

## **ANTEPRIMA DOP** **Vetrina delle nuove registrazioni agroalimentari italiane**

**Torino - Salone del Gusto**  
**“Area Slow Food – Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali”**  
**OVAL - Lingotto Fiere**

**26 ottobre - ore 18,00**

- *Tradizione e innovazione con le nuove DOP e IGP italiane per il rilancio del settore agroalimentare*
- *Sette i nuovi prodotti del 2012 nel paniere agroalimentare italiano di qualità*

Al Salone del Gusto di Torino, il terzo appuntamento per Anteprima DOP, iniziativa studiata dalla Fondazione Qualivita con il Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, per valorizzare lo start up delle denominazioni agroalimentari italiane che hanno appena ottenuto il riconoscimento comunitario DOP, IGP e STG.

Il totale dei prodotti agroalimentari che fanno parte del sistema di tutela europeo al 24 ottobre 2012 è di 1119, con 549 DOP, 532 IGP e 38 STG. L'Italia si conferma il Paese con il maggior numero di nuove registrazioni, con 7 nuovi prodotti - 5 DOP e 2 IGP - e mantiene il primato per numero totale di prodotti riconosciuti, raggiungendo così la cifra di 246 unità di cui 154 DOP, 90 IGP e 2 STG.

Un settore - quello dell'agroalimentare di qualità - in costante evoluzione. La distribuzione è sempre più interessata a inserire nelle proprie linee i prodotti di qualità. Numerose le iniziative in corso nel canale Horeca; nei ristoranti Mc Donald's e Autogrill sono presenti già da alcuni anni panini e piatti con DOP e IGP italiane; nella Distribuzione moderna sia Conad che Coop offrono ai propri clienti linee, ben valorizzate, dedicate ai prodotti di qualità certificata. Ai loghi DOP e IGP il consumatore ormai associa sempre più la garanzia, l'affidabilità, l'origine sicura e certificata dei prodotti, grazie ai severi controlli cui sono sottoposti. Quello che inizialmente sembrava nato come un settore di nicchia oggi, attraverso la distribuzione moderna, sta diventando un settore determinante per l'agroalimentare italiano, grazie alla sintesi di innovazione e tradizione.

In occasione di Anteprima DOP, il 26 ottobre a Torino, al Salone del Gusto, il Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali consegnerà un riconoscimento agli organismi che si sono impegnati per l'ottenimento di queste registrazioni. Sarà presente per la consegna delle targhe il Capo dipartimento politiche competitive del mondo rurale e della qualità del Mipaaf, Giuseppe Serino.

Con le 7 nuove registrazioni italiane, che interessano altrettante regioni del nostro Paese, entrano a far parte della filiera dei prodotti certificati circa 400 aziende, con un potenziale che potrebbe comunque raggiungere oltre 500 unità, tra produttori, trasformatori e confezionatori, a dimostrazione di come le nuove registrazioni creino nuove opportunità per le imprese del settore.

Sette le eccellenze agroalimentari italiane registrate dal 13 gennaio 2012 al 25 luglio 2012:

- **Uva di Puglia IGP**
- **Squacquerone di Romagna DOP**
- **Nostrano Valtrompia DOP**
- **Cinta Senese DOP**
- **Susina di Drò DOP**
- **Limone di Rocca Imperiale IG**
- **Vulture DOP**

### **Brevi note dei nuovi prodotti DOP IGP italiani registrati nel 2012 :**

#### ***Uva di Puglia IGP***

Classe 1.6 Ortofrutticoli e cereali, freschi o trasformati

Si tratta di un'uva da tavola reperibile alla vendita nelle varietà banca nera e rossa, prodotta in Puglia nei territori posti al di sotto dei 330 m. s.l.m.

I grappoli interi hanno un peso non inferiore ai 300 g, mentre i singoli acini presentano calibri diversi a seconda della varietà. Il colore è giallo paglierino chiaro per l'uva Italia, Regina e Vittoria; rosato-doré per la Red Glob e nero vellutato intenso per la Michele Palieri. E' un'uva da tavola particolarmente zuccherina, dal gusto dolce e il profumo spiccato, soprattutto nella varietà Italia. E' molto apprezzata anche per la croccantezza della polpa. Per mantenere integri i grappoli gran parte della produzione è protetta da reti o teli in plastica o cresce in serra.

#### **Squacquerone di Romagna DOP**

Classe 1.2 Formaggi

Si tratta di un formaggio a pasta molle e a maturazione rapida prodotto con latte vaccino proveniente da bovine di razza Frisona Italiana, Bruna Alpina e Romagnola, che vengono allevate nella zona di produzione, che ricade nelle province di Ravenna, Forlì-Cesena, Rimini, Bologna e in parte di quella di Ferrara. Privo di crosta o buccia, la pasta è di colore bianco-madreperla e ha una consistenza molto morbida, cremoso-gelatinosa e spalmabile. L'aroma e gusto sono delicati, di latte, dolcemente aciduli. Il peso varia da 100 g fino a 2 kg. Il formaggio acquisisce gusto e aroma in virtù della qualità del latte utilizzato per la caseificazione. L'utilizzo di siero-innesti autoctoni, sapientemente selezionati dai produttori, contribuisce all'unicità delle proprietà organolettiche dello Squacquerone di Romagna DOP

#### **Nostrano Valtrompia DOP**

Classe 1.2 Formaggi

Formaggio semigrasso a pasta extra dura, stagionato almeno 12 mesi e prodotto a partire da latte bovino crudo ottenuto, per almeno il 90% del totale, da vacche di razza Bruna, nei comuni della provincia di Brescia che ricadono nella Valle Trompia. Le diverse forme possono pesare tra 8 e 18 kg, la crosta è dura e di colore variabile dal giallo bruno al rossastro; la pasta, giallo paglierino, tendente al giallo-verde, risulta non troppo granulosa nonostante la durezza. Il gusto è pieno, più dolce nei formaggi giovani e con note lievemente pungenti a stagionatura avanzata. Durante la lavorazione viene aggiunta una certa quantità di zafferano, che caratterizza il colore del Nostrano Valtrompia. Durante la lunga stagionatura la crosta viene oliata con olio di lino.

### **Cinta Senese DOP**

Classe 1.1 Carni fresche e frattaglie

La denominazione di origine è riferita alla carne fresca ottenuta da suini di razza Cinta Senese, nati in Toscana e qui allevati allo stato brado o semi-brado e alimentati prevalentemente al pascolo in Toscana, in territori che raggiungono l'altitudine massima di 1.200 metri s.l.m. La carne è sapida e succulenta, caratterizzata da una colorazione rosa acceso o rossa, da tessitura fine e da una consistenza tenera ma compatta, con leggera infiltrazione di grasso sulla parte magra.

### **Susina di Dro DOP**

Classe 1.6 Ortofrutticoli e cereali, freschi o trasformati

Si tratta di un frutto fresco della cultivar locale Prugna di Dro (o Prugna Nera di Dro), comunemente detta Susina di Dro., coltivata nei comuni della provincia di Trento ricadenti nella Valle del Sarca. Di forma ovale, lievemente allungata, si distingue per la polpa compatta, il delicato gusto dolce-acidulo-aromatico e la buccia di colore da rosso-violaceo a blu-viola scuro, ricoperta del caratteristico strato biancastro di pruina. È molto ricca di acqua (85.56 g su 100 g di frutto fresco snocciolato), sali minerali, polifenoli e vitamine ed è estremamente energetica, prevalgono gli zuccheri semplici ed è ricca di cellulosa.

### **Limone di Rocca Imperiale IGP**

Classe 1.6 Ortofrutticoli e cereali, freschi o trasformati

La denominazione è riferita al frutto fresco della cultivar Femminello, coltivato nel comune di Rocca Imperiale (CS). La forma è allungata e di medie dimensioni, la sua buccia è ricca di oli essenziali, come il limonene, che conferiscono al prodotto un profumo intenso e persistente. Quasi priva di semi, la polpa è di colore giallo pallido, il succo abbondante e chiaro, né acido né amaro. La resa in succo è molto elevata, superiore al 30%, così come il contenuto in limonene, che si attesta intorno al 70%.

### **Vulture DOP**

Classe 1.5 Oli e grassi

Si tratta di un Olio extravergine di oliva ottenuto dai frutti della varietà di olivo Ogliarola del Vulture, che deve essere presente negli oliveti in misura non inferiore al 70%. In misura massima del 30% possono concorrere, da sole o congiuntamente, le varietà Coratina, Cima di Melfi, Palmarola, Provenzale, Leccino, Frantoio, Cannellino e Rotondella. La zona di produzione comprende alcuni comuni della provincia di Potenza. Il colore è giallo ambrato con riflessi verdi, il sapore è quello tipico delle olive giunte a piena maturazione, dolce o leggermente amaro e con sentori di piccante. Presenta una percentuale di polifenoli più alta rispetto ad altri oli.