

Il più delle volte l'**italianità** e la regionalità del prodotto è solo sulla carta. In realtà la materia prima viene dall'estero e l'origine tradizionale del prodotto non è più rispettata. Esempi tipici di falsa provenienza sono l'aceto balsamico di Modena IGP, la Piadina romagnola IGP, la bresaola della Valtellina IGP, le cui materie prime arrivano dall'estero con una ricetta alterata e industriale rispetto all'originale con cui il prodotto è nato tanti anni fa...

Per proteggere i prodotti di qualità del territorio, l'**Unione Europea** da anni emette **certificati DOP e IGP**. Ma ad essere tutelata, più dei consumatori, delle tradizioni e dei piccoli produttori, è una forma di concorrenza che impone di togliere dai disciplinari ogni riferimento aggiuntivo sulla provenienza delle materie prime, a discapito di filiere locali virtuose dal punto di vista economico e ambientale. E' successo così a Modena per l'aceto balsamico, e sta continuando a succedere in Romagna con la lunga diatriba sulla piadina, ad esempio.

Marchi DOP e IGP: cosa garantiscono al consumatore?

In teoria si tratta di veri e propri **marchi di qualità rilasciati dall'Unione Europea** per la tutela di prodotti alimentari tipici e tradizionali di un determinato territorio (mozzarella di Bufala Campana DOP, oliva Bella di Cerignola DOP...), quindi con l'obiettivo di proteggere le eccellenze enogastronomiche del made in Italy (i prodotti DOP e IGP sono presenti anche in altri Paesi europei).

- **Prodotti DOP:** sono cibi legati al territorio, le cui caratteristiche sono influenzate dalla zona geografica (una regione o un paese). La coltivazione, preparazione e trasformazione devono avvenire interamente nella zona indicata. Un disciplinare di produzione specifica le materie prime da utilizzare. Cosa significa? Che i fattori naturali, come il clima e le caratteristiche ambientali e del suolo, insieme ai fattori umani - sempre legati al territorio, come le tecniche di lavorazione tramandate - **permettono di ottenere un prodotto unico, impossibile da realizzare uguale in un altro luogo**. È il caso di alcuni formaggi tipici, come il Gorgonzola DOP, il Taleggio DOP, ma anche l'Aglio di Voghiera DOP, o il Pane di Altamura DOP.
- **Prodotti IGP:** la qualità del prodotto è collegata alla zona geografica, ma è sufficiente che solo un passaggio della lavorazione avvenga nel luogo indicato. Un olio IGP può essere prodotto con olive tunisine spremute in Italia, perché in questo caso è considerato più importante il metodo di trasformazione della provenienza della materia prima.

La verità sui marchi DOP e IGP: veri prodotti tipici o marketing?

Prodotti DOP e IGP: quale differenza in concreto?

La differenza fra prodotti DOP e prodotti IGP sta nel fatto che, **nel caso del prodotto DOP**, tutto ciò che concerne la produzione e la commercializzazione del prodotto, ha origine nel territorio dichiarato (es. olio extravergine di oliva Riviera Ligure DOP). Un olio extravergine DOP è prodotto solo con olive di quella zona e una percentuale di acidità generalmente inferiore a quella prevista per il normale extravergine (acidità meno di 0,8%). Mentre **nel caso del prodotto IGP**, il territorio dichiarato conferisce al prodotto, attraverso alcune fasi o componenti della elaborazione, le sue caratteristiche peculiari, ma non tutti i fattori che concorrono all'ottenimento del prodotto provengono dal territorio dichiarato.

L'elenco completo di tutti i prodotti DOP e IGP presenti in Italia può essere consultato [sul sito del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali](#).

Bresaola della Valtellina IGP: prodotto made in Italy, ma la carne arriva dal Brasile!

La verità sui marchi DOP e IGP: veri prodotti tipici o marketing?



Bresaola della Valtellina IGP? È fatta in gran parte con **carne congelata di zebù**, un bovino con la gobba che viene allevato in Sudamerica (Brasile, nello specifico), ma che è originario dell'Asia e dell'Africa. In Brasile gli zebù furono importati nel XX secolo e incrociati con una razza bovina francese, la Charolaise. Il salume derivato da questo bovino si spaccia come tipico della Valtellina. Una truffa alimentare? In realtà no, affatto. Lo consente il disciplinare di produzione, ma il consumatore medio non lo sa, nonostante secondo il **Consorzio di Tutela**, attivo dal 1998, il gradimento degli italiani nei confronti della bresaola sia cresciuto del 39% rispetto a 15 anni fa.

Non è una truffa, ma un po' ingannevole lo è...

L'**articolo 2** del disciplinare di produzione IGP specifica che la bresaola valtellinese debba essere solamente «elaborata» nella tradizionale zona di produzione che comprende l'intero territorio della provincia di Sondrio. E all'**articolo 3** si prescrive che debba essere ricavata da cosce di bovino tra i 18 mesi e i 4 anni. Insomma, per produrre Bresaola della Valtellina IGP, fatta e stagionata all'italiana e in Italia, si può utilizzare — appunto — qualsiasi tipo di

La verità sui marchi DOP e IGP: veri prodotti tipici o marketing?

bovino, anche quello che di italiano non ha nulla. Tutta colpa, anzi merito, del *bos taurus indicus*, comunemente detto zebù. Incrociando la vacca comune con questo bovino dotato di gobba e grande giogaia, gli allevatori brasiliani ottennero un animale con la carne dura come la suola delle scarpe. “Ma è carne magra e va benissimo per le nostre bresaole”, dice Emilio Rigamonti, presidente del consorzio che tutela appunto la bresaola della Valtellina.

Paradossalmente, la carne magra degli zebù allevati spesso al pascolo brado, rischia di essere ben più sana di quella bovina italiana da allevamento industriale e intensivo, che si produce con animali sempre chiusi in stalla e che sviluppano molto più grasso nelle carni oltre a residui di antibiotici e pesticidi dei mangimi...

Qualche consumatore sarà sorpreso. Forse pensava, magari guardando la pubblicità in tv, che la carne da stagionare fosse gentilmente offerta dalle vacche e dai manzi delle montagne bergamasche. “Sono ormai decenni - dice l'uomo del consorzio - che acquistiamo carne brasiliana e il motivo è semplice: solo quella va bene per il nostro prodotto. Quella italiana ed europea sono troppo grasse. E poi bisogna ricordare che lo zebù è un bovino come gli altri. Ha solo quel nome strano, che richiama Belzebù...”.



La verità sui marchi DOP e IGP: veri prodotti tipici o marketing?

Niente di strano quindi, a sentire chi fa profitto con questo salume e gestisce il Consorzio di Tutela della bresaola IGP. A dire la verità, però, al consumatore dà fastidio che il Ministero delle Politiche Agricole permetta la denominazione di un prodotto, come IGP (Indicazione Geografica Protetta) della Valtellina. La gente si aspetta di mangiare un prodotto fatto con carne italiana allevata in Valtellina! In conclusione questo salume si faceva un tempo, è vero, con le carni dei bovini allevati nella Valtellina, ma poi il prodotto è diventato industriale trasformandone la filiera e oggi rimangono pochissime piccole aziende agricole nella provincia di Sondrio che producono ancora la vera bresaola della Valtellina.

La Piadina Romagnola IGP

La verità sui marchi DOP e IGP: veri prodotti tipici o marketing?

La verità sui marchi DOP e IGP: veri prodotti tipici o marketing?



Questo alimento ha ricevuto la **certificazione IGP nel 2014**, ma si tratta di una IGP richiesta dall'industria, fatta per gli industriali della piadina e non richiesta dai piccoli produttori del territorio romagnolo. Se ne producono 70-80 mila pezzi al giorno! Qualsiasi prodotto alimentare che abbia un marchio DOP o IGP ha anche un disciplinare di produzione ben preciso e circoscritto, ovvero il prodotto va preparato sempre e solo con le specifiche, gli ingredienti e le tecniche di lavorazione indicate dal suo disciplinare di produzione. Se ad esempio la piadina si prepara secondo altri criteri non può essere più denominata, imbustata, etichettata e venduta come piadina romagnola IGP, [pena severe sanzioni amministrative e penali](#) per chi la spaccia come qualcosa che nei fatti non è.

All'**articolo 5** del Disciplinare di produzione della Piadina Romagnola IGP si elencano le materie prime obbligatorie per la preparazione di questo alimento e la sua etichettatura. La farina deve essere di grano tenero, il sale deve essere pari o inferiore a 25 grammi su un chilo di farina, i grassi che si devono obbligatoriamente utilizzare e che sono ammessi sono: strutto, olio extravergine di oliva oppure olio d'oliva (raffinato), fino a un massimo di 250 grammi per chilo di farina. Il lievito consentito è quello chimico (carbonato acido di sodio, o

La verità sui marchi DOP e IGP: veri prodotti tipici o marketing?

difosfato disodico), **non è ammessa invece la preparazione con il lievito di birra o il lievito madre.** Per quanto riguarda l'uso dei grassi impiegati nell'impasto, è bene notare come sia ammesso lo strutto di qualsiasi genere, fosse anche strutto di maiali allevati all'estero, sebbene la ricetta originale usasse solo lo strutto di maiale della razza Mora romagnola, un suinetto scuro e oggi quasi estinto. Ma soprattutto è ammesso l'uso, in alternativa allo strutto, dell'olio d'oliva (non extravergine di oliva), molto raffinato e non di qualità, che si ottiene dalle lavorazioni residue delle bucce di oliva dopo aver estratto a freddo quello extravergine. L'olio d'oliva si estrae a caldo, attraverso macchinari ad alta temperatura e pressione; questo fa sì che si degradino le sostanze grasse dell'olio stesso, ecco perché non è salutare. La farina è sufficiente che sia di grano tenero, secondo il Disciplinare. Quindi non serve che questa farina sia locale, di grano coltivato in Romagna (come era una volta) ma può venire da qualsiasi parte del mondo.

Altre indicazioni fornite dal Disciplinare, riguardano la possibilità di usare e aggiungere alcol nel momento del confezionamento (per garantirne una maggiore conservazione all'interno della confezione) e di **poter addirittura congelare o surgelare per 12 mesi il prodotto.** Entrambi questi aspetti sono molto lontani dalla tradizione: i produttori locali non aggiungevano alcol e non congelavano il prodotto, che veniva preparato in giornata e venduto nelle piadinerie di città il giorno stesso. Cosa c'è di male? Nulla, se non fosse che lo si continua a spacciare come prodotto tipico locale del territorio della Romagna, e che lo stesso [Consorzio di Promozione e Tutela della Piadina Romagnola IGP](#), una associazione di garanzia con il compito istituzionale di vigilare e far rispettare il disciplinare a tutti i produttori, in realtà [è controllato economicamente dagli industriali della piadina](#). Ecco che tutto, allora, appare molto "finto" e ingannevole. La facciata è una, ma la realtà dei fatti un'altra.

L'aceto balsamico di Modena IGP

La verità sui marchi DOP e IGP: veri prodotti tipici o marketing?



Il vero re degli IGP in Italia è lui: **l'aceto Balsamico di Modena IGP**, un marchio che frutta 700 milioni di euro l'anno. Alla base del suo successo c'è uno dei prodotti di eccellenza del nostro Paese: il vero, tradizionale aceto balsamico di Modena, che si ottiene però solo ed esclusivamente con il metodo tradizionale che è il seguente: partendo da un quintale d'uva si ottiene alla fine circa mezzo litro di aceto dopo 25 anni di invecchiamento nelle botti. Questo prodotto è il vero nettare, quello da cui è partita tutta la storia dell'aceto balsamico. Un prodotto che costa centinaia di euro al litro e che **ha ottenuto nel 2000 in Europa la certificazione DOP** (Denominazione di Origine Protetta), da non confondersi con la certificazione IGP, ideata solo nel 2009 da astuti industriali e proposta all'Unione Europea per poi essere accolta e riconosciuta.

La produzione dell'Aceto Balsamico di Modena IGP, secondo le regole del suo Disciplinare, deve essere effettuata nel territorio amministrativo delle province di **Modena e Reggio Emilia**. Si badi bene che si parla di produzione da farsi in quel territorio, ma non si dice che le materie prime del prodotto debbano provenire da quel territorio. Le uve e l'aceto di vino utilizzati per produrre l'aceto balsamico IGP possono arrivare da qualsiasi parte del mondo, e infatti avviene esattamente questo. Le uve arrivano non solo dall'Italia ma anche da Argentina, Grecia e altri Paesi. La sola cosa imprescindibile è che le uve appartengano ai 7 vitigni indicati dal disciplinare di produzione. E' evidente come rispetto all'aceto balsamico

La verità sui marchi DOP e IGP: veri prodotti tipici o marketing?

Tradizionale di Modena (il vero aceto di Modena insomma), che ha invece la certificazione DOP con tutto ciò che ne consegue, che qui siamo di fronte ad una industrializzazione totale dell'alimento. Di legame con il territorio di Modena è rimasto solo l'imbottigliamento e la stagionatura di 60 giorni nelle cantine di Modena.

Per produrre l'aceto balsamico di Modena IGP è sufficiente una quantità di mosto d'uva pari al 20%, il resto è costituito da aceto di vino (minimo 10% e fino all'80% del prodotto), aceto di qualsiasi tipo (non specificata la tipologia di aceto né la percentuale di prodotto da utilizzare) e da colorante caramello (massimo il 2%). Quando il consumatore acquista un aceto balsamico IGP però, **non può conoscere queste informazioni in dettaglio**, dal momento che il disciplinare vieta espressamente di indicare in etichetta la provenienza dell'uva, la percentuale di aceto aggiunta ed il tempo d'invecchiamento. Nel sito ufficiale del Consorzio di Tutela dell'aceto balsamico IGP si legge che *"la produzione può avvenire esclusivamente nelle province di Modena e Reggio Emilia"*, ma questa affermazione va presa con le pinze, dal momento che per produzione si intende soltanto la preparazione finale nelle botti e l'imbottigliamento e invecchiamento di 60 giorni. E' un po' come dire "pasta 100% italiana", ma poi scoprire che è fatta con del grano coltivato in Canada o Australia, che viene trasferito ai pastifici italiani per l'impasto e cottura della semola. Si può davvero sostenere che questi prodotti siano il risultato di una territorialità e tradizione italiana? Di una Indicazione Geografica Protetta (IGP)?

Forse non è proprio così. Sarebbe quindi, più serio e onesto dire che il prodotto viene fatto con una variazione della ricetta originale e con materie prime che provengono anche da territori diversi da quello italiano.

In definitiva, l'Indicazione Geografica Protetta è sulla carta un modo **per tutelare le eccellenze del made in Italy dalla contraffazione**, ma le logiche di profitto industriale hanno stravolto a tal punto questo principio da farlo arrivare al paradosso di un italiano (aceto balsamico IGP) che copia un altro italiano (aceto Tradizionale balsamico DOP, la vera eccellenza), facendo un ritocco alla ricetta della tradizione per creare un prodotto più vendibile su larga scala ed esportabile in tutto il mondo. Ribadiamo che il balsamico IGP ha fatturati stellari nel mondo e da quando ha ottenuto la certificazione ha dimezzato i fatturati del balsamico Tradizionale DOP. È bene ricordare che **non tutti i prodotti IGP sono slegati dal territorio italiano e dalla ricetta tradizionale originale con cui sono nati**, pertanto questa analisi non vuole generalizzare i punti presentati sulla bresaola della Valtellina, la piadina romagnola e l'aceto balsamico di Modena. Sebbene altri IGP e persino altre DOP presentino questo ingannevole legame col territorio e con le eccellenze del made in Italy, molti altri rimangono ancora vere certificazioni di indicazione geografica protetta.

La verità sui marchi DOP e IGP: veri prodotti tipici o marketing?

[di Gianpaolo Usai]