

Dalle unioni di comuni zero rischi per le denominazioni

Nessun pericolo dalle unioni dei comuni per i nomi delle denominazioni, siano Dop o Igp. La fusione tra entità amministrative non comporterà ripercussioni per i prodotti a denominazione d'origine (Do). La prima rassicurazione arriva da **Paolo De Castro** membro della commissione agricoltura e sviluppo rurale del Parlamento europeo. «Le fusioni tra comuni non avranno effetti sulle tutele che l'Europa garantisce ai prodotti certificati come il **Culatello di Zibello**. La protezione all'interno dei confini dell'Unione di questi prodotti, espressione di particolari territori, rimane immutata e solida grazie alle importanti regole fissate dal Parlamento europeo nel «pacchetto qualità», commenta. «E più nello specifico nella norma ex officio, che protegge e continuerà a proteggere le nostre eccellenze da usurpazioni, evocazioni e imitazioni». Le fusioni dei comuni sono previste dal governo, e premiate grazie a un emendamento del Pd con un contributo straordinario che farà salire dal 20 al 40% i trasferimenti erariali attribuiti per l'anno 2010. Questo tuttavia non produrrà effetti sul sistema agroalimentare certificato. **Giuseppe Liberatore**, presidente **Aicig**, l'associazione dei Consorzi di tutela, sostiene che «il nome rimarrà sempre il solito anche se il comune è cambiato. La notorietà, quella legata a un nome e attorno al quale è nata, rimane». E per Liberatore «non ci saranno neppure problemi di immagine». Anche **Cesare Mazzetti**, presidente della **Fondazione Qualivita** e presidente del **Consorzio Aceto Balsamico di Modena** è ottimista. «Non esiste alcun pericolo vero, le zone di produzione rimarranno tali e quali. Zibello cambia nome, ma la denominazione rimane». Mazzetti fa anche qualche esempio. «Il **Parmigiano Reggiano** si fa anche a Modena, ma il comune non è indicato nel nome, oppure si può pensare al prosciutto di Parma che si chiama così ma non esiste alcun prosciuttificio all'interno della città di Parma. Questo per dire che un prodotto deriva dalla tradizione e una denominazione rappresenta e identifica il territorio al quale quel prodotto è legato e che va oltre i nomi e i confini amministrativi. Quello che conta è il disciplinare di produzione». Importante, sostiene infine Mazzetti, è tutelare Dop e Igp. «Il mercato va molto bene, c'è un picco di riconoscibilità da parte del consumatore, ma deve essere migliorata la tutela dei nomi che è la vera debolezza del sistema rispetto a quanto avviene, invece, negli **Stati Uniti** con i marchi». L'Italia è il paese europeo con il maggior numero di prodotti agroalimentari a denominazione di origine e a indicazione geografica riconosciuti dall'Unione europea, un sistema di prodotti che vale più di 13,5 miliardi di euro e coinvolge circa 150 mila imprese. Ad oggi esistono nel settore food 278 prodotti Dop, Igp, Stg, il 33,1% delle denominazioni dove a prevalere è il segmento wine, con 523 vini registrati per il 62,3% del complessivo mentre il segmento spirits vale 39 denominazioni, 4,6%. Fuori dall'Italia sono 1.292 le denominazioni food, 40,2%, 1.579 quelle nel settore wine, 49,2%, mentre 339 sono nel settore spirits 10,6%. In Italia, dunque, oltre la metà dei prodotti a denominazione è rappresentata dai vini. E anche in questo caso le unioni comunali non avranno ricadute. «È il territorio la spiegazione dell'origine alla quale è legata una certa denominazione. Il territorio è il vero motivo di una Do, non ha niente a che fare con un nome amministrativo», commenta **Riccardo Ricci Curbastro** presidente **Federdoc**. «Altrimenti qualunque denominazione potrebbe essere allargata all'infinito».

Andrea Settefonti



Il presidente del consorzio Spigaroli: il nodo non è l'origine ma la definizione del prodotto

Tutti bravi col culatello degli altri L'unione di comuni tra Zibello e Polesine non lede la Dop

DI ANDREA SETTEFONTI

«**N**on cambieremo nome anche se cambiano i nomi amministrativi dei comuni». **Massimo Spigaroli** non ha dubbi sul futuro della denominazione **Culatello di Zibello** di cui è presidente del Consorzio di tutela. L'accorpamento amministrativo tra i comuni di Zibello e quello di **Polesine Parmense** per dare vita a Polesine-Zibello non avrà ripercussioni sulla Dop. «Non succederà niente, una Dop non dipende dal nome del comune ma rappresenta un territorio». Secondo **Davide Cappa**, portavoce del Consorzio, «una denominazione si identifica in un topos, quello dove la Dop è nata e nel caso del Culatello è Zibello. Certo il dubbio può venire, anche se Polesine è già dentro la zona di produzione. È il caso come il **lardo di Colonnata** che è una frazione di Carrara». Dunque, in Italia e nel mondo si potrà continuare a mangiare

il Culatello di Zibello senza incorrere in errori. «Il problema casomai», continua Spigaroli, «è fare chiarezza sull'etimologia, su quello che può essere chiamato Culatello in quanto ad oggi nessuna norma italiana dà una definizione di quello che è un culatello». A questo proposito con la collaborazione del Consorzio, il ministero dello **sviluppo economico** di con-

quello a denominazione d'origine ma con il quale non hanno niente a che vedere. La codifica prevista dal decreto dirà che si potrà chiamare culatello soltanto l'insaccato nel budello e legato». Oggi il Culatello di Zibello, prodotto nei comuni di Busseto, Polesine Zibello, Roccabianca, Sissa Trecasali, Colorno, Soragna e San Secondo, ha ripreso a vendere, +42%, sul

mercato italiano mentre le esportazioni valgono il 20% della produzione con Europa e Svizzera mercati di riferimento, 80%, e gli altri divisi tra Giappone, Brasile e Canada mentre gli Usa sono off limits per problemi legati alla certificazione degli insaccati in budello naturale. Nel 2015 sono stati venduti 67



Massimo Spigaroli.
A sinistra il Culatello di Zibello

certo con quello dell'agricoltura, ha approntato uno schema di decreto, contro l'utilizzo improprio del termine generico culatello. «Speriamo che venga approvato in tempi brevi, ne va della tutela del nome. Oltre al Culatello di Zibello, che è una Dop e come tale tutelato, c'è tutta una serie di prodotti realizzati con culacce che vengono chiamati culatelli di montagna, di Canossa, che sfruttano la popolarità di

mila pezzi contro i 47 mila pezzi del 2014. Il picco massimo è stato raggiunto nel 2011 con 71 mila pezzi. Il prezzo di un Culatello Dop varia tra i 45 euro al chilo ancora in vescica fino 60-70 euro pronto per essere affettato.

