

DOP e IGP: tradizioni, clima e capacità manuale



di Fabrizio SALCE

In Italia esiste un numero consistente di prodotti tipici legati al proprio territorio d'origine, alla storia e alla cultura. Ma anche alle condizioni climatiche, alle peculiarità dei luoghi di affinamento, alla capacità manuale dell'uomo. A loro spesso è legata una storia secolare come per esempio quella del Parmigiano Reggiano, storia che risale al XII secolo. Per altri, come il Basilico Genovese, possiamo addirittura fare riferimento ai primi anni dopo Cristo, in quanto già citato allora da Plinio il vecchio.

Ci sono poi i legami culturali. Pensiamo al Salame Cremona la cui terra nativa è fondamentalmente il fiume Po.

C'è il connubio tra il prodotto, le condizioni

climatiche uniche e inconfondibili di alcuni ambienti che consentono di stagionare specialità con caratteristiche diversamente non riscontrabili. È il caso della stagionatura del Prosciutto di Parma dovuta al vento marino.

Da nord a sud percorrendo il paese non è raro trovare ambienti particolarmente indicati per l'affinamento più consoni di altre specialità. Sono luoghi dalla temperatura costante e con il giusto grado di umidità. Grotte, cantine, vecchie miniere. E allora formaggi come il Ragusano, la Fontina d'Aosta, il Pecorino o insaccati pregiati come il Culatello.

La manualità dell'uomo, tramandata da generazione in generazione, è un'altra componente indiscussa che lega una produzione tipica e il suo luogo d'origine. Basti pensare alla capacità del norcino nell'uso del coltello o al casaro

attento alla filatura della Mozzarella di Bufala.

Non manca poi il legame tra il prodotto alimentare e un altro prodotto del territorio utile per la sua realizzazione. Pensiamo al Lardo di Colonnata. Si produce oggi come un tempo e per la sua stagionatura vengono utilizzate le conche, ampi recipienti costruiti proprio con il marmo delle cave del territorio.

Molti prodotti tipici sono motivo di aggregazione, fungono da collante per l'aspetto sociale della gente dei luoghi di produzione: sagre, feste, fiere. Altri invece, come i prodotti della montagna, sono indispensabili per la presenza dell'uomo in determinate località. Presenza che significa tutela ambientale.

I prodotti DOP e IGP hanno caratteristiche legate, totalmente o in parte, al loro territorio di produzione. Prodotti unici come il Bergamotto di Calabria, che non troviamo in altre parti e dal quale si estrae l'Essenza di Bergamotto di Reggio Calabria DOP. O il Peperone di Senise IGP, ecotipo locale, con caratteristiche particolari che lo differenziano da tutti gli altri ecotipi conosciuti.

Per la realizzazione di molti prodotti DOP e IGP vengono infatti messi in atto dall'uomo processi produttivi che pur essendo rigorosi, rispettosi dell'ambiente, della natura e delle normative di legge, sono al contempo antichi, ricchi di tradizioni e di culture spesso secolari.

Ci sono poi le tradizioni agresti, come quella di Genzano che sopravvive nella produzione dell'alimento principe della storia dell'umanità: il pane, cotto ancora oggi nei vecchi forni a legna. E poi c'è chi in alta montagna munge il bestiame ancora a mano per ottenere quel latte che si trasformerà in un prodotto tipico del territorio come il Castelmagno a Denominazi-

one d'origine protetta. I prodotti della terra e il lavoro. Le Arance di Ribera DOP, le Nocchie del Piemonte IGP, il Radicchio di Treviso IGP, il Carciofo Romanesco del Lazio IGP, il Marrone del Mugello e il Fagiolo Cuneo sempre a indicazione geografica protetta.

Ma anche prodotti ancor più di nicchia come la Tinca Gobba Dorata del Piana di Poirino Dop per la quale l'operato dell'uomo è di fondamentale importanza.

Dietro ad ogni prodotto tipico c'è dunque il lavoro e la passione dell'uomo, la sua storia, la sua esperienza. Ecco perché sono prodotti superiori.

Le produzioni legate al territorio e alla cultura dei luoghi che sono state riconosciute con il regolamento della comunità europea, possono fregiarsi dei marchi d'origine: DOP - denominazione d'origine protetta e IGP indicazione geografica protetta. I prodotti definiti "tipici" devono utilizzare materie prime di qualità ed essere lavorati con processi naturali e genuini. A tal proposito sono stati redatti nel tempo, dai consorzi di produzione e tutela, rigorosi disciplinari di produzione che sanciscono le regole alle quali ogni singolo produttore deve attenersi affinché il suo prodotto possa essere contraddistinto come DOP o IGP.

Per facilitarne il riconoscimento e tutelare il consumatore da falsi o imitazioni, i prodotti vengono contrassegnati a garanzia della loro tipicità dopo severi controlli.

Superata questa fase delicata si può procedere con l'applicazione di sigilli, bollini, loghi consorzi e marchiature a fuoco che contraddistinguono il prodotto originale dalle eventuali falsificazioni.

Questo modo di operare ha due valenze importanti: la sicurezza per chi acquista e la difesa del prodotto tipico di qualità.

Per quanto riguarda l'etichetta dei prodotti DOP e IGP, bisogna fare attenzione che, oltre alle indicazioni previste dalla legge nazionale sull'etichettatura degli alimenti, ci sia riportata la dicitura "Denominazione di origine protetta" o "Indicazione geografica protetta" in acronimo o per esteso ed eventualmente i loghi comunitari.

I loghi rappresentano dei solchi in un campo arato situato al centro di un sole, circondato dalle stelle dell'Unione Europea e sono di colore rosso per la DOP e blu per l'IGP, per entrambe la scritta è di colore giallo.

Devono essere apportate le diciture regolamentari dei più recenti provvedimenti in materia. Non devono invece apparire menzioni aggiuntive che possano indurre in inganno il consumatore sulla reale natura del prodotto.

