUUE C 253 del 18/07/2023

Ciliegia di Lari IGP, domanda registrazione – GUUE C 158 del 04/05/2023

Legislazione italiana



CONFERMA INCARICO CONSORZI

CIBO

Parmigiano Reggiano DOP, conferma incarico al Consorzio – GURI n. 147 del 26/06/2023

Pomodorino del Piennolo del Vesuvio DOP, conferma incarico al Consorzio – GURI n. 147 del 26/06/2023

Prosciutto Toscano DOP, conferma incarico Consorzio – GURI n. 147 del 26/06/2023

Pecorino Romano DOP, conferma incarico al Consorzio – GURI n. 147 del 26/06/2023

Riso del Delta del Po IGP, conferma incarico al Consorzio – GURI n. 146 del 24/06/2023

Coppa Piacentina DOP, Pancetta Piacentina DOP, Salame Piacentino DOP, conferma incarico al Consorzio – GURI n. 146 del 24/06/2023

Pecorino Toscano DOP, conferma incarico al Consorzio – GURI n. 145 del 23/06/2023

Gorgonzola DOP, conferma incarico Consorzio – GURI n. 145 del 23/06/2023

Grana Padano DOP, conferma incarico al Consorzio – GURI n. 145 del 23/06/2023

Dauno DOP – Olio EVO, conferma incarico al Consorzio – GURI n. 145 del 23/06/2023

Taleggio DOP, conferma incarico al Consorzio – GURI n. 144 del 22/06/2023

Provolone Valpadana DOP, conferma incarico al Consorzio – GURI n. 144 del 22/06/2023

Prosciutto di San Daniele DOP, conferma incarico al Consorzio – GURI n. 144 del 22/06/2023

Pistacchio Verde di Bronte DOP, conferma incarico al Consorzio – GURI n. 144 del 22/06/2023

Peperone di Senise IGP, conferma incarico al Consorzio – GURI n. 143 del 21/06/2023

Farro della Garfagnana IGP, conferma incarico al Consorzio – GURI n. 143 del 21/06/2023

Cozza di Scardovari DOP, conferma incarico al Consorzio – GURI n. 143 del 21/06/2023

Cipolla Bianca di Margherita IGP, conferma incarico al Consorzio – GURI n. 143 del 21/06/2023

Marrone di Roccaspide IGP, riconoscimento del Consorzio – GURI n. 132 del 08/06/2023

Grana Padano DOP, approvazione modifiche statuto Consorzio – GURI n. 126 del 31/05/2023

VINO

Barbera del Monferrato Superiore DOP, modifica decreto di riconoscimento del Consorzio – GURI n. 146 del 24/06/2023

Amelia DOP, conferma incarico al Consorzio – GURI n. 134 del 10/06/2023

Castelli di Jesi Verdicchio Riserva DOP, Conero DOP, Verdicchio di Matelica Riserva DOP, Vernaccia di Serrapetrona DOP, Bianchetto del Metauro DOP, Colli Maceratesi DOP, Colli Pesaresi DOP, Esino DOP, Lacrima di Morro d'Alba DOP, Pergola DOP, Rosso Conero DOP, San Ginesio DOP, Serrapetrona DOP, Verdicchio dei Castelli di Jesi DOP e Verdicchio di Matelica DOP, conferma incarico al Consorzio – GURI n. 131 del 07/06/2023

Cerasuolo di Vittoria DOP e Vittoria DOP, conferma incarico al Consorzio – GURI n. 131 del 07/06/2023

Breganze DOP, conferma incarico al Consorzio – GURI n. 131 del 07/06/2023

Asprinio d'Aversa DOP, Galluccio DOP e Falerno del Massico DOP, Roccamonfina IGP e Terre del Volturno IGP, conferma incarico al Consorzio – GURI n. 124 del 29/05/2023

Friuli Aquileia DOP, conferma incarico al Consorzio – GURI n. 124 del 29/05/2023

Malvasia delle Lipari DOP e Salina IGP, conferma incarico al Consorzio – GURI n. 124 del 29/05/2023

Freisa di Chieri DOP, Collina Torinese DOP conferma incarico al Consorzio – GURI n. 101 del 02/05/2023

Moscato di Sorso – Sannori DOP, Romangia IGP, riconoscimento Consorzio – GURI n. 101 del 02/05/2023

Marsala DOP, riconoscimento Consorzio – GURI n. 101 del 02/05/2023



Prodotti iscritti nel registro europeo delle Indicazioni Geografiche

Al 31 agosto 2023 si contano 3.118 prodotti cibo e vino DOP IGP STG nei Paesi UE, che raggiungono quota 3.337 considerando anche le 219 registrazioni in 19 Paesi Extra-UE. In Europa vi sono 1.506 prodotti del comparto cibo e 1.612 vini a cui si aggiungono 246 bevande spiritose IG, mentre nei Paesi Extra-UE si contano 207 cibi e 12 vini DOP IGP STG a cui si aggiungono 18 bevande spiritose IG. Nel periodo maggio – agosto 2023 sono stati registrate in tutto 32 Indicazioni Geografiche: 28 prodotti DOP, IGP e STG nel comparto cibo (di cui 24 in Paesi UE e 4 in Paesi Extra-UE), 3 vini DOP in UE e 1 bevanda spiritosa in Ungheria.

Nuovi prodotti cibo

ITALIA

Cedro di Santa Maria del Cedro DOP – Italia
Reg. Ue 2023/971 del 10/05/2023 - GUUE L 132 del 17/05/2023

Sebadas di Sardegna IGP – Italia
Reg. Ue 2023/1426 del 03/07/2023 - GUUE L 175 del 10/07/2023

Ciliegia di Lari IGP – Italia
Reg. Ue 2023/1671 del 24/08/2023 - GUUE L 214 del 31/08/2023



ALTRI PAESI UE

Melocotón de Cieza IGP – Spagna
Reg. Ue 2023/916 del 28/04/2023 - GUUE L 119 del 05/05/2023

Grebbeastadostrom DOP – Svezia
Reg. Ue 2023/978 del 12/05/2023 - GUUE L 134 del 22/05/2023

Nueces de Nerpio DOP – Spagna
Reg. Ue 2023/979 del 15/05/2023 - GUUE L 134 del 22/05/2023

Haricot de Soissons IGP – Francia
Reg. Ue 2023/1064 del 26/05/2023 - GUUE L 143 del 02/06/2023

Nordhessische Ahle Wurst IGP – Germania
Reg. Ue 2023/1121 del 01/06/2023 - GUUE L 148 del 08/06/2023

Bohusläns Blåmusslor DOP – Svezia
Reg. Ue 2023/1179 del 12/06/2023 - GUUE L 156 del 19/06/2023

Kullings Kalvdans IGP – Svezia
Reg. Ue 2023/1186 del 13/06/2023 - GUUE L 157 del 20/06/2023

Lesachtaler Brot IGP – Austria
Reg. Ue 2023/1220 del 16/06/2023 - GUUE L 160 del 26/06/2023

Pită de Pecica IGP – Romania
Reg. Ue 2023/1221 del 16/06/2023 - GUUE L 160 del 26/06/2023

Novigradska Dagnja DOP – Croazia

Reg. Ue 2023/1308 del 21/06/2023 - GUUE L 162 del 28/06/2023

Varaždinsko Bučino Ulje IGP – Croazia

Reg. Ue 2023/1340 del 26/06/2023 - GUUE L 168 del 03/07/2023

Powidła śliwkowe z Doliny Dolnej Wisły IGP – Polonia

Reg. Ue 2023/1414 del 29/06/2023 - GUUE L 171 del 06/07/2023

Bulgarsko Kiselo Mlyako DOP – Bulgaria

Reg. Ue 2023/1531 del 18/07/2023 - GUUE L 186 del 25/07/2023

Pancetta de l'Île de Beauté IGP – Francia

Reg. Ue 2023/1546 del 26/07/2023 - GUUE L 188 del 27/07/2023

Saucisson sec de l'Île de Beauté IGP – Francia

Reg. Ue 2023/1546 del 26/07/2023 - GUUE L 188 del 27/07/2023

Bulagna de l'Île de Beauté IGP – Francia

Reg. Ue 2023/1546 del 26/07/2023 - GUUE L 188 del 27/07/2023

Figatelli de l'Île de Beauté IGP – Francia

Reg. Ue 2023/1546 del 26/07/2023 - GUUE L 188 del 27/07/2023

Bulgarsko Byalo Salamureno Sirene DOP – Bulgaria

Reg. Ue 2023/1571 del 24/07/2023 - GUUE L 192 del 31/07/2023

Cerdo de Teruel IGP – Spagna

Reg. Ue 2023/1636 del 10/08/2023 - GUUE L 204 del 17/08/2023

Vaca de Extremadura IGP – Spagna

Reg. Ue 2023/1641 del 11/08/2023 - GUUE L 205 del 18/08/2023

Sidra da Madera IGP – Portogallo

Reg. Ue 2023/1652 del 16/08/2023 - GUUE L 208 del 23/08/2023

PAESI EXTRA-UE

Suruç Nari DOP – Turchia

Reg. Ue 2023/1063 del 26/05/2023 - GUUE L 143 del 02/06/2023

Çağlayancerit Cevizi DOP – Turchia

Reg. Ue 2023/1151 del 06/06/2023 - GUUE L 152 del 13/06/2023

Edremit Zeytinyağı DOP – Turchia

Reg. Ue 2023/1489 del 13/07/2023 - GUUE L 183 del 20/07/2023

Gower Salt Marsh Lamb DOP – Regno Unito

Reg. Ue 2023/1547 del 26/07/2023 - GUUE L 188 del 27/07/2023

Nuovi prodotti vino

ITALIA

Canelli DOP – Italia
Reg. Ue 2023/1327 del 23/06/2023 - GUUE L 166 del 30/06/2023

ALTRI PAESI UE

De Voerendaalse Bergen DOP – Paesi Bassi
Reg. Ue 2023/889 del 25/04/2023 - GUUE L 114 del 02/05/2023

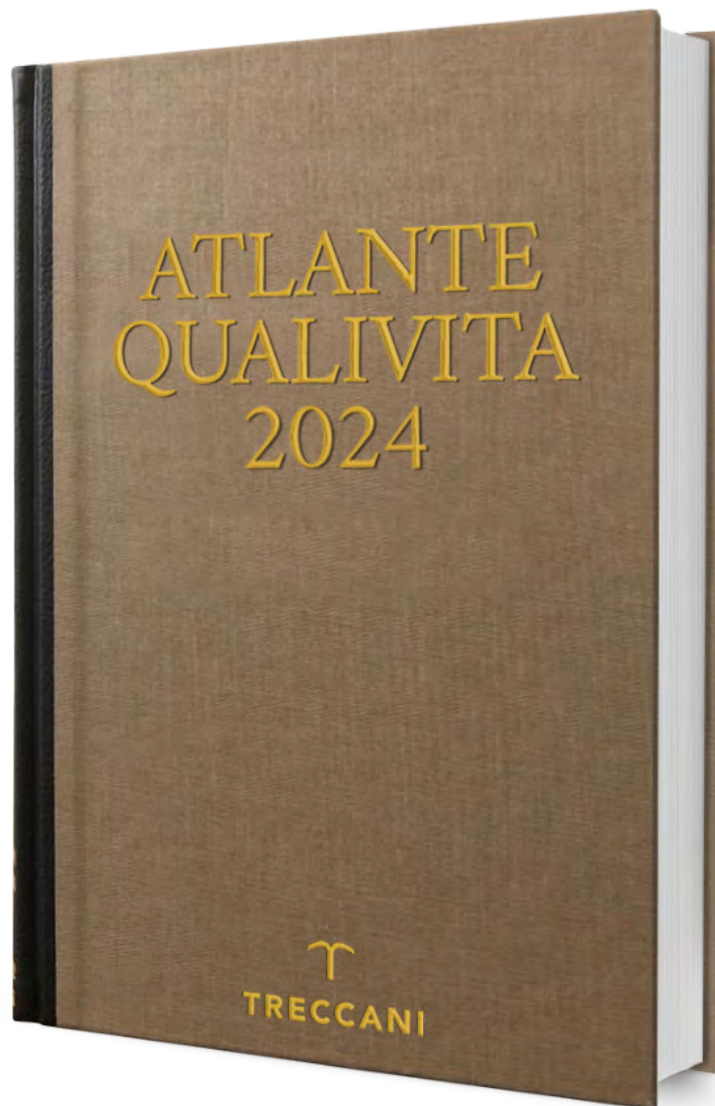
Pic Saint-Loup DOP – Francia
Reg. Ue 2023/1418 del 30/06/2023 - GUUE L 174 del 07/07/2023

Nuovi prodotti bevande spiritose

Borzag Pálinka IG – Ungheria
Reg. Ue 2023/1653 del 17/08/2023 - GUUE L 209 del 24/08/2023

USCITA
Novembre 2023

ATLANTE QUALIVITA 2024



Richiedi una copia



Q fondazione
QUALIVITA

www.qualivita.it - www.qualigeo.eu