

QUALIVITA

FONDAZIONE PER LA TUTELA E LA VALORIZZAZIONE DEI
PRODOTTI AGROALIMENTARI E VITIVINICOLI DI QUALITÀ EUROPEI

 **fondazione**
QUALIVITA





fondazione
QUALIVITA



Fondazione Qualivita, ente senza scopo di lucro, nasce a Siena nel 2000 con l'obiettivo di **valorizzare e tutelare le produzioni agroalimentari e vitivinicole** di qualità europee.

Fondazione Qualivita svolge prevalentemente **attività nell'ambito culturale e scientifico** a supporto del sistema DOP IGP italiano collaborando con i Consorzi di tutela e le istituzioni.

La Fondazione è organizzata attraverso un **consiglio di amministrazione** che, coadiuvato da un comitato scientifico, formula gli indirizzi, supervisiona i progetti e le attività connesse per il conseguimento degli obiettivi.

SOCI FONDATORI



CONSIGLIO DI AMMINISTRAZIONE

Presidente
Cesare Mazzetti

Consiglieri:
Nicola Cesare Baldrighi
Nicola Battuello
Pietro Bonato
Enrico De Micheli
Stefano Fontana
Stefano Imperatori
Carlo Perini
Francesco Soro

Sindaco revisore unico:
Alberto Bambagini

Direttore generale
Mauro Rosati

COMITATO SCIENTIFICO

Paolo De Castro (Presidente)
Dario Bagarella
Simone Bastianoni
Stefano Berni
Riccardo Cotarella
Lorenzo D'Archi
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



Fondazione Qualivita è stata riconosciuta nel 2008 dal Ministero dell'agricoltura italiano come soggetto di elevata capacità tecnico-scientifica nell'ambito del settore agroalimentare di qualità e, in particolare, in quello delle produzioni agroalimentari DOP, IGP, STG.

LA NOSTRA VISIONE

IN OLTRE VENTI ANNI DI ATTIVITÀ, LA FONDAZIONE QUALIVITA HA AMPLIATO LA PROPRIA MISSION DOTANDOSI DI UNA STRUTTURA ORGANIZZATIVA SEMPRE PIÙ ARTICOLATA, PER IMPLEMENTARE CONOSCENZE A SUPPORTO DEL SISTEMA DELLE DOP IGP

MISSION

Garantire al sistema dei prodotti agroalimentari e vitivinicoli DOP IGP italiani una adeguata tutela e valorizzazione attraverso un supporto scientifico e culturale

VISION

Essere un centro di conoscenze scientifiche per la transizione green promuovendo modelli produttivi più inclusivi e sostenibili atti a garantire un vero processo di democrazia della qualità alimentare in Italia e nel mondo



IL NOSTRO APPROCCIO

UNA COSTANTE ATTENZIONE ALLE INFORMAZIONI

Abbiamo sviluppato un metodo di lavoro basato su un sistema di elaborazione, monitoraggio, archiviazione delle informazioni del settore agroalimentare. Attraverso un approccio multi-ambito, interagiamo e condividiamo aggiornamenti, dati, analisi di settore con le comunità professionali che operano nel comparto delle DOP IGP italiane favorendo i processi di conoscenza e la crescita delle competenze.

AMBITI



VALORIZZAZIONE



FORMAZIONE



EDITORIA



RICERCA



INNOVAZIONE



NETWORKING



IL NOSTRO IMPEGNO

UN SUPPORTO CONCRETO AL SETTORE DOP IGP
ATTRAVERSO I PROGETTI ISTITUZIONALI



EDITORIA

- **Atlante Qualivita** - volume enciclopedico per la divulgazione della cultura delle DOP IGP (edizioni Treccani)
- **Consortium** - rivista scientifica trimestrale delle Indicazioni Geografiche (edizioni IPZS)



RICERCA

- **Rapporto economico DOP IGP** - monitoraggio annuale della Dop economy in collaborazione con ISMEA
- **Studi di settore** - analisi e approfondimenti sui temi prioritari per il settore DOP IGP



VALORIZZAZIONE

- **Qualità italiana** - piattaforma specifica per la distribuzione dei prodotti DOP IGP in collaborazione con McDonald's
- **Comunicazione IG** - sistema di informazione di settore integrato e multicanale



INNOVAZIONE

- **Passaporto Digitale** - sistema di tracciabilità e tutela dei prodotti DOP IGP in collaborazione con IPZS, CSQA e Agroqualità



FORMAZIONE

- **Accademia Qualivita** - formazione per gli operatori e gli amministratori dei Consorzi di tutela



NETWORKING

- **Forum Qualivita** - meeting internazionali per il confronto fra istituzioni e Consorzi di tutela
- **Italia Next DOP** - workshop per lo sviluppo della ricerca scientifica delle Indicazioni Geografiche

IL SISTEMA DELLE CONOSCENZE

UNA PIATTAFORMA DELLE CONOSCENZE AGROALIMENTARI CHE SI RIVOLGE A SPECIFICI TARGET PER GARANTIRE E MIGLIORARE L'ACCESSO ALLE INFORMAZIONI DEL SETTORE DOP IGP



LA QUALITÀ ITALIANA

L'Italia possiede oggi un patrimonio di agro biodiversità unico che, grazie al sistema DOP IGP, è riuscita a sviluppare in un paradigma agroalimentare di successo. È il cosiddetto modello del made in Italy che si fonda su questi pilastri:

- QUALITÀ
- ORIGINE
- CERTIFICAZIONE
- CONSORZI DI TUTELA
- CIBO
- VINO
- BEVANDE SPIRITOSE
- BIODIVERSITÀ E SOSTENIBILITÀ
- CULTURA
- DOP ECONOMY



Q U A L I T À

3.388

PRODOTTI EUROPEI
DOP IGP STG
E BEVANDE SPIRITOSE IG

È nel 1988 che in Europa e in Italia si inizia a parlare più diffusamente di sistemi di qualità nel settore agroalimentare, a partire dall'elaborazione da parte della Commissione Europea del "Libro verde sul futuro del mondo rurale". Dal quel periodo si assiste ad una forte ascesa del settore agricolo ed in particolare i temi di **qualità alimentare**, preservazione dell'**ambiente** e dell'**ecosistema** diventano sempre più centrali anche per i cittadini. Nel tempo si costruisce in Europa, in linea con le evoluzioni sociali, economiche e culturali, un importante **sistema normativo** frutto di una nuova politica della qualità incentrata sui temi della **sicurezza alimentare**, le pratiche di **commercializzazione e produzione**, con l'obiettivo di garantire la trasparenza delle informazioni e dell'etichettatura. A questi si aggiunge una specifica normativa per i "**Sistemi europei di Qualità**", istituiti per identificare prodotti che possiedono peculiarità specifiche. Sono norme che impongono ai produttori regole più restrittive e comportano controlli regolari da parte di enti terzi sul loro rispetto. È in questo contesto che le **Indicazioni Geografiche** diventano un vero e proprio modello di sviluppo rurale fondato su origine e tradizione. Nel 1992 – al termine di un iter che ha visto in prima linea Italia e Francia – l'approvazione del Regolamento europeo 2081 segna

un punto di svolta: con l'istituzione della Denominazione d'Origine Protetta (DOP), dell'Indicazione Geografica Protetta (IGP) e delle Specialità Tradizionali Garantite (STG) si afferma un **sistema produttivo** vocato alla sostenibilità, poiché capace di coniugare tutela ambientale, sociale ed economica. Grazie ad una base normativa evoluta e al forte impegno delle associazioni di produttori, che poi si sono trasformati in Consorzi di Tutela, le filiere DOP IGP sono diventate oggi un modello di successo agroalimentare che riesce a valorizzare sui mercati le produzioni locali affermando un principio importante: la qualità ha una diretta connessione con l'**origine**, con gli **usi consolidati della produzione** e con la **certificazione**. Quella delle Indicazioni Geografiche è un "**qualità dinamica**" che non si limita a cristallizzare un'eredità della tradizione gastronomica, ma ne accompagna lo sviluppo, con i territori al centro di un processo che salvaguarda ambiente, patrimonio culturale ed economia locale. Un capitale che in Europa conta oltre 3.000 produzioni del settore cibo e vino.

Il sistema DOP IGP è diventato il vero simbolo della qualità italiana, non solo per il numero così importante di prodotti presenti nel suo paniere, quasi 900, ma soprattutto perché ha saputo preservare i veri interessi dei cittadini in tema di alimentazione.

ORIGINE

100%

PROVINCE ITALIANE CON
PRODUZIONI DI ORIGINE
DOP IGP

Q



Con il consolidarsi dei sistemi di qualità europei e in particolare di quello DOP IGP, la **conoscenza dell'origine del cibo e della materia prima agroalimentare** è diventata sempre più importante perché direttamente connessa alla sicurezza alimentare, alla qualità e all'autenticità dei prodotti, ai temi di tracciabilità e protezione. È proprio in questo contesto evolutivo che il **concetto di "origine"** si definisce anche giuridicamente, esprimendo la specifica indicazione di un legame di causalità fra il territorio e le caratteristiche distintive del prodotto e che **si differenzia dal concetto di "provenienza"**, la quale è una semplice indicazione del luogo geografico senza alcuna implicazione di particolari caratteristiche del prodotto ad esso collegate.

La crescente consapevolezza dei consumatori riguardo al tema della provenienza ha dato centralità al concetto di origine per due aspetti fondamentali: la **connessione con la sicurezza alimentare**, che assicura cibi sani, e la **garanzia di qualità e autenticità**, che consente di fare scelte consapevoli basate su preferenza di gusto e valori culturali, determinando nel contempo un ambiente di consumo più trasparente e responsabile. Le nuove sensibilità del mercato internazionale e del contesto sociale hanno di fatto contribuito alla

crescita del concetto del made in Italy agroalimentare, che nell'odierno mondo globalizzato è diventato un grande valore commerciale e un esempio virtuoso di valorizzazione.

Questo **modello del "made in"**, che **mette al centro l'origine**, è progressivamente andato in contrasto con le produzioni industriali delocalizzate delle grandi multinazionali, che molto spesso hanno considerato l'affermazione del territorio come un ostacolo alla loro crescita. Da questo dualismo fra locale e globale sono nate anche le contraffazioni alimentari e il fenomeno dell'*Italian Sounding*. Le tantissime imprese che usurpano la reputazione delle Indicazioni Geografiche non garantiscono né un'informazione completa ai consumatori né una pari competitività ai produttori sui mercati internazionali, basata sul principio di legalità e di concorrenza trasparente.

Il freno alla delocalizzazione è uno degli effetti più evidenti che il sistema delle DOP IGP abbia prodotto attraverso l'affermazione del concetto di origine, e ciò non è avvenuto per altri comparti economici come ad esempio moda e settore manifatturiero. La leva dell'origine come criterio di scelta dei consumatori, oltre a limitare l'esodo rurale, ha consentito alla filiera agroalimentare di svilupparsi e diventare il settore di punta per il nostro Paese.

CERTIFICAZIONE

43

ORGANISMI DI CONTROLLO
DEI PRODOTTI DOP IGP
STG ITALIANI

Q



I prodotti agroalimentari, vitivinicoli e le bevande spiritose presenti sul mercato con una certificazione di origine rispettano caratteristiche e peculiarità specifiche, definite dal proprio territorio. Le norme dell'UE prevedono infatti che per i prodotti a Indicazione Geografica che intendono beneficiare della protezione siano avviate le procedure comuni di registrazione del nome, presentando un **documento unico** ufficiale e pubblico che riassume tutti i requisiti del prodotto. È prevista inoltre l'approvazione di un **disciplinare di produzione**, il "documento di identità" del prodotto DOP, IGP o STG, che delimita la zona di origine, descrive il legame con il territorio, stabilisce le regole specifiche relative al processo di lavorazione e definisce le caratteristiche delle materie prime e del prodotto finale immesso sul mercato. Al fine di aumentare il valore aggiunto, la fiducia dei consumatori e fornire garanzie al mercato e agli operatori, le norme richiedono che vi sia un **sistema di controllo e certificazione** da applicare a tutte le fasi del disciplinare di produzione e a tutti gli operatori coinvolti e un sistema di monitoraggio che vigili sul corretto uso dei nomi registrati nelle fasi commerciali. In Italia la confor-

mità alla disciplina vigente è garantita, attraverso verifiche in campo, accertamenti documentali e prove sui prodotti lungo la filiera, da un sistema articolato che interessa soggetti pubblici e privati: il **Ministero dell'Agricoltura, della Sovranità Alimentare e delle Foreste** e gli **organismi di controllo**, enti terzi e indipendenti autorizzati dal Ministero e distinti in autorità pubbliche e organismi privati. Per ogni Indicazione Geografica il sistema di controllo, che ha carattere prescrittivo, è documentato in uno specifico **piano dei controlli** approvato dallo stesso Ministero, che riporta "cosa" controllare e "come" farlo. A questo si affianca un'attività di vigilanza del Ministero sui mercati e sul web, attività che sul piano operativo si avvale anche dell'azione dei Consorzi di tutela riconosciuti, con agenti vigilatori qualificati e iscritti in un apposito albo nazionale.

Questo sistema di "certificazione regolamentata" rappresenta il pilastro di un patto con il consumatore attraverso garanzie legate all'origine territoriale, ai metodi di lavorazione usati, alle caratteristiche organolettiche e chimico-fisiche dei prodotti DOP, IGP e STG, autentico patrimonio della qualità agroalimentare dei territori.

CONSORZI DI TUTELA

296

CONSORZI DI TUTELA
DOP IGP
RICONOSCIUTI DAL MASAF

Q



La tutela e la promozione delle Indicazioni Geografiche è gestita da gruppi di produttori e operatori economici coinvolti nelle singole filiere. In Italia tale ruolo è ricoperto dai **ConSORZI di tutela**, associazioni volontarie incaricate dal **Ministero dell'Agricoltura, della Sovranità Alimentare e delle Foreste**, che in questi anni sono riuscite a guidare con successo il comparto dei prodotti **DOP e IGP**.

Il **successo delle Indicazioni Geografiche italiane** come crescita sui mercati e come modello di sviluppo territoriale è **avvenuto laddove gli operatori sono stati capaci di organizzarsi in Consorzi di tutela**, creando un sistema organizzato efficace in grado di gestire e coordinare l'evoluzione delle filiere nell'ambito di un contesto produttivo, economico e normativo di riferimento sempre più complesso.

I Consorzi di tutela sono organismi volontari promossi dagli operatori delle singole filiere che devono rappresentare almeno il 66% della produzione tutelata – nel caso del vino anche una certa quota di viticoltori – per esercitare una funzione precisa nei confronti di un bene comune: tutelare e valorizzare le produzioni DOP e IGP.

Grazie alle attività di promozione, valorizzazione e informazione del consumatore, riescono a consolidare e accrescere il valore competitivo dei prodotti di qualità DOP e IGP nei mercati attraverso contenuti corretti e coerenti. Non meno importante è l'**attività di tutela** svolta dai Consorzi, continuamente impegnati a contrastare diversi episodi illeciti. I Consorzi di tutela gestiscono e coordinano numerose altre azioni che interessano lo sviluppo di tutta la filiera: la modifica dei disciplinari, la definizione di strumenti di distribuzione del valore, la stesura dei piani di regolazione dell'offerta, l'innovazione di processo per la transizione ecologica, la ricerca scientifica, la gestione delle autorizzazioni per i prodotti trasformati con ingredienti DOP IGP, la promozione del turismo enogastronomico territoriale, le attività di formazione e di educazione alimentare.

La presenza, la crescita e l'impegno dei Consorzi di tutela in Italia ha permesso al settore delle Indicazioni Geografiche di definire un **modello di sviluppo** che ha saputo unire **aziende, istituzioni** e molti altri attori del **territorio**, affermando un nuovo e più ampio concetto di qualità agroalimentare.

C I B O

325

PRODOTTI
AGROALIMENTARI
DOP IGP E STG ITALIANI

Q



L'Italia è oggi il Paese che vanta il più alto numero di prodotti agroalimentari DOP, IGP e STG registrati a livello europeo: 325 Indicazioni Geografiche. **Oltre un prodotto a Indicazione Geografica su cinque in Europa proviene dal nostro Paese.** Numeri che esprimono due aspetti che caratterizzano il sistema italiano: da un lato la grande ricchezza del patrimonio della cultura rurale, delle tradizioni agricole e gastronomiche, delle conoscenze tecniche e produttive dei territori italiani; dall'altro la forte capacità del tessuto produttivo e del sistema pubblico-privato di riferimento di sapersi organizzare in numerose filiere regolate, coordinate e trasparenti.

Le DOP IGP italiane, distribuite lungo tutta la penisola e base tradizionale delle diverse cucine regionali e locali, rappresentano oggi il pilastro di due simboli del patrimonio agroalimentare globale in termini di qualità e di nutrizione: la **cucina italiana** e la **Dieta Mediterranea**. Il connubio tra materie prime e cucina, la loro reciproca influenza, diventa così elemento della massima espressione della qualità del cibo e delle sue ricadute su una alta e diffusa **qualità della vita**.

Un patrimonio di prodotti ampio e variegato, a partire dalla categoria dei

formaggi che oggi ha il peso maggiore per operatori coinvolti e valore economico grazie alle grandi filiere del Nord Italia, ai pecorini del Centro e delle Isole, ai formaggi freschi delle regioni del Sud. O i **prodotti a base di carne**, un paniere di 43 denominazioni che a partire dalla *food valley* emiliana, interessa le grandi produzioni del Nord Italia e numerose eccellenze di nicchia del territorio nazionale. Vi sono anche categorie più "piccole" per numero e diffusione territoriale, ma comunque rilevanti per produzione e indotto economico: come ad esempio gli **aceti balsamici** – una delle maggiori voci delle esportazioni del settore – o la **pasta alimentare**, che negli ultimi anni è riuscita ad accrescere la sua notorietà e il valore nei mercati. La grande biodiversità italiana ha dato vita anche a 50 **oli extravergine di oliva**, ben 124 filiere di **ortofrutticoli e cereali**, 17 **prodotti di panetteria e pasticceria**, 6 **carni fresche**, un **cioccolato** e altre eccellenze locali.

Un'**eterogeneità** che si manifesta anche nell'entità delle singole filiere, molto differenziate per dimensione produttiva ed economica, modello organizzativo e diffusione sui mercati. Una varietà unica che esprime tutta la ricchezza dell'agroalimentare made in Italy.



VINO

527

PRODOTTI VITIVINICOLI
DOP IGP ITALIANI

Q



La storia delle denominazioni di origine italiane inizia con largo anticipo sulle istituzioni europee: nel 1963, con l'applicazione del decreto presidenziale 930, per la prima volta si lega la qualità di un vino al suo luogo di provenienza, attraverso l'introduzione del concetto di Denominazione d'Origine Controllata (DOC). L'attenzione che l'Italia ha avuto sul tema nei decenni successivi è dimostrata dalle 527 DOP IGP attualmente registrate a livello UE, frutto di 350 varietà di vitigni che rappresentano una biodiversità unica al mondo.

Una varietà peculiare che nella cultura rurale del vino italiano è intimamente connessa alla definizione del paesaggio nazionale, costellato di vigne sviluppate secondo tradizioni e movimentazioni legate a saperi secolari. **La solida relazione tra vino e paesaggio** è infatti espressione dei valori della qualità, non solo da un punto di vista emozionale, grazie alla capacità di "disegnare" elementi naturali connessi all'espressione qualitativa di un vino come ad esempio la morfologia e la giacitura dei vigneti.

Un patrimonio che testimonia da un lato la **tradizione**, forte del legame tra le caratteristiche del vino e l'ambiente di origine, dall'altro la

grande **capacità evolutiva** di filiere in grado di fare qualità attraverso un sistema coordinato, normato da regolamenti e disciplinari di produzione e controllato da uno dei sistemi più evoluti al mondo. Qualità, solidità e innovazione sono infatti le caratteristiche di un sistema che sa essere in linea con i **mutamenti culturali**, le **nuove sfide ambientali** e le **esigenze di consumo emergenti**.

Tutto questo anche grazie agli strumenti messi a disposizione dai regolamenti europei e dal lavoro svolto dai **ConSORZI di tutela** e dagli operatori per rendere sempre attuali i disciplinari di produzione. Un aspetto che è possibile trovare nella diversa gestione dell'**informazione al consumatore** attraverso le etichette, nella crescente tendenza a incrementare la valorizzazione del **territorio**, negli sforzi fatti dalle filiere per tutelare sia la propria identità storica, caratterizzando sempre più le tipologie di vino con la **specificazione dei vitigni autoctoni**, sia il proprio habitat, definendo delle condizioni ambientali che permettano di rispondere ai **cambiamenti climatici**. Un viaggio secolare arrivato fino a oggi grazie all'impegno di molti attori e alle peculiarità di territori e denominazioni uniche al mondo, in grado di definire la qualità vitivinicola italiana.

BEVANDE SPIRITOSE

35

BEVANDE SPIRITOSE
ITALIANE A INDICAZIONE
GEOGRAFICA

Q



Il settore delle **bevande spiritose a Indicazione Geografica** conta varie denominazioni a livello nazionale e comunitario. Dai distillati con grandi volumi distribuiti in tutto il mondo alle piccole produzioni locali, questi prodotti sono accomunati dall'aver una zona di origine, una tradizione produttiva, forti legami territoriali e una notorietà connessa al loro nome.

L'attività di distillazione è da sempre strettamente connessa ai territori, sia per le caratteristiche delle materie prime sia per le tradizioni locali, che si sono create tenendo conto anche dei fattori climatici delle regioni. In Italia, ad esempio, il freddo delle zone del Nord ha aumentato i consumi di bevande alcoliche e ha consentito nel contempo un miglior funzionamento dei rudimentali impianti distillatori.

Di pari passo con il progresso culturale e tecnico – che ha portato alla messa a punto di pratiche per la distillazione e l'estrazione aromatica sempre migliori, più sicure e qualitativamente superiori – è andata sviluppandosi anche la **normativa europea e nazionale di riferimento**

per le bevande spiritose a Indicazione Geografica, a testimonianza della volontà di tutelare un settore che costituisce nel suo complesso un patrimonio culturale ed economico di grandissimo valore. Tale normativa si divide in una regolamentazione di tipo produttivo/denominativo e una di tipo fiscale, che prevede stretti controlli sulla produzione e sull'interscambio delle bevande spiritose, sulle quali grava un livello di accise molto elevato e diverso nei vari Stati membri della UE, così come nei Paesi extraeuropei.

Le **bevande spiritose a Indicazione Geografica in Italia** sono 35: due a valenza nazionale, una a valenza transnazionale (Italia e Francia) e 32 a valenza territoriale distribuite su 11 regioni. I disciplinari di ciascuno di questi prodotti tutelati indicano espressamente le caratteristiche della bevanda, le sue eventuali variazioni – come invecchiamento e aromatizzazioni – e le modalità di presentazione al pubblico. Un comparto che nei suoi tanti aspetti esprime un'ulteriore preziosa testimonianza della qualità produttiva italiana.

BIODIVERSITÀ E SOSTENIBILITÀ

1.055

RAZZE E VARIETÀ TUTELATE
NEI DISCIPLINARI DI
PRODUZIONE

Q



L'Italia, grazie alla sua collocazione geografica e alle sue caratteristiche territoriali, vanta una **biodiversità** vegetale e animale tra le più ricche al mondo, capace di modellare una parte importante di ambienti e paesaggi nazionali. Le filiere a Indicazione Geografica, sviluppatasi diffusamente nel nostro Paese, sono presto diventate elementi fondamentali nel salvaguardare questo patrimonio di risorse locali e nel supportare la vocazione e gli equilibri economici dei distretti produttivi, grazie all'impegno quotidiano per affermare la **sostenibilità della produzione**. Le DOP IGP sono oggi un modello capace di tutelare la qualità agroalimentare e valorizzare la biodiversità ambientale e culturale dei territori, in termini di risorse naturali e materie prime, conoscenze tecniche e tradizioni produttive. In questo quadro si inserisce anche la fondamentale dimensione della sostenibilità sociale dei territori rurali, garantita dal grande impatto occupazionale di produzioni per loro natura non delocalizzabili. Come **più grande serbatoio di biodiversità vegetale e animale in Europa**, l'Italia è in possesso di un'importante risorsa che qualifica la ricchezza e l'identità stessa del Paese ma, allo stesso tempo, comporta ele-

menti di fragilità a causa, in particolar modo, dei cambiamenti climatici.

Se negli ultimi decenni i sistemi alimentari globali hanno perseguito l'obiettivo di produrre più cibo a costi inferiori con un maggiore utilizzo di risorse, in Italia lo sviluppo sostenibile, produttivo ed economico di un ampio e variegato numero di filiere a Indicazione Geografica ha permesso di **tutelare la qualità agroalimentare, mantenendo e valorizzando la biodiversità ambientale e culturale dei territori**. Il settore delle DOP IGP ha supportato il consolidamento di piccole e medie imprese capaci di organizzarsi e sviluppare, insieme a istituzioni pubbliche e comunità locali, le vocazioni produttive del territorio, garantendo anche la tenuta del tessuto sociale. Oggi parliamo di oltre 850 filiere **che codificano e salvaguardano un patrimonio di specifiche risorse locali e autoctone**: 16 specie e 75 razze per i prodotti di origine animale, 57 specie e circa 630 varietà per i prodotti di origine vegetale, 350 varietà di vitigni. Una biodiversità senza uguali, sulla quale si basa l'esistenza stessa del sistema produttivo delle Indicazioni Geografiche che, in misura di ciò, si impegna sempre più a diventare efficace modello di sostenibilità per la sua tutela e la sua salvaguardia.

CULTURA

600

RISORSE CULTURALI
LEGATE AI PRODOTTI
DOP IGP IN ITALIA

Q



Sempre più spesso il cibo e il vino, alla pari del patrimonio artistico e per certi versi perfino in maniera più diffusa, sono in grado di rappresentare bandiere locali collettive, dei veri simboli riconosciuti e universalmente attribuiti al territorio e alla sua comunità. **È l'affermarsi del concetto di cibo come patrimonio**, frutto di un processo complesso con un ancoraggio geografico e storico.

In Italia questo percorso di “patrimonializzazione” dell’agroalimentare ha radici lontane, che possiamo rintracciare a partire dalla fine dell’Ottocento con l’opera di Pellegrino Artusi *La scienza in cucina e l’arte di mangiar bene*, ma sono state soprattutto le **procedure del cosiddetto food labelling** avviate nel contesto dell’Unione Europea e dell’Unesco a dare un decisivo impulso a questo processo attraverso i regolamenti sulla tutela dei prodotti DOP IGP del 1992 e la Convenzione per la salvaguardia del patrimonio culturale immateriale del 2003, che hanno enfatizzato fortemente la relazione fra cibo, luogo e cultura.

In Italia si riscontrano 600 risorse culturali collegate ai prodotti DOP IGP: dalle opere letterarie e artistiche che testimoniano la loro presenza nell’enogastronomia locale, al

patrimonio storico e architettonico connesso alla produzione tradizionale e oggi rivalutato dagli stessi Consorzi di tutela. Grazie all’inscindibile legame con i fattori storici, naturali e umani del territorio, **le Indicazioni Geografiche rappresentano oggi la massima espressione di questa ampia accezione di cibo** che include elementi sociali, ambientali e culturali. Il Regolamento UE che ne definisce la tutela si basa proprio sul principio che “la qualità e la varietà della produzione agricola, ittica e dell’acquacoltura dell’Unione [...] sono parte integrante del suo patrimonio culturale e gastronomico vivo”.

Le produzioni DOP IGP in Italia, inoltre, hanno preso parte al consolidamento della cultura civica e del capitale sociale inteso come l’insieme delle reti associative basate sullo sviluppo di norme e relazioni di fiducia nei territori. Oltre alle attività direttamente collegate con la filiera produttiva, infatti, sono numerose le azioni sviluppate dai Consorzi di tutela che coinvolgono le comunità locali, come le iniziative di educazione e formazione, le sagre e le feste, i progetti di solidarietà, **espressione di valori che contribuiscono alla salvaguardia e alla crescita del capitale sociale e culturale collettivo.**

DOP ECONOMY

19mld €

VALORE ALLA PRODUZIONE
CIBO E VINO
DOP IGP STG

Il comparto del cibo, del vino e delle bevande spiritose a Indicazione Geografica genera un valore da anni in continua crescita sui mercati di tutto il mondo e ricopre un rilevante peso economico nel sistema agroalimentare dell'Italia. Quello delle produzioni DOP IGP rappresenta un fattore particolarmente strategico per il sistema agroalimentare italiano, poiché è espressione di un patrimonio economico che appartiene ai territori e frutto del lavoro coeso di un sistema complesso e organizzato che ha ricadute positive in tutte le province italiane, dal Nord al Sud del Paese.

Considerando l'impatto che il settore agroalimentare riveste in Italia, le filiere a Indicazione Geografica hanno assunto **un ruolo talmente centrale da meritare perfino un neologismo: "Dop economy"**, un concetto introdotto nel dibattito pubblico a partire dal 2018 e inserito nel 2021 nel Vocabolario Treccani.

La Dop economy rappresenta il sistema economico e produttivo agroalimentare e vitivinicolo DOP IGP, motore dello sviluppo dei distretti agroalimentari del Paese e della crescita dell'export made in Italy. Un sistema, quindi, il cui rilievo è da rico-

noscersi prima di tutto in termini economici: gli ultimi dati Ismea-Qualivita descrivono un settore che coinvolge circa 200.000 operatori e genera oltre 19 miliardi di valore alla produzione e quasi 11 miliardi di export, in grado di apportare un contributo del 21% all'agroalimentare nazionale.

Ma la Dop economy italiana rappresenta **un sistema la cui rilevanza si esplica anche in altri ambiti**, in quanto espressione di un modello produttivo basato su una serie di valori – origine, autenticità, sicurezza, tradizione, ambiente, fattori umani – condivisi da operatori, Consorzi di tutela, istituzioni e cittadini, nell'ambito di un apparato normativo e di un sistema di controllo consolidati. Un legame che la pone al centro di una serie di processi di sviluppo territoriale che coinvolgono ambiti e settori connessi con l'agroalimentare quali il turismo enogastronomico, l'ambiente, la cultura e il benessere sociale. Il tutto mentre prosegue il disegno europeo di convergenza sempre più forte fra le Indicazioni Geografiche agroalimentari e quelle legate ai prodotti non-agricoli. Una prospettiva di crescita con un potenziale enorme, basata sul modello di sviluppo vincente della qualità territoriale certificata.

fondazione
QUALIVITA

Fondazione Qualivita

Via Fontebranda 69 – 53100 Siena

Mail: info@qualivita.it

www.qualivita.it - www.qualigeo.eu



IL PRESIDENTE DELLA REPUBBLICA **SERGIO MATTARELLA**
NEL 2020 RICEVE LA FONDAZIONE QUALIVITA
PER I VENTI ANNI DI ATTIVITÀ





fondazione
QUALIVITA

WWW.QUALIVITA.IT - WWW.QUALIGEO.EU