

COMUNICATO STAMPA

Peperoncino di Calabria IGP e Zampina di Sammichele di Bari IGP ufficialmente registrate in UE



Con le due nuove Indicazioni Geografiche Protette l'Italia rafforza il primato europeo dei prodotti DOP IGP: 892 riconoscimenti tra cibo, vino e bevande spiritose IG

Siena, 11 giugno 2026 – Due nuovi prodotti simbolo della tradizione agroalimentare italiana entrano ufficialmente nel registro europeo delle Indicazioni Geografiche. Nella Gazzetta Ufficiale dell'Unione europea dell'11 giugno 2026 sono state registrate le denominazioni **Peperoncino di Calabria IGP** e **Zampina di Sammichele di Bari IGP**, due produzioni fortemente legate all'identità gastronomica dei rispettivi territori.

Secondo i dati aggiornati dell'**Osservatorio Qualivita**, con queste nuove registrazioni l'Italia raggiunge quota **334 riconoscimenti nel comparto Cibo**, di cui **174 DOP, 156 IGP e 4 STG**. A questi si aggiungono **522 denominazioni del settore vitivinicolo**, per un totale di **856 prodotti DOP IGP STG** tra cibo e vino. Considerando anche le **36 IG delle Bevande Spiritose**, il sistema italiano arriva complessivamente a **892 riconoscimenti**.

Le nuove IGP confermano la vitalità del modello italiano delle Indicazioni Geografiche, capace di valorizzare non solo le grandi filiere produttive, ma anche prodotti profondamente radicati nelle comunità locali, nella cultura gastronomica e nelle economie territoriali.

“Il riconoscimento europeo del Peperoncino di Calabria IGP e della Zampina di Sammichele di Bari IGP rappresenta un nuovo passo nel percorso di crescita della Dop economy italiana”, dichiara Mauro Rosati, direttore generale della Fondazione Qualivita. “Sono due prodotti diversi,

ma accomunati da un elemento essenziale: il legame forte con il territorio. Il peperoncino racconta l'identità agricola e culinaria della Calabria; la zampina esprime una tradizione comunitaria pugliese costruita nel tempo intorno al sapere artigianale, alla ristorazione locale e alla convivialità. È questa capacità di trasformare cultura, reputazione e qualità in valore economico e sociale che rende unico il sistema italiano delle Indicazioni Geografiche”.

I numeri aggiornati delle regioni

Con la registrazione della **Zampina di Sammichele di Bari IGP**, la **Puglia** raggiunge **61 denominazioni DOP IGP** tra cibo e vino: **23 nel comparto Cibo** e **38 nel comparto Vino**. A queste si aggiungono le **4 STG** riconosciute sull'intero territorio nazionale e **2 IG delle Bevande Spiritose**. Secondo le ultime stime del **Rapporto Ismea-Qualivita 2025**, la Dop economy pugliese vale **711 milioni di euro**.

Con la registrazione del **Peperoncino di Calabria IGP**, la **Calabria** sale a **42 denominazioni DOP IGP** tra cibo e vino: **22 nel comparto Cibo** e **20 nel comparto Vino**. A queste si aggiungono le **4 STG** nazionali e **2 IG delle Bevande Spiritose**. Secondo le ultime stime del **Rapporto Ismea-Qualivita 2025**, la Dop economy calabrese vale **51 milioni di euro**.

Peperoncino di Calabria IGP

La zona di produzione del **Peperoncino di Calabria IGP** comprende l'intero territorio amministrativo della Regione Calabria.

La denominazione designa i frutti freschi ed essiccati, interi o in pezzi, macinati in scaglie o in polvere, della specie **Capsicum annuum**, appartenenti a diverse varietà tra cui Amando, Barbarian, Corno di capra, Cayenna, Ciliegia, Pinocchio, Red Devil, Rodeo, Picaro, Shakira, Trottolino amoroso, Vulcan, Sigaretta, Calabrese, Pizzitano e Jalapeño.

Il prodotto deve le sue peculiarità alle condizioni pedoclimatiche della Calabria, caratterizzate da elevata luminosità, clima caldo e ventilato. Questi fattori favoriscono lo sviluppo dei frutti e l'accumulo di capsaicinoidi, responsabili della tipica piccantezza. Il Peperoncino di Calabria IGP rappresenta così uno dei simboli più riconoscibili della cultura agricola e gastronomica regionale.

Zampina di Sammichele di Bari IGP

La zona di produzione della **Zampina di Sammichele di Bari IGP** ricade nell'intero territorio del Comune di Sammichele di Bari, in Puglia.

La denominazione, che può essere utilizzata anche nelle forme **Zampina di Sammichele IGP** e **Zampina Sammicelina IGP**, identifica un insaccato fresco ottenuto da un impasto di carne bovina e ovina, formaggio stagionato grattugiato, filetto di pomodoro pelato, pepe, sale e basilico, insaccato in budello naturale di ovino.

La **Zampina di Sammichele di Bari IGP** si distingue per una ricetta originale, priva di carne suina, e per l'impiego di ingredienti che le conferiscono un profilo aromatico immediatamente riconoscibile, oltre al caratteristico colore rosso vivo. È un prodotto fortemente legato alla tradizione gastronomica di Sammichele di Bari, alla cultura delle macellerie locali e alla reputazione costruita nel tempo attraverso la ristorazione e gli eventi popolari del territorio