

I prodotti tipici agroalimentari italiani nel quadro della valorizzazione ambientale

Adriana GALVANI*

Recibido: 11-III-2002
Aceptado: 17-IV-2002

ABSTRACT

The increasing revenues in the developed countries is leading to a quantitative growth of consumers; in the food consumption instead is prevailing a trend to a qualitative growth, because of the dangerous illnesses aroused by adulterate foodstuffs.

All this allows to appraise traditional and typical products originated in particular geographical areas. These products are now recognized by EU through the brands: DOC, DOCG, DOP, IGT.

Italy can honour itself whit 112 recognized products; it is the second country after France according to the classification list of the Community. The first Italian region is Emilia Romagna with its worldwide famous Prosciutto di Parma, Parmigiano Reggiano, Aceto Balsamico.

The products appreciation brings about an exploitation of traditions, handicraft and particularly of those lands where they originate from, stimulating a profitable rural tourism and gastronomic itineraries such as the «Route of wines and tastes» and the flavour routes on the Po Delta.

KEY WORDS: Products; Exploitation of traditions; Italian regions.

PREMESSA

L'alimentazione si situa come una necessità basilare dell'uomo. Lo sviluppo delle civiltà e il crescente benessere allargano la gamma delle esigenze da

* Dipartimento di Scienze Economiche, Università di Bologna.

soddisfare ma, allo stadio di maturità di un popolo, quando tutti i bisogni sono largamente e ampiamente soddisfatti, si assiste ad un «ritorno al cibo».

L'alimentazione non si limita più ad una necessità inevitabile, ma diviene il teatro dello sfoggio delle ricchezze personali e delle elucubrazioni tecniche degli addetti alla preparazione; si trasforma in una pompa che richiede maggiori investimenti di altri lussi. Nella civiltà dei consumi che conosciamo attualmente, assistiamo ad una valorizzazione del cibo, dopo aver sperimentato tutti gli acquisti possibili dei sempre più innovativi prodotti industriali, che hanno condotto però a malattie insorgenti, legate ad un errato rapporto con l'alimentazione, che derivano da offerte eccessive, oltre che da un gioco sconsiderato che dall'abbondanza ha creato il malessere.

Dopo un passaggio attraverso un'infatuazione esotica, si è ritornati a scoprire i giacimenti enogastronomici delle nostre terre che assommano in sé i valori della tradizione conservata, dell'artigianato sapiente, di tecniche antichissime e pure eccelse, di sapori e profumi di terre feraci, si torna ad apprezzare il valore igienico di un'alimentazione sana, capace di contribuire più dei rimedi farmacologici alla difesa dell'organismo, ed efficace in quanto preventiva.

INTRODUZIONE

Dopo l'abbassamento dei prezzi verificatosi nel commercio della produzione agricola, causato da interventi di sostegno, da aumenti di produzione permessi dalla tecnologia, da nuove forme di distribuzione e conservazione, che hanno contribuito ad alleviare le tensioni sociali degli anni 60-70, si assiste ad una conversione verso la selezione qualitativa, come nuova forma di distinzione di classe e di affermazione del soggetto che trova definizione del sé negli oggetti di cui si appropria (Dell'Aquila, p.63).

Contestualmente all'abbassarsi dei prezzi dei beni alimentari è andato correlandosi un desiderio di differenziazione elitaria che ha condotto ad una rivalorizzazione dei prodotti alimentari tipici di antica lavorazione tradizionale, sostenuta d'altro canto da politiche nazionali e comunitarie, tese non più solo al potenziamento quantitativo, quanto piuttosto qualitativo della produzione alimentare, creando un punto di svolta nella politica agricola comunitaria, che per tanto tempo aveva assorbito più del 90% dei contributi europei. La politica agricola stessa si è andata via via differenziando verso un'azione onnicomprensiva di valorizzazione globale dell'ambiente di cui l'agricoltore viene considerato il paladino. Questo si affianca alla generale e diffusa coscienza ambientale che sta presentandosi anche in Italia, dopo essersi ormai largamente diffusa in altri paesi e dopo essere stata sollecitata dagli organismi e dai consessi internazionali. Si aggiunge anche la politica igienista dell'Europa, penalizzante le vecchie lavorazioni e gli attrezzi tipici, che sta minacciando

ben 400 prodotti italiani, portando a solleticare maggiormente l'interesse verso una loro riscoperta. Occorre anche un'azione efficace per controbilanciare alcune forme di liberalizzazione all'interno della WTO che concedono di produrre vino Chianti all'Australia e formaggio Parmigiano all'Argentina.

Funge da contraltare nel medesimo ambito l'istituzione dei marchi che connota non solo i tipi di materie prime, di lavorazione, di stagionatura, ma anche i luoghi di origine, si va così dal marchio DOC, al DOGC, al DOP, all'IGP. Un'ultima forma di caratterizzazione può essere vista nell'idea della «tracciabilità» che consiste nell'individuare nel prodotto finale tutti i percorsi geografici e di manodopera che stanno alla base della sua formulazione. Un vero e proprio complesso di azioni che porta a riconoscere in un prodotto alimentare un forziere di tesori che connota doppiamente chi lo possiede e chi lo cerca, non solo per il suo valore economico, ma per il suo valore storico-culturale.

1. L'INTERESSE PER IL CIBO DI QUALITÀ

La ricerca del cibo genuino si aggiunge all'interesse per la cura della persona, per il fitness, a cui si deve aggiungere l'ultima formulazione del wellness, che, oltre alle diete, forse un po' consunte, impone all'individuo un'azione proattiva nei confronti della salute, nella quale il buon cibo previene gli scompensi del funzionamento del corpo. Si è portati a questo anche per la diffusione di malattie cardiocircolatorie, conseguenza di comportamenti alimentari scorretti. In tal campo emerge la Germania, dove la *Lebensfürsorge* (preoccupazione per la vita come istinto fondamentale, quale veniva individuata dal sociologo Julius Lippert), è divenuta ora molto forte e, contemporaneamente all'interesse verso la natura, ci si volge alla fitoterapia, all'aromoterapia e all'utilizzo di prodotti alimentari ricercati, secondo l'ipotesi che i prodotti costosi e raffinati si consumino in quantità minori, con i vantaggi del piacere e delle minori calorie, anche se non proprio con il vantaggio di un valore monetario inferiore.

La disciplina interiore, che si esprime in più diete ma anche in più ginnastica, si combina con l'attenzione alle cose naturali, alla qualità del cibo. Si pretende in generale, più sicurezza, più rigore. L'attenzione alla natura implica il ridare importanza alla genuinità ed alla freschezza, rivestendo sia il settore alimentare sia la cura di sé. Apprezzare il valore dei prodotti tipici, il pregio della tradizione, dell'artigianato, della ricchezza del suolo e della cultura, significa riconoscerli quali patrimonio arricchente della nostra personalità.

2. I PRODOTTI TIPICI ITALIANI

Uno dei punti messi in evidenza dall'Italia al vertice WTO di Doha in Qatar, tenutosi nel novembre 2001, era incardinato sul varo di un registro multi-

laterale per la tutela internazionale dei marchi Dop e Igp, nel quadro di una più vasta politica ambientale che porti al riconoscimento del ruolo multifunzionale dell'agricoltura ai fini della difesa dell'ambiente.

L'Italia è un paese che per attitudine geografica, storica e culturale vanta un gran numero di tradizioni alimentari tramandate sino ai giorni nostri. Si contano più di 300 vini DOC, quasi un migliaio di formaggi, svariati modi di preparare la carne, diversi tipi di pane. Alcuni di questi prodotti sono rinomati in tutto il mondo, spuntano prezzi elevati, trattandosi di produzioni di alto pregio, per le caratteristiche nutrizionali, organolettiche, di qualità e selezione della materia prima. Questa ricchezza è stata oggetto di protezione da parte delle autorità pubbliche ben tempo prima che le denominazioni di origine diventassero il fulcro di accese discussioni in seno ai trattati commerciali e oggetto di specifici regolamenti comunitari. La protezione risale agli anni cinquanta e ha interessato dapprima i formaggi, negli anni sessanta è stata la volta dei vini, negli anni ottanta del prosciutto di Parma e di S. Daniele ed infine, nel 1992 degli oli di oliva. Nell'agosto 2000 è stato pubblicato dal Mi-PAF (Ministero delle Politiche Agricole e Forestali) il primo elenco nazionale dei prodotti agroalimentari tradizionali, iniziativa che trova origine nel decreto legislativo n.173/98 con l'intento di valorizzare il patrimonio gastronomico del nostro paese. Questo primo censimento conta 2.188¹ prodotti, di cui la metà è rappresentata dai prodotti vegetali naturali o trasformati e dalle paste e prodotti da forno. Tra le regioni spicca la Toscana con più di 300 prodotti, che si conferma come quella più «tradizionale». In seguito il Ministero ha predis-

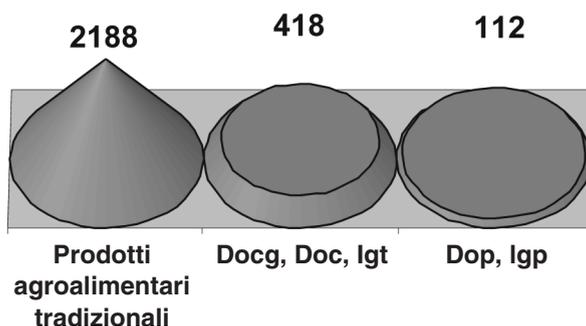


Fig. 1. I prodotti tipici riconosciuti in Italia.

¹ Nel 2000 sono state riconosciute 4 nuove DOC - il vino Orcia in Toscana, il Merlara, l'Arcole e il Vicenza nel Veneto - e un IGT, il Grottino di Roccanova in Basilicata. L'ultimo riconosciuto (maggio 2001) è l'Offida nelle Marche. Secondo i dati aggiornati al 1999 i vini a denominazione hanno raggiunto una produzione di circa 11,3 milio-ni di ettolitri rappresentando il 19,3% della produzione totale di vini del nostro paese.

posto una «rete di cooperazione transnazionale per la commercializzazione dei prodotti tipici locali» onde definire il paniere dei prodotti tipici per ogni area di intervento, descrivendone le caratteristiche alimentari, le origini, le tradizioni a cui sono legati.

3. ATLANTE DEI PRODOTTI TIPICI E TRADIZIONALI DEL SISTEMA NAZIONALE DELLE AREE PROTETTE

Il 29 maggio 2000 è stato presentato a Roma il Progetto dell'Atlante dei prodotti tipici locali dei Parchi Italiani. L'Atlante dei prodotti tradizionali del sistema nazionale delle aree protette è un progetto di individuazione e selezione delle produzioni agroalimentari tipiche e di qualità dei territori facenti parte dei parchi nazionali e regionali d'Italia, promosso dal Ministero dell'Ambiente-Servizio Conservazione della Natura, in collaborazione con Slow Food, Legambiente e Federazione Italiana dei Parchi e delle Riserve Naturali. Le associazioni hanno iniziato uno screening di questi beni attraverso visite ai parchi, interviste ai produttori e panel test di assaggio dei frutti della terra. L'Atlante invita a puntare alla qualità, a salvaguardare e a valorizzare una ricchezza di sapori e di tradizioni unica, a educare il consumatore affinché sappia riconoscere e apprezzare i prodotti agroalimentari tradizionali. L'Atlante servirà proprio a guidarlo tra cereali e granelle, tra erbe aromatiche e officinali, tra frutta, legumi e ortaggi, tra conserve, formaggi e miele. E tutti i prodotti dovranno rispondere a questa caratteristica: essere specie, varietà, ecotipi vegetali o popolazioni animali autoctoni o bene acclimatati in un territorio specifico. Mentre per gli alimenti trasformati è necessaria la pratica tradizionale locale ed il legame ambientale, socio-economico e storico al territorio specifico.

Accanto a questo obiettivo il progetto dell'Atlante ne persegue un altro: quello di valorizzare il patrimonio agroalimentare italiano, unico al mondo per ampiezza, varietà ed eccellenza qualitativa. Un patrimonio che non è solo formato da prodotti e luoghi di produzione, ma è anche composto da conoscenze, saperi e professionalità eccezionali, spesso vecchi di secoli e che non è solo tradizione, cultura, storia, ma è anche economia e lavoro. Una ricchezza straordinaria, che tuttavia molto spesso non conosciamo o conosciamo solo parzialmente, in quanto le sue caratteristiche di complessità e vastità la rendono difficile da «mappare», perché si rischia di non cogliere tutte le realtà che la compongono.

Da parte loro molte regioni hanno già steso un loro atlante, tra queste l'Emilia Romagna, la Valle d'Aosta e il Molise (che è riuscito a conservare 101 prodotti minacciati dai regolamenti UE), presentati in un volume nel quale si evidenziano le caratteristiche, i metodi, i materiali e le attrezzature per la preparazione, oltre ai riferimenti storici.

4. I MARCHI EUROPEI

L'uscita dei regolamenti comunitari 2081 e 2082 del 1992 che hanno istituito le denominazioni di origine protette (DOP), le indicazioni geografiche protette (IGP) e le attestazioni di specificità, legando la qualità dei prodotti agroalimentari al territorio e alla tradizione, ha reso obsoleta la nostra disciplina settoriale, ad esclusione del vino.

La classificazione dei vini in Italia è regolamentata dalla legge 164/1992, che ha sostituito la precedente legge n° 930/63. La classificazione parte dai vini «comuni da tavola» e prosegue con i vini *IGT*, i *DOC* ed i *DOCG*. A livello comunitario queste due ultime categorie di classificazione sono denominate *V.Q.P.R.D.* (vini di qualità prodotti in regioni determinate).

I marchi riportano quindi le seguenti definizioni: Denominazione di Origine Controllata (DOC), Denominazione di Origine Controllata e Garantita (DOCG), Indicazione Geografica Tradizionale (IGT), Denominazione di Origine Protetta (DOP), Indicazione Geografica Protetta (IGP), Specialità Tradizionale Garantita (STG).

Denominazione d'origine indica, genericamente, il legame con una regione, con un luogo determinato o con un paese, «la cui qualità o le cui caratteristiche siano dovute essenzialmente o esclusivamente all'ambiente geografico, comprensivo dei fattori naturali ed umani e la cui produzione, trasformazione ed elaborazione avvengano nell'area geografica delimitata».

A fine 2000 con il regolamento CER n. 2796/200 è stata estesa anche al settore fiori e piante ornamentali la possibilità di accedere a DOP e IGP.

Inoltre la UE ha riconosciuto il primo distretto rurale italiano, secondo l'ipotesi di adattare la logica strutturata del distretto industriale allo sviluppo rurale. Tale caratterizzazione è riferibile alla provincia di Grosseto² nella quale il peso economico del primario è di tre volte superiore alla media regionale. Il distretto gestirà in modo unitario la politica agricola comune per la quale ha già ottenuto 70 milioni di euro e 104 mila euro dalla Regione, che si riverse- ranno in rinforzamento delle filiere produttive specializzate, concernenti la zootecnia, l'olivicoltura e l'agriturismo, con conseguente promozione di marchi di qualità e dei prodotti tipici che si dovrebbero tradurre in qualità ambientale e stimolo all'innovazione di prodotto e di processo.

Nel 2001 erano 557 i prodotti con riconoscimento comunitario, 111 dei quali italiani: un dato che rende il nostro Paese leader europeo assieme alla Francia.

Attraverso il regolamento 2081 l'Italia ha avuto il riconoscimento di 111³ DOP e IGP. A molti prodotti viene assegnata una denominazione di origine protetta transitoria nazionale in attesa di definitivo riconoscimento europeo DOP con relativo marchio.

² Otterrà il riconoscimento ufficiale nel gennaio 2002.

³ Nel 2001 un altro è stato aggiunto, così si arriva a 112.

**PRODOTTI AGROALIMENTARI RICONOSCIUTI
COME DOP E IGP NELLA UE (AL MAGGIO 2001)**

<i>Paesi</i>	<i>Prodotti</i>
Francia	122
Italia	111
Grecia	77
Portogallo	75
Germania	61
Spagna	55
Regno Unito	25
Austria	10
Paesi Bassi	5
Lussemburgo	4
Belgio	3
Danimarca	3
Irlanda	3
Svezia	2
Finlandia	1
Totale	557

Fonte: MiPAF 2002.

PRODOTTI A DENOMINAZIONE DOP E IGP I ITALIA

Carne e frattaglie	2
Prodotti a base di carne	24
Formaggi	31
Oli d'oliva	24
Ortofrutta e cereali	27
Prodotti da forno	2
Aceti balsamici	2
Oli essenziali e miele	1
Totale	112

Fonte: MiPAF 2001.



Fig. 2. I marchi dei prodotti DOP e IGP.

Prodotti DOP & IGP in Italia

Carni

<i>Prodotto</i>	<i>Regione</i>
Agnello di Sardegna (IGP)	Sardegna
Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale (IGP)	Abruzzo, Campania, Emilia Romagna, Lazio, Marche, Molise, Toscana, Umbria

Preparazioni carni

<i>Prodotto</i>	<i>Regione</i>
Bresaola della Valtellina IGP	Lombardia
Capocollo di Calabria (DOP)	Calabria
Coppa Piacentina (DOP)	Emilia Romagna
Cotechino di Modena (IGP)	Emilia Romagna
Culatello di Zibello	Emilia Romagna
Mortadella di Bologna (IGP)	Emilia Romagna, Lazio, Lombardia, Marche, Piemonte, Toscana, Trentino Alto Adige, Veneto
Pancetta di Calabria (DOP)	Calabria
Pancetta Piacentina (DOP)	Emilia Romagna
Prosciutto di Carpegna (DOP)	Marche
Prosciutto di Modena (DOP)	Emilia Romagna
Prosciutto di Norcia (IGP)	Umbria
Prosciutto di Parma	Emilia Romagna
Prosciutto di San Daniele (DOP)	Friuli Venezia Giulia
Prosciutto Toscano (DOP)	Toscana

Prosciutto Veneto Berico-Euganeo (DOP)	Veneto
Salame Brianza (DOP)	Lombardia
Salame di Varzi (DOP)	Lombardia
Salame Piacentino (DOP)	Emilia Romagna
Salsiccia di Calabria (DOP)	Calabria
Soppressata di Calabria (DOP)	Calabria
Speck dell'Alto Adige (IGP)	Trentino Alto Adige
Valle d'Aosta Jambom de Bosses (DOP)	Valle d'Aosta
Valle d'Aosta Lard d'Anard (DOP)	Valle d'Aosta
Zampone di Modena (IGP)	Emilia Romagna

Formaggi

<i>Prodotto</i>	<i>Regione</i>
Asiago (DOP)	Trentino Alto Adige, Veneto
Bitto (DOP)	Lombardia
Bra (DOP)	Piemonte
Caciocavallo Silano (DOP)	Basilicata, Calabria, Campania, Molise, Puglia
Canestrato Pugliese (DOP)	Puglia
Casciotta d'Urbino (DOP)	Marche
Castelmagno (DOP)	Piemonte
Fiore Sardo (DOP)	Sardegna
Fontina (DOP)	Valle d'Aosta
Formai de Mut dell'Alta Val Brembana (DOP)	Lombardia
Gorgonzola (DOP)	Lombardia, Piemonte
Grana Padano (DOP)	Emilia Romagna, Lombardia, Piemonte, Trentino-Alto Adige, Veneto
Montasio (DOP)	Friuli Venezia Giulia, Veneto
Monte Veronese (DOP)	Veneto
Mozzarella (Attestazione di specificità)	
Mozzarella di Bufala Campana (DOP)	Campania, Lazio
Murazzano (DOP)	Piemonte
Parmigiano Reggiano (DOP)	Emilia Romagna, Lombardia
Pecorino Romano (DOP)	Lazio, Sardegna, Lombardia
Pecorino Sardo (DOP)	Sardegna
Pecorino Siciliano (DOP)	Sicilia
Pecorino Toscano (DOP)	Lazio, Toscana, Umbria

Provolone Valpadana (DOP)	Emilia Romagna, Lombardia, Trentino Alto Adige Veneto
Quartirolo Lombardo (DOP)	Lombardia
Ragusano (DOP)	Sicilia
Raschera (DOP)	Piemonte
Robiola di Roccaverano (DOP)	Piemonte
Taleggio (DOP)	Lombardia, Piemonte, Veneto
Toma Piemontese (DOP)	Piemonte
Valle d'Aosta Fromadzo (DOP)	Valle d'Aosta
Valtellina Casera (DOP)	Lombardia

Oli di Oliva

<i>Prodotto</i>	<i>Regione</i>
Aprutino Pescarese (DOP)	Abruzzo
Brisighella (DOP)	Emilia Romagna
Bruzio (DOP)	Calabria
Canino (DOP)	Lazio
Chianti Classico (DOP)	Toscana
Cilento (DOP)	Campania
Collina di Brindisi (DOP)	Puglia
Colline Salernitane (DOP)	Campania
Colline Teatine (DOP)	Abruzzo
Dauno (DOP)	Puglia
Garda (DOP)	Lombardia, Veneto, Trentino Alto Adige
Laghi Lombardi (DOP)	Lombardia
Lametia (DOP)	Calabria
Monti Iblei (DOP)	Sicilia
Penisola Sorrentina (DOP)	Campania
Riviera Ligure (DOP)	Liguria
Sabina (DOP)	Lazio
Terra d'Otranto (DOP)	Puglia
Terra di Bari (DOP)	Puglia
Terre di Siena (DOP)	Toscana
Toscano (IGP)	Toscana
Umbria (DOP)	Umbria
Val di Mazara (DOP)	Sicilia
Valli Trapanesi (DOP)	Sicilia

Ortofrutticoli e cereali

<i>Prodotto</i>	<i>Regione</i>
Arancia Rossa di Sicilia (IGP)	Sicilia
Cappero di Pantelleria (IGP)	Sicilia
Castagna del Monte Amiata (IGP)	Toscana
Castagna di Montella (IGP)	Campania
Clementine di Calabria (IGP)	Calabria
Fagiolo di Lamon della Vallata Bellunese (IGP)	Veneto
Fagiolo di Sarconi (IGP)	Basilicata
Farro della Garfagnana (IGP)	Toscana
Fungo di Borgotaro (IGP)	Emilia Romagna, Toscana
La Bella della Daunia (DOP)	Puglia
Lenticchia dio Castelluccio di Norcia (IGP)	Umbria
Limone di Sorrento (IGP)	Campania
Marrone del Mugello (IGP)	Toscana
Marrone di Castel del Rio (IGP)	Emilia Romagna
Nocciola del Piemonte (IGP)	Piemonte
Nocciola di Giffoni (IGP)	Campania
Nocellara del Belice (DOP)	Sicilia
Peperone di Senise (IGP)	Basilicata
Pera dell'Emilia Romagna (IGP)	Emilia Romagna
Pera mantovana (IGP)	Lombardia
Pesca e Nettarina di Romagna (IGP)	Emilia Romagna
Pomodoro di San Marzano dell'Agro Sarnese-Nocerino (DOP)	Campania
Radicchio Rosso di Treviso (IGP)	Veneto
Radicchio Variegato di Castelfranco (IGP)	Veneto
Riso Nano Vialone Veronese (IGP)	Veneto
Scalogno di Romagna (IGP)	Emilia Romagna
Uva da Tavola di Canicatti (IGP)	Sicilia

Prodotti di panetteria

<i>Prodotto</i>	<i>Regione</i>
Pane Casareccio di Genzano (IGP)	Lazio

Aceti (diversi dagli aceti di vino)

<i>Prodotto</i>	<i>Regione</i>
Aceto Balsamico Tradizionale di Modena (DOP)	Emilia Romagna
Aceto Balsamico Tradizionale di Reggio Emilia (DOP)	Emilia Romagna

Oli essenziali

<i>Prodotto</i>	<i>Regione</i>
Bergamotto di Reggio Calabria	Calabria

5. I PRODOTTI FAMOSI NEL MONDO

Con i prodotti tipici entra in gioco la valorizzazione dell'immenso patrimonio rappresentato dalle produzioni agroalimentari, tipiche espressioni della estrema varietà di territori e di culture locali della nostra penisola, che possiedono spiccati caratteri distintivi che le rendono conosciute ed apprezzate nel mondo.

Tra i prodotti più noti a livello nazionale ricordiamo il prosciutto, in particolare il Crudo di Parma, ottenuto tramite una precisa metodologia nel rispetto della tradizione; esso deve superare con successo ben nove fasi di lavorazione che si concludono con un ulteriore attento esame e con la «incoronazione» a fuoco con il noto marchio. La zona tipica di produzione comprende il territorio della provincia di Parma, a sud della Via Emilia, a distanza da questa non inferiore ai cinque chilometri, fino ad una altitudine non superiore a 900 m. s.l.m., delimitato ad est dal corso del fiume Enza e ad ovest dal corso del fiume Stirone.

Una condizione essenziale per ottenere il Crudo di Parma è che la lavorazione si svolga in stabilimenti ubicati nella zona tipica di produzione, a causa delle condizioni climatico-ambientali che hanno un ruolo importante nel raggiungimento delle caratteristiche organolettiche finali, insieme al sistema di lavorazione tradizionale. Il maiale destinato a divenire «Prosciutto di Parma» deve avere precise caratteristiche riguardo alla zona di provenienza (11 regioni del nord e del centro Italia) e alla razza; solo in presenza di questi requisiti, certificati dalla documentazione e dal tatuaggio apposto dall'allevatore, può essere avviato alla macellazione, purché sia di oltre 9 mesi d'età e pesante almeno 145 kg. La fama di questo prosciutto affonda le sue radici in epoca ro-

mana. (M.T. Varrone, «De Re Rustica»). Lo stesso Catone il «Censore» («De Agricoltura») delineava l'attuale tecnica di produzione nei suoi scritti, in cui si parla di una ghiotta conservazione delle cosce di suino. La storia ci dice che ancor prima, già dal V sec. a.C., nella Padana etrusca si commerciavano con il resto d'Italia e con la Grecia le cosce di maiale conservate per salagione.

Le cifre riguardanti questo prodotto sono ragguardevoli: sui circa 28 milioni di prosciutti crudi prodotti in Italia nel 1999, 8.925.000 pezzi sono stati marchiati a fuoco con la famosa corona del Consorzio. La filiera produttiva è composta da 5.535 allevamenti suinicoli, 169 macelli e 201 aziende produttrici, che danno lavoro a circa 3.000 addetti. Possiamo stimare la produzione totale di Prosciutto di Parma 1999 in 54.794.000 chilogrammi, che moltiplicati per il prezzo medio all'ingrosso, richiesto per un Kg di prodotto (8,50 euro), forniscono una cifra che ammonta a 416 milioni di euro.

Menzioniamo poi il Parmigiano-Reggiano: formaggio semigrasso, a pasta dura, cotta e a lenta maturazione. Si presenta in forme cilindriche, alte 22-24 centimetri, del diametro di 40-45 centimetri e del peso medio di 35-36 chili. L'uso della denominazione decorre dai 12 mesi di età, mentre la completa maturazione si ottiene dopo circa due anni di stagionatura. La trasformazione del latte in Parmigiano-Reggiano resta ancora basata su una tecnologia artigianale, legata all'esperienza empirica dei casari e all'osservanza di usi e consuetudini secolari. Il latte, di buona qualità dal punto di vista chimico, igienico e microbiologico, proviene da bovine la cui alimentazione base è costituita da foraggio di prato polifita o da medicaio. Il latte viene raccolto e conferito al caseificio due volte al giorno, dopo le rispettive mungiture della sera e del mattino. Tra i fattori naturali, si segnalano le caratteristiche pedologiche dei terreni del comprensorio, estesi dal crinale appenninico fino al Po, unitamente alle condizioni climatiche che influenzano direttamente sia la composizione floristica naturale, sia le peculiari fermentazioni del prodotto.

La produzione del formaggio, incluso l'approvvigionamento del latte, avviene in una zona comprendente tutte le province di Parma, Reggio Emilia e Modena, i territori dei comuni della Provincia di Bologna a sinistra del fiume Reno e di quelli della provincia di Mantova a destra del fiume Po.

Da numerose fonti storiografiche si rileva che il contributo più significativo per l'origine stessa del prodotto è ascrivibile alle abbazie benedettine, che in epoca medievale contribuirono alla bonifica del comprensorio interessato, diffondendo anche conoscenze tecniche di lavorazione del latte tramandatesi nei secoli.

Anche dietro alla semplice mortadella di Bologna, ad esempio, stanno abilità elaborate sin dai tempi romani ma, contemporaneamente, si stanno valorizzando piatti poveri e poco noti, a rischio di estinzione, che vengono ricercati dai buongustai.

L'aceto balsamico deriva da procedimenti secolari seguiti tuttora alla lettera.

Il successo del tartufo di Alba, il *Tuber magnatum Pico*, che ha raggiunto fama mondiale e valutazioni da preziosi, ricercato da amatori ed estimatori, stimola alla commercializzazione di altri tuberi che un po' in tutto il centro Italia stanno aparendo, dalla Liguria, alla Romagna, al Molise.

A difesa del patrimonio racchiuso in alcuni dei prodotti più rinomati sono sorte associazioni, insieme culturali e amatoriali, quali la Consorteria dell'Aceto Balsamico Tradizionale di Modena e l'Ordine del Nocino Modenese. A Guiglia, località posta sulla sponda destra del Panaro sorge una scuola per maestri borlengai, gli addetti alla preparazione del *borlengo*, pane tipico locale che si mangia farcito, per il quale la Pro Loco locale organizza un concorso apposito.

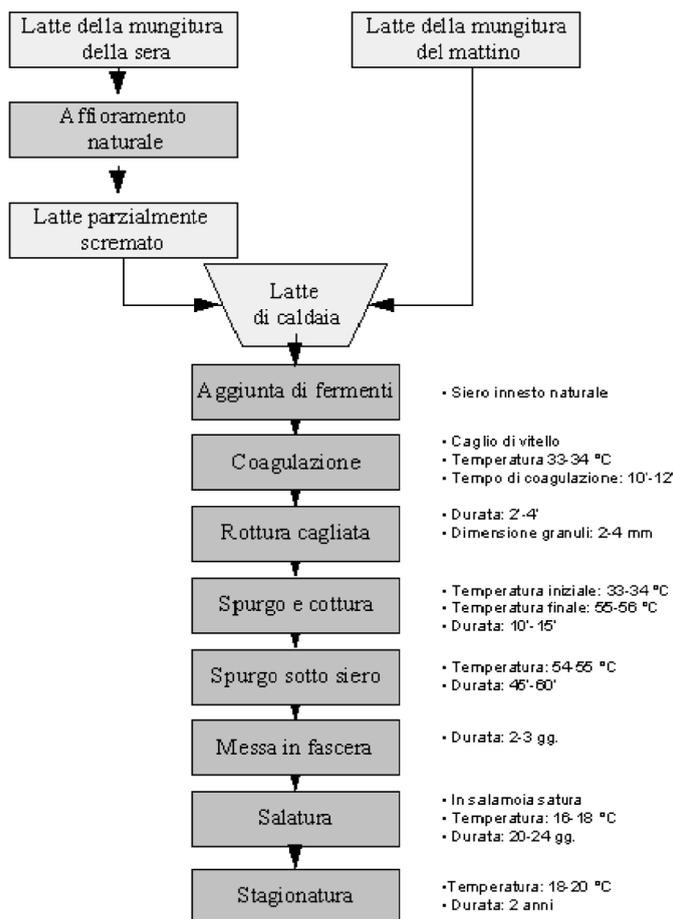


Fig. 3. Il processo tecnologico del Parmigiano-Reggiano.

6. L'EMILIA ROMAGNA

Il primato italiano dei prodotti certificati spetta all'Emilia-Romagna con 21 tra DOP e IGP, dietro cui si posiziona la Campania con 10 prodotti, poi la Calabria e la Sicilia ciascuna con 9 prodotti riconosciuti. Molti altri sono in attesa di riconoscimento comunitario, così nel frattempo il nostro governo ha concesso loro la protezione transitoria.

La specializzazione agroalimentare, pur facente parte di un settore tradizionale, se viene valorizzata da un'opportuna commercializzazione e da innovazioni tecnologiche viene a conferire nuovo potere economico all'agricoltura, come dimostra la ricchezza di una regione a ciò deputata come l'Emilia Romagna.

L'Emilia Romagna viene reputata una *food valley*, sia per la produzione alimentare che per i processi di trasformazione dei prodotti della terra e dell'allevamento, tra cui si enumerano prodotti di fama mondiale. Oltre ai 21 prodotti riconosciuti con marchi europei DOP e IGP, diversi altri in corso di riconoscimento e ben 17 sono le zone dei vini DOC e una DOCG in cui si producono 70 vini di qualità, il che tutto origina dei veri e propri «giacimenti enogastronomici», a cui si abbina un patrimonio artistico-culturale che dà origine ad una forza di gravitazione che influenza sempre più i turisti, che mostrano una propensione crescente per la ricerca dei prodotti rurali, naturali e tipici, tanto più se ad essi è collegato un sistema di riconoscimenti internazionali e di attribuzione di marchi.

Con le vendite all'estero, che in alcuni comparti raggiungono il 60% del fatturato, in alcuni settori (ceramica, impiantistica alimentare) i distretti regionali sono i più significativi a livello mondiale, per numero di imprese, volumi e fatturato. In termini di commercio estero, l'Emilia-Romagna è la terza regione esportatrice ed esporta il 12 per cento del totale nazionale. In regione è presente il 9,2% delle imprese manifatturiere, il 7,4 % delle quali è impegnato nella fabbricazione di prodotti alimentari.

Seconda regione italiana per valore della produzione agricola, l'Emilia-Romagna raggiunge il 13% circa del totale nazionale delle esportazioni del settore. L'alimentare è ora uno dei comparti trainanti dell'economia regionale: sfiora i 44 miliardi di euro di giro d'affari l'anno e dà lavoro al 12% circa della manodopera industriale di tutta la regione, pari a oltre 66 mila addetti. Quasi 8.000 aziende di piccole dimensioni costituiscono il tessuto produttivo di base per un'ampia serie di produzioni tipiche e di qualità, che si realizzano ancora su base artigianale. E' il caso di numerose specialità gastronomiche, come formaggi, salumi, vini: tutti prodotti tipici dell'Emilia-Romagna che costituiscono «la materia prima» della dieta mediterranea e della cucina italiana, e per questo esportati in tutto il mondo. Accanto a questa realtà di produ-

zioni tradizionali a denominazione di origine protetta, hanno sede in regione importanti imprese e gruppi industriali di rilevanza mondiale. Questi rappresentano i segmenti produttivi al vertice delle principali filiere agroindustriali della regione, che vanno dal caseario alle conserve vegetali, dalla pasta e prodotti da forno alle conserve animali. Queste produzioni sono tutte accompagnate e integrate dalle industrie produttrici di tecnologie nei vari stadi produttivi: macchine per l'agricoltura, macchine per i processi alimentari, macchine per il packaging, tecnologie per la conservazione degli alimenti ecc.

Nell'ambito dell'Unione Europea, l'Emilia-Romagna, secondo gli ultimi dati disponibili riferiti al 1997, occupava un posto di assoluto rilievo, con la ottava posizione, alle spalle delle regioni di Hessen, Brema, Londra, Ile de France, Bruxelles, Lussemburgo e Amburgo. In ambito nazionale l'Emilia-Romagna conta tre province nei primi dieci posti della classifica del reddito per abitante: Bologna (1°), Modena (3°), Parma (5°).

7. UNA NUOVA AGRICOLTURA

I prodotti tipici contribuiscono ad esaltare l'immagine di tutto il territorio di produzione e stimolano un crescente flusso turistico finalizzato, incrementando il valore economico di un'agricoltura terziarizzata ed integrata.

Oggi la questione agricola o agroindustriale non è più legata alla produzione quantitativa e alla sua mera trasformazione e commercializzazione. Oggi cambia la necessità di valutare l'agricoltura e le attività connesse extragricole nel loro rapporto con la società e con il tessuto economico che insiste sul territorio dove avviene la produzione. L'agricoltura produce dei beni che non sono puramente economici, produce pure ambiente, turismo e cultura e deve per forza implementare attività che si legano con le altre presenti sul territorio: artigianato, piccole e medie imprese. Tutte le attività extra-agricole devono connettersi con quelle agricole.

Nel luglio del 1997 venne presentato dalla Commissione il documento «Agenda 2000», parte del quale è dedicata alla riforma della PAC, tendente a dare: «una maggiore importanza e più consistente dotazione finanziaria alla qualità ed alla salvaguardia del territorio e dell'ambiente e a raggiungere un ridimensionamento del peso delle tradizioni politiche di mercato a favore delle misure di sviluppo rurale».

L'elemento chiave della strategia della valorizzazione agricolo-ambientale punta ad una evoluzione differenziata delle diverse realtà agricole e ad una integrazione virtuosa fra tutela dell'ambiente e sviluppo socio-economico. Per questo l'obiettivo finale è di «accrescere la competitività delle imprese, mantenendo la coesione e l'integrazione dei sistemi socio-economici territo-

riali e favorendo la salvaguardia delle risorse ambientali» (Regione E-R, 2000, p. 143).

Da queste correlate premesse emerge l'interesse che il miglioramento dell'ambiente rurale può apportare all'evoluzione in senso terziario dello sviluppo economico di aree precedentemente legate solo al mondo agricolo. In questa nuova ottica l'integrazione delle politiche dei settori economici e della salvaguardia dell'ambiente diviene motore di innovazione e benessere. L'integrazione si rivela quindi la matrice di sviluppo delle aree rurali, integrazione che avviene innanzitutto tramite l'accettazione di una diversificazione legata al terziario turistico-naturalistico che nel momento in cui risponde alle esigenze del naturalismo, assolve ai doveri della produzione di reddito e di creazione d'impiego, per di più raggiunge la valorizzazione della qualità della produzione primaria, che risponde all'esigenza di un incremento qualitativo di una produzione alimentare che ha raggiunto globalmente, anche se non in modo equo, la sufficienza alimentare.

La nuova politica comunitaria sta realizzando una rivoluzione copernicana nel sistema di attribuzione dei finanziamenti: da una somma di politiche settoriali si è giunti alla pianificazione di una visione economica d'insieme con sostegni trasversali, di cui l'ambiente in senso olistico costituisce la piattaforma.

Viene stimolata una partnership di ampio raggio trans-settoriale, a diversi livelli di delimitazioni geografiche.

Agenda 2000 intende promuovere un concetto di «integrazione ambientale», attingendo al Trattato di Amsterdam, che stabilisce i principi di base di uno sviluppo bilanciato e sostenibile e di un alto grado di protezione ambientale.

Questa politica adottata nella elargizione dei fondi strutturali per il periodo 2000-2006, trasmette le considerazioni ambientali nella gestione dei settori prioritari, quali i trasporti, l'energia, l'agricoltura, l'industria e il turismo.

Si valorizzano iniziative di ecoturismo e agriturismo inglobanti insieme di servizi aggiuntivi o integrativi al tradizionale turismo in azienda o nelle aree naturali, quali escursioni, itinerari a tema, corsi teorici in materie ambientali, pratici sulle tecniche orticole naturali, sull'artigianato tipico, sulla gastronomia locale, per la creazione di piccoli giardini botanici (Comm. Eur. Ministero Pol. Agr, 1997, p. 31).

8. L'AGRITURISMO IN ITALIA

La gastronomia costituisce oggetto di particolare interesse per il movimento turistico allorché i cibi caratteristici vengono ad identificarsi con le località che li hanno prodotti e con l'idea che solo nei luoghi originari sia possibile trovare il sapore più caratteristico.

Il turismo rurale sta assumendo un ruolo sempre più rilevante nel processo di differenziazione delle attività svolte nell'ambito delle aziende agricole italiane, conciliandosi con gli obiettivi di tutela ambientale, di valorizzazione delle produzioni locali e di ripristino del patrimonio architettonico delle aree rurali, rispetto ai quali, sia i consumatori, che la collettività, si mostrano sempre più sensibili. Negli ultimi anni, grazie ad un processo di qualificazione del settore agriturismo, si è in grado di offrire oltre all'ospitalità, alla genuinità dell'alimentazione, anche organizzazione di servizi culturali e ricreativi. Al riguardo, si segnala il fenomeno in crescita, delle «fattorie didattiche»: aziende agricole e agrituristiche (rispettivamente 153 e 120 censite dal Ministero dell'Ambiente nel 2000) che propongono a insegnanti e studenti gli itinerari alla riscoperta dell'agricoltura e delle tradizioni culturali, storiche, ambientali, gastronomiche, con un approccio originale e concreto all'alimentazione.

Nel 2000 si è registrato un sensibile aumento delle aziende agricole che offrono servizi nel turismo rurale. Esse ammontano a più di 9 mila unità (di cui oltre il 76% con alloggio), che rappresentano lo 0,5% delle aziende agricole italiane. Il giro d'affari, nel 2000, ha raggiunto i 516 miliardi di euro, con una crescita del 12% rispetto al 1999. Il fenomeno dell'agriturismo, diffuso in tutte le regioni, ha un peso maggiore nelle regioni del Nord e del Centro. Più della metà delle aziende offre un servizio di ristorazione, oltre l'8% è dotato di agricampeggio, mentre il 14% delle aziende propone il turismo equestre. I posti letto complessivi sono 110 mila, mediamente 13 per azienda. Gli alloggi risultano utilizzati per 99 giorni l'anno, mentre la durata media del soggiorno è di 6 giorni. Nel 2000 si è stimata un'affluenza di oltre un milione e ottocentomila unità, di cui il 25% stranieri. L'importanza dell'offerta alimentare nelle aziende agrituristiche è dimostrata dalla figura sottostante.



Fig. 4. Ripartizione percentuale delle entrate delle aziende agrituristiche.

9. LE STRADE DEL VINO

Le strade del vino, disciplinate dalla legge nazionale n. 268/99, per valorizzare i territori a vocazione vinicola di qualità, sono in Italia 72. Tredici Regioni e la provincia autonoma di Bolzano hanno adottato un provvedimento che recepisce la legge nazionale, mentre sette Regioni ne sono ancora sprovviste.

Oltre alle strade del vino sono state create le Strade dei Vini e dei Sapori, che sono percorsi enogastronomici integrati, il primo dei quali, tracciato tra Modena e Bologna, è stato denominato «*Città, Castelli, Ciliegi*», in riferimento alla dotazione culturale delle due città, ai reperti archeologici e architettonici di cui è ricca la vallata emiliana e, infine, alla produzione caratteristica di ciliegie che connota la campagna intorno a Vignola. L'itinerario è patrocinato da 18 comuni, 12 enti e 4 agenzie viaggi; offre 18 punti di ospitalità e ricezione, 13 riferimenti per l'agriturismo con accoglienza, 42 con accoglienza e vendita di prodotti tipici, 26 con sola vendita, 7 siti che offrono natura e ambiente rurale, 2 aree museali.

Dopo la ideazione di questo primo itinerario nel 1999, nel 2000 sono state create altre quattordici strade nella sola Emilia Romagna, di cui tre nell'area del Parco del Delta del Po, patrimonio mondiale UNESCO: la Bacchelliana, che si snoda lungo il Po su cui sono ambientati i romanzi di Bacchelli, quella del Rinascimento, che intende far risplendere gli antichi fasti della corte estense, quella del Delta che si snoda all'interno del Parco, fino alla scoperta dei «vini delle sabbie» e alla degustazione delle anguille.



Fig. 5. Strade dei vini e dei sapori della Provincia di Ferrara.

10. IL RISCHIO DELLA SPARIZIONE

Purtroppo l'Unione Europea ha predisposto norme sanitarie che vengono a penalizzare molti alimenti tipici italiani, prodotti secondo metodi antichi e tradizionali, che non vengono più ritenuti adeguati alle norme igieniche attuali, per cui molte regioni italiane si stanno attivando per ottenere deroghe.

Sovente tali produzioni derivano da ricette molto antiche, conservate da pochi esperti ed amatori e prodotte a livello artigianale, a cui il turismo assicura una fonte di approvvigionamento, ma proprio essi rischiano di andare perduti a causa di nuove normative igienico-sanitarie, imposte dalla UE, che vengono ad eliminare alcune pratiche antiche, ritenute poco sicure per la salute. Si tratta della richiesta di eliminare alcuni materiali e ambienti, capaci di assorbire contaminazioni, che si vuole sostituire con materiali inerti.

In Italia una ricerca di Confartigianato ha individuato 4000 gruppi di prodotti tipici, tra cui 1200 varietà di formaggi e salumi. Tra questi sono a rischio i formaggi posti a riposo nelle grotte tufacee di Tolomella e Sogliano sulle colline romagnole e marchigiane. Queste grotte erano usate da secoli per conservare i cereali in tempo di pace e nascondere i cibi in tempo di guerra; sono profonde 4 metri, le pareti sono rivestite di paglia e canne, il fondo è ricoperto di tavole di legno forato, su cui cola il siero e i grassi dei formaggi, che, avvolti in tela bianca, vi vengono posti al culmine dell'estate e tolti il 25 novembre, per essere gustati assieme a miele di castagno e fichi secchi, dopo aver acquisito un sapore tartufaceo.

In cave di marmo viene conservato per sei mesi il lardo di Colonnata nelle Alpi Apuane, schiacciato dal peso di tavole pure di marmo, per assorbire le spezie su cui viene adagiato.

Il Raschera di Alpeggio viene ritenuto a rischio igienico per essere conservato in recipienti di legno ed avvolto in teli di lana.

Il Gambon del Piacentino, tratto dalla zampa di maiale, disossata e cucita, viene pressato da due tavolette di legno che la legge vorrebbe sostituire con metalli, per evitare muffe e batteri, ma che provocherebbero condensa, che altera il sapore.

I violini di capra della Valchiavenna, conservati in cantina in tini di legno, dovrebbero utilizzare la plastica e le celle frigorifero.

Rischia anche di perdere le sue caratteristiche la Toma o Robiola delle Langhe, che Plinio citava come uno dei formaggi più saporiti del suo tempo (Dove, 4 aprile 1999).

Nella regione Friuli Venezia Giulia, che si è sempre impegnata in una politica di valorizzazione dei prodotti tipici, visto che rappresentano uno dei punti di forza dei suoi pacchetti turistici, merita ricordare il caso della «pitina» tipico insaccato delle valli alpine del pordenonese di cui la comunità eu-

ropea aveva bandito la produzione, a causa della promiscuità delle parti di maiale, ma che l'ERSA ha ottenuto di poter continuare a produrre, garantendo migliori standard igienico-sanitari.

11. CONCLUSIONI

La ricchezza culinaria si evidenzia come la somma di diverse forme di cultura che si oggettivizzano in produzioni naturali, arricchite da lavorazioni esperte e consolidate che testimoniano i pregi del territorio, del clima, delle capacità di lavoro.

Questi patrimoni alimentari devono ora essere salvaguardati dalle restrizioni igieniche imposte dalla UE nei confronti degli alimenti di origine artigianale, che vengono realizzati secondo antiche modalità, affinché noi non perdiamo per sempre un lusso inestimabile.

BIBLIOGRAFIA

- COMMISSION OF THE EUROPEAN COMMUNITIES, *Communication from the Commission to the Council and the European Parliament, Bringing Our Needs And responsibilities together Integrating Environmental Issues With Economic Policy*, COM (2000) 576 Final, Brussels, 20.9.2000.
- COMMISSION OF THE EUROPEAN COMMUNITIES, *Regolamento (CE) n. 2075/2000 del 29.9.2000 che modifica il regolamento (CE) n. 1750/1999 recante disposizioni di applicazione del regolamento (CE) n. 1275/1999 del Consiglio sul sostegno allo sviluppo rurale da parte del Fondo Eur. Agr. di Or. e Gar (FEAOG)*, Doc 300R2075, in G.U. n. L 246 del 30/9/2000, pp. 46-50.
- COMMISSIONE EUROPA, MINISTERO RISORSE AGRICOLE ALIMENTARI E FORESTALI, *Lo sviluppo rurale: Turismo rurale, agriturismo, prodotti agroalimentari*, Roma, INEA, 1996.
- COMMISSIONE EUROPEA, *La riforma della politica agricola comunitaria*, Regolamento n. 1258/1999 del Consiglio, 17/5/1999.
- COMMISSIONE EUROPA, MINISTERO RISORSE AGRICOLE ALIMENTARI E FORESTALI, *Lo sviluppo rurale: L'ambiente come risorsa per lo sviluppo integrato delle aree rurali*, Roma, INEA, 1997.
- DELL'AQUILA, P., *Verso un'ecologia del consumo*, Milano, Angeli, 1997.
- EWENS, S., *All Consuming Images*, New York, Basic Books, 1988.
- FACCIOLI, E. (a cura), *L'arte della cucina in Italia. Libri di ricette e trattati della civiltà della tavola dal XIV al XIX secolo*, Torino Einaudi, 1987.
- Il Sole 24 Ore-Agrisole, 9-15 nov. 2001, Anno 6°, n. 44, pp.1-2.
- PIOVENE, G., *Viaggio in Italia*, Verona, Mondadori, 1957.
- REGIONE EMILIA-ROMAGNA, *Programma regionale di azione ambientale 2001-2003 (bozza)*, Bologna, dicembre 2000.

- RONCHETTI, G., *Le strade dei vini e dei sapori dell'Emilia Romagna*, Bologna, Regione E-R, Assessorato Agricoltura, Ass. Turismo-Commercio, 2001.
- ROVERSI, G., LUCCARINI, D. (a cura), *I tesori della tavola in Emilia Romagna*, Bologna, L'Inchiostroblù, 1998.
- TRIANI, G. (a cura), *Elogio del Culatello. Il salume dei re tra storia, letteratura e gastronomia*, Bologna, Grafis Edizioni, 1992.
- VENTURA, A., TODESCHINI, G. (a cura), *Atlante dei prodotti DOP e IGP dell'Emilia Romagna*, Bologna, Suppl. ad «Agricoltura», n. 9, sett. 1999, Regione Emilia Romagna, Assessorato Agricoltura.
- Von PESCHKE, H-P., FELDMANN, W., *La cucina dell'antica Roma*, Milano, Tommasi, 2001.