

L'iniziativa

Treccani: vedi alla voce Dop e Igp

È online l'enciclopedia
delle eccellenze
italiane certificate
821 lemmi tra cibo e vino

Se serviva una prova inconfutabile che il cibo è ormai entrato a pieno titolo nella cultura italiana, ecco il nuovo Dizionario dei prodotti Dop e Igp appena battezzato dall'Istituto Treccani. L'enciclopedia digitale, di questo si tratta, mette a disposizione a partire da oggi, 821 voci (526 dedicate al vino e 295 al cibo) che declinano tutti i prodotti italiani che, grazie alle loro specificità di eccellenza, hanno ottenuto l'ambita certificazione territoriale. Dalla A di "abbacchio romano" alla Z di "zampone di Modena" il lettore potrà finalmente capire che cosa sta mangiando e, ancora meglio, se quello che mangia è davvero degno di bollino (Dop o Igp). «L'enciclopedia conferma come il cibo sia un tema culturale – spiega Mauro Rosati, direttore della Fondazione Qualivita che insieme all'Istituto Treccani sta lavorando all'ambizioso progetto Treccani Gusto di cui l'enciclopedia Dop e Igp è solo uno dei tasselli –. In sostanza nella lingua italiana sono entrate parole che prima erano termini tecnici e che ora vengono usate da tutti, diffusamente». Non ci basta più dire semplicemente "vino", ci interessa sapere da dove viene e come è fatto. E per saperlo oggi abbiamo anche l'enci-

clopedia, che non è poca cosa. Perché si tratta di una guida, fatta di informazioni certe e acclamate, al cibo veramente italiano. Basta un esempio per capire. Ecco la voce *Robiola di Roccaverano*: "Denominazione di origine protetta del formaggio a pasta morbida prodotto in alcuni comuni delle province di Asti e Alessandria, nella regione Piemonte. Le tipologie sono fresca oppure affinata o stagionata, ricavate da latte crudo intero di capra in purezza, oppure in misura minima del 50% con aggiunta di latte crudo intero di vacca e/o pecora. Il latte deve essere ottenuto da capre di razze Roccaverano e Camosciata Alpina e loro incroci, da pecore di razza Pecora delle Langhe e da bovine di razza Piemontese, Bruna Alpina e loro incroci. Il prodotto si connota per il sapore caratteristico, determinato dall'alimentazione delle capre, a base di erbe aromatiche dolci come la lupinella».

Ogni lemma – e questa è la doppia grandezza, da una parte del web che non ha problemi di spazio, dall'altra del grande bagaglio accumulato dalla Treccani – ha una serie di sottovoci di approfondimento che consentono al lettore di farsi una vera e propria cultura sulla specifica Dop andata a cercare. Ogni lemma, quindi, è un mondo che si spalanca, un territorio da esplorare, una curiosità da soddisfare.

Il cibo è cultura, appunto. Provate a digitare www.treccani.it

© RIPRODUZIONE RISERVATA