Le eccellenze DOP e IGP patrimonio culturale italiano

Presentato il nuovo Dizionario digitale delle Indicazioni Geografiche a cura di Treccani Gusto e Qualivita

a cura di Giovanni De Stefano

Treccani in collaborazione con Qualivita ha pubblicato online il primo dizionario enciclopedico dei prodotti DOP e IGP, promuovendo un sapere certificato e facilmente accessibile in grado di valorizzare queste eccellenze.

Da quest'anno la cultura italiana si mangia, e il cibo italiano parla: le eccellenze enogastronomiche sono diventate ufficialmente parte integrante del patrimonio culturale dell'Italia, occupando un posto di pari rilevanza rispetto alle arti, alla letteratura e al paesaggio nel definire e valorizzare l'immagine del nostro Paese nel mondo. A dar spazio a queste nuove voci è il Dizionario dei prodotti DOP e IGP, la prima opera pubblicata dall'Istituto della Enciclopedia Italiana interamente dedicata alle produzioni agroalimentari e vitivinicole italiane a qualità certificata. Il commento del direttore generale di Treccani Massimo Bray rimarca le finalità e l'essenza di quest'opera: "Grazie ai circa 600.000 accessi unici quotidiani al nostro portale, le eccellenze italiane del settore agroalimentare hanno a disposizione un nuovo, importante strumento per una tutela delle loro caratteristiche identitarie.

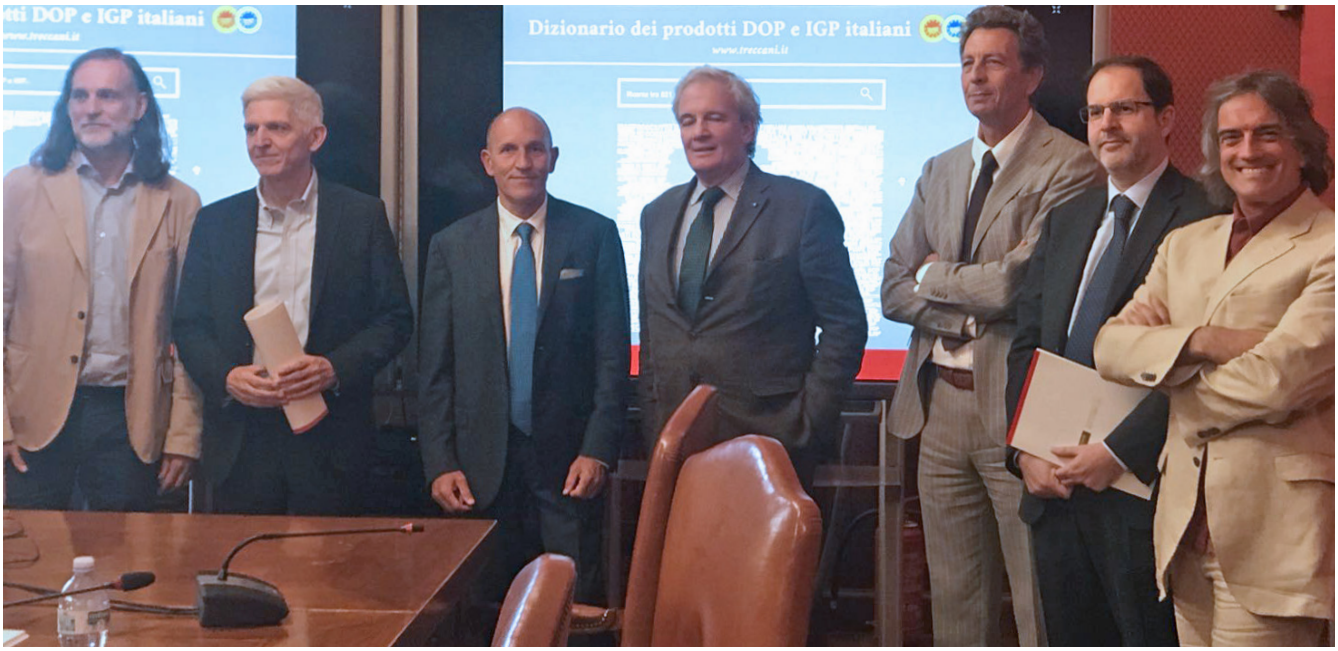
600.000 **accessi unici quotidiani al portale treccani.it**

Una tutela che, a partire da oggi, sarà sempre più connessa, anche nel panorama internazionale, a una migliore comunicazione dei valori culturali di cui questi prodotti sono portatori". Il Dizionario rappresenta un *unicum* nel panorama lessicografico italiano, in quanto colma la mancanza di un riferimento in quest'ambito per l'universo dell'enogastronomia, che in tal modo acquisisce pari valore rispetto ad altri sistemi in grado di creare cultura.

Il Dizionario: la nascita e i fondatori

L'opera si configura come l'esito del felice connubio con Treccani e Qualivita, che nel gennaio 2018 hanno annunciato la nascita di Treccani Gusto, un progetto editoriale avviato in occasione dell'Anno nazionale del cibo italiano proclamato dai ministri Martina e Franceschini.

In tale contesto, Treccani Gusto costituisce un'iniziativa strategica improntata ad accrescere l'identità nazionale mediante l'apporto dei prodotti tipici di qualità. Essa, inoltre, rappresenta il terreno fertile sul quale si sono incontrati due soggetti attivamente impegnati nella costruzione e promozione della cultura dell'Italia su scala nazionale e internazionale. L'Istituto della Enciclopedia Italiana costituisce un'autorità in ambito enciclopedico e lessicografico: sin dal 1925 tutela, diffonde e valorizza il sapere, facendosi anche specchio dei mutamenti linguistici, culturali e sociali che definiscono e ri-definiscono l'identità nazionale nel tempo. La Fondazione Qualivita, invece, dal 2002 si occupa di valorizzare le eccellenze a Indicazione Geografica tutelate dai marchi di qualità europei DOP, IGP e STG, in stretta collaborazione con i Consorzi di tutela e i produttori. La *mission* è porre le IG al centro dell'interesse collettivo, sia in qualità di risorse rilevanti dal



Da sinistra: il DG Qualivita Mauro Rosati, il DG Treccani Massimo Bray, il presidente Qualivita Cesare Mazzetti, il presidente Federdoc Riccardo Ricci Curbastro, il presidente AICIG Nicola Cesare Baldrighi, l'avvocato Stefano Improda, il professore Alberto Mattiacci alla presentazione del dizionario

punto di vista economico e culturale, sia come simboli delle identità dei territori in cui sono radicate. In seguito alla notizia della pubblicazione del Dizionario, su Internet e sui *social network* le reazioni positive degli organismi di tutela non si sono fatte attendere: una testimonianza, questa, della volontà di condividere un traguardo raggiunto anche grazie al loro contributo e alla loro dedizione negli anni, nel favorire la riuscita delle numerose iniziative che li hanno visti coinvolti, sia direttamente che indirettamente.

Le caratteristiche e i contenuti

Il Dizionario dei prodotti DOP e IGP, inoltre, si contraddistingue per essere il primo vocabolario enciclopedico liberamente consultabile online. La scelta di non pubblicarlo in formato cartaceo nasce dalla volontà di usufruire dei vantaggi dell'era digitale, la quale ha reso il sapere immune all'usura del tempo, ma soprattutto fruibile ovunque e gratuitamente e dunque appannaggio di un bacino d'utenza più ampio. Pertanto, l'opera rende facilmente accessibili le corrette informazioni sulle produzioni agroalimentari e vitivinicole a qualità certificata, offrendosi come strumento polivalente di diffusione di un sapere certificato.

focus
le Indicazioni Geografiche nel Dizionario

i numeri

822 lemmi — **296** Food — **526** Wine

Gli obiettivi sono da un lato contrastare la disinformazione – effetto collaterale della democratizzazione della conoscenza -, dall'altro orientare il vasto pubblico e stimolarlo allo sviluppo della capacità critica di discernere il vero dal falso, l'autentico dal contraffatto. Nello specifico, nel vocabolario sono esposti gli 822 lemmi (526 del settore vitivinicolo e 296 di quello agroalimentare) che definiscono le produzioni a Indicazione Geografica italiane riconosciute a livello europeo, ponendo l'accento non solo sulle qualità intrinseche del singolo prodotto (materie prime che lo compongono o caratteristiche organolettiche), ma anche su quelle estrinseche (ossia il legame con un preciso contesto storico-culturale e ambientale).

Un nuovo canale di tutela e valorizzazione

La pubblicazione del Dizionario è un evento che sugella un lungo percorso alla ricerca di un linguaggio e di uno spazio comuni che consentano al macrocosmo dell'enogastronomia di esprimere e comunicare la realtà che lo sostanzia attraverso strumenti linguistico-lessicali specifici e accurati. Per tali ragioni, essa si inserisce coerentemente negli obiettivi istituzionali sia di Treccani che di Qualivita, che hanno il merito e l'onore di essere artefici di un prodotto editoriale necessario per completare il quadro dell'universo culturale del Paese, che contribuisce a tutelare e a conferire la meritata dignità linguistica e culturale ai prodotti tipici.

Rappresenta 70 Consorzi IG Food pari al 95% delle DOP IGP italiane

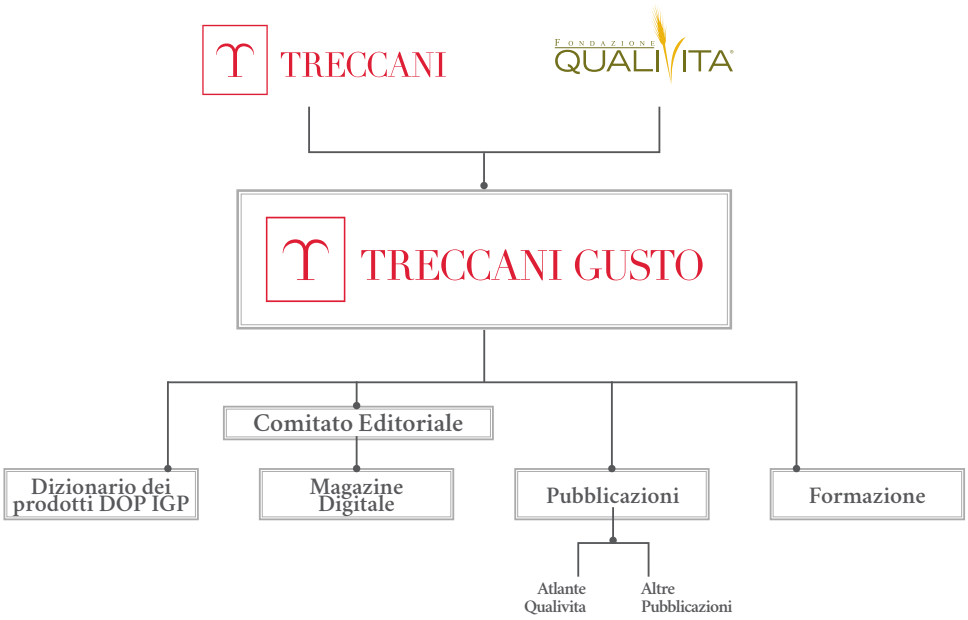
Come afferma puntualmente il presidente di AICIG Cesare Baldrighi: "il cibo stesso è sinonimo di cultura e trovo che il Dizionario Enciclopedico dei prodotti DOP e IGP sia un modo per sancire il valore non solo economico ma altresì culturale che ogni prodotto IG apporta al sistema dell'agroalimentare. Una valorizza-

Il comitato editoriale di Treccani Gusto riunito nella sede storica dell'Istituto dell'Enciclopedia Italiana

zione culturale in più, che per le nostre IG può voler dire anche maggiore tutela".
Un importante plauso giunge anche dal presidente di Federdoc Riccardo Ricci Curbastro, il quale rimarca che "Treccani, con la sua esperienza secolare, contribuirà a far crescere la rinomanza delle nostre DO consentendo al tempo stesso di promuovere tra i giovani la cultura del buon bere".

FEDERDOC **Da oltre 30 anni tutela e valorizza i vini italiani a denominazione di origine**

Un simbolo per l'identità del Paese
Le eccellenze enogastronomiche, simboli di territori dai connotati non delocalizzabili e frutto di un retaggio storico-culturale irriproducibile, raccontano la storia degli italiani che le hanno prodotte e dei territori in cui esse sono nate e si sono radicate, creando una rete di legami indissolubili che delineano la nostra italianità e la rendono celebre in tutto il mondo. La portata di tali valori troppo spesso è stata sottovalutata e mortificata dalla disinformazione, dall'adozione di una terminologia inappropriata e da conoscenze insufficienti e arbitrarie.
Il Dizionario dei prodotti DOP e IGP interviene proprio per colmare tali lacune, costruendo uno spazio in cui il mondo delle Indicazioni Geografiche possa esprimersi e aprendo una finestra di dialogo con il pubblico, che altro non fa se non accrescere il nostro orgoglio nazionale e arricchire la nostra identità collettiva.
Da adesso in poi, il mondo del cibo saprà parlare di sé, e noi saremo in grado di riconoscerne e apprezzarne la valenza culturale.



L'Istituto della Enciclopedia Italiana e la Fondazione Qualivita in occasione dell'anno del cibo italiano hanno dato vita a Treccani Gusto, un nuovo progetto editoriale che si pone l'obiettivo di lanciare una nuova immagine dell'Italia e delle sue eccellenze enogastronomiche nel contesto internazionale e di ridefinire l'apporto culturale dei prodotti tipici, uno dei più importanti patrimoni di cui il Paese dispone, al pari dei tesori della cultura, del paesaggio e dell'arte.

Finalità e criteri editoriali del Dizionario

a cura di Giorgia Scala

Negli ultimi anni si è delineato uno sviluppo significativo della pubblicazione e della condivisione di contenuti aventi come tema centrale quello del cibo, i quali pullulano su mass media, stampa e Internet – si pensi ai numerosi *food blogger* sul Web o ai *food influencer* di Instagram. Le potenzialità creative ed evolutive di tale fenomeno, tuttavia, sono state minate dall'utilizzo improprio – se non dalla totale assenza – del bagaglio informativo e terminologico specifico della cultura enogastronomica, in mancanza di un supporto adeguato che consentisse a tale tendenza di conquistare una propria autonomia e un'identità forte. In tale contesto, il Dizionario dei prodotti DOP e IGP si inserisce come fonte autorevole in grado di diffondere strumenti linguistici e culturali appropriati per poter parlare del mondo del cibo – in particolare dei prodotti agroalimentari e vitivinicoli a qualità certificata – con cognizione e capacità critiche, adottando un registro puntuale e specialistico e un sapere ufficiale.

Il Dizionario presenta 822 lemmi (526 Wine e 296 Food), che definiscono le produzioni DOP IGP italiane riconosciute a livello comunitario nel registro europeo. La linea guida adottata per la loro elaborazione si è focalizzata sul destinatario trasversale e variegato di Treccani. Pertanto, il criterio fondamentale è stato quello della chiarezza espositiva: linearità e brevità sono state l'esito di precise scelte quantitative e qualitative, per le quali si è dovuto riflettere su quante e quali informazioni veicolare. Infatti, la complessità, la corposità e l'intrinseca eterogeneità dei prodotti e delle loro descrizioni non sempre hanno reso possibile riportare in maniera completa ed esauriente tutti i dati disponibili; l'esito sarebbe stato una voce dispersiva e poco economica in termini di spazio, laddove la *brevitas* rappresenta invece un requisito indispensabile per operare coerentemente ai criteri editoriali prefissati. Per ovviare a tale problematica, ciascuna definizione è accompagnata in basso da un link che rimanda alla scheda completa e approfondita delle denominazioni sul portale Qualigeo.

Per quanto concerne la metodologia adottata per la redazione dei lemmi, i prodotti di entrambi i settori Food e Wine sono stati analizzati in maniera tale da ricavarne principalmente la descrizione generale e la zona di produzione. A queste seguono, poi, dati più dettagliati relativi all'uvaggio e alle tipologie di vino, nel caso delle denominazioni vinicole, o riguardanti le note distintive e le caratteristiche organolettiche, nel caso di quelle agroalimentari. Il lavoro ha preso forma partendo dall'analisi delle schede Wine, che hanno presentato delle criticità a causa tanto della loro corposità, quanto dei tecnicismi delle descrizioni. La conoscenza del vino, infatti, è di tipo settoriale: emblematici sono il linguaggio specialistico e dettagliato e i dati accurati (spesso espressi in percentuali) sui vitigni, l'uvaggio, le tipologie di vino e la relativa descrizione. Tale fattore, unitamente alla consistenza numerica delle schede, ha richiesto maggiori attenzioni per rendere il lemma fruibile per un vasto bacino d'utenza. Il risultato finale, dunque, è stato la stesura di una definizione il più scorrevole possibile, che conserva solo l'essenziale utile a carpire in modo chiaro le informazioni sul prodotto.

L'analisi delle schede del settore agroalimentare è risultata agevole, data la maggiore comprensibilità delle denominazioni, sebbene la notevole varietà del settore Food abbia spinto ad attenuare la schematicità cui si era fatto ricorso per i vini (esso, infatti, si suddivide in più categorie: carni fresche, prodotti a base di carne, formaggi, altri prodotti di origine animale, oli e grassi, ortofrutticoli e cereali, pesci e molluschi, altri prodotti dell'allegato I, prodotti di panetteria e pasticceria, pasta alimentare e oli essenziali). Tuttavia, questo ci ha permesso di enfatizzare le caratteristiche distintive, che hanno reso le definizioni più interessanti, oltre che discorsive.

Complessivamente, si è proceduto, mediante un minuzioso lavoro di *labor limae*, a una sintesi selettiva degli aspetti più rilevanti dei prodotti a marchio DOP IGP e, attraverso un'operazione di semplificazione e omogeneizzazione, si è giunti all'elaborazione di un lemma il più possibile chiaro ed esaustivo.

Schema di elaborazione del lemma