

**RECENSIONI****PRODOTTI AGROALIMENTARI TRADIZIONALI DELLA MONTAGNA ITALIANA.****Tradizione e innovazione in cinque casi di studio**

A cura di Giacomo Elias – Vol. 23x15 di pag. 220 con numerose tabelle e fotografie - **Franco Angeli** Editore – Euro 19,00

**Realizzato nell'ambito del progetto FIMONT – Metodi e sistemi per aumentare il valore aggiunto degli alimenti tradizionali e a vocazione territoriale nelle zone montane**

Questa pubblicazione è il primo frutto del progetto FIMONT di cui è autore Rosanna Farina e coordinatore del gruppo di ricerca, cui si deve l'ampia introduzione chiarificatrice del progetto stesso, che ha lo scopo di esplorare, fra tradizione e innovazione, il tema dello sviluppo rurale. Al progetto collaborano 5 Unità Operative: EIM (Ente Italiano della Montagna); Dipartimento di Ingegneria Agraria dell'Università degli Studi di Milano; A&Q (Polo per la Qualificazione del Sistema Agroalimentare, Milano); Fondazione IARD, Milano. Questo gruppo di ricerca multidisciplinare, formato da gruppi di esperti della montagna, agronomi, biologi, zootecnici, fisici tecnici, tecnologi alimentari, meccanici agrari, ingegneri dei sistemi agroalimentari, informatici, economisti, storici, esperti di sistemi integrati, di sicurezza alimentare, di marketing e di comunicazione, ha predisposto in tre anni di lavoro, una mappatura consultabile per aree geografiche e individuato oltre 4.400 prodotti alimentari

di tutte le regioni, dai quali è possibile estrarre quelli relativi alle aree montane. Ha inoltre approfondito tutti gli aspetti produttivi e socio-economici di cinque casi di studio – Erbe officinali della Valle Camonica, Toma della Valsesia, Pecora Sopravissana, Pane con le Patate della Garfagnana, Noce di Montagna – tracciando per ciascuno di essi un quadro sintetico e critico che ha la potenzialità di assumere una funzione di "vademecum" per la continuazione, nel tempo, e la promozione dei prodotti tradizionali dei territori da cui questi provengono. La scelta dei casi di studio è stata effettuata tenendo conto della ripetibilità delle tecniche e delle soluzioni in altre aree del territorio nazionale per prodotti analoghi. Quest'opera, diretta sia al grande pubblico che agli operatori del settore, si pone come un importante contributo non solo alla conoscenza, ma anche alla sopravvivenza di un'importante parte della cultura che fa dell'Italia un Paese unico al mondo.

## "SALVIAMO UNA MONTAGNA DI SAPORI": CENSIMENTO DEI PRODOTTI AGROALIMENTARI TRADIZIONALI CURATO DALLE REGIONI E DAL MIPAAF CON LA BANCA DATI PRODOTTI AGROALIMENTARI TRADIZIONALI

Duilio Cortassa, avvocato in Roma e Torino (CPP Legal)

Benché risalente al 1998 (D.Lgs. 30 aprile 1998, n. 173), la normativa italiana in materia di valorizzazione del patrimonio gastronomico non gode della medesima notorietà tra il pubblico di quella in materia di prodotti a denominazione di origine.

La denominazione di origine dei prodotti agricoli e alimentari nasce, insieme alla indicazione geografica protetta, nel 1992, con il Regolamento CEE 2081/92, per offrire garanzie su diversi livelli del processo produttivo, da un lato l'origine e la provenienza delle materie prime, dall'altro la localizzazione e la tradizionalità del processo stesso.

Il nuovo regolamento 510/2006 chiarisce e semplifica le norme relative alle IGP e alle DOP, rende più snella la procedura di riconoscimento delle indicazioni geografiche con una abbreviazione dei tempi per le opposizioni e con un maggiore coordinamento tra istituzioni nazionali e comunitarie.

Mentre la DOP richiede, come noto, che le particolari qualità e caratteristiche del prodotto siano dovute, esclusivamente o essenzialmente, ad un particolare ambiente geografico e che la produzione delle materie prime e la loro trasformazione fino al prodotto finito siano effettuate nella regione delimitata di cui il prodotto porta il nome, l'IGP non è che il nome di una regione o di un luogo che serve a designare un prodotto agricolo o alimentare come originario di tale luogo e del quale una determinata qualità, la reputazione o altre caratteristiche possono essere attribuite a tale origine geografica e infine la cui produzione o trasformazione o elaborazione avvengono nella zona geografica delimitata.

Al contrario, il regolamento (CEE) n. 2082/92 del 14 luglio 1992, definisce le attestazioni di specificità dei prodotti agricoli ed alimentari, mentre il regolamento (CEE) n. 1848/93 ne stabilisce le modalità d'applicazione e introduce la dicitura di «specialità tradizionale garantita». Le attestazioni di specificità, più spesso designate come «specialità tradizionali garantite» permettono di rispondere alla domanda dei consumatori di prodotti tradizionali con caratteristiche specifiche.

Quindi, i *prodotti tradizionali* sono quelli individuati dalle procedure delle metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura il cui uso risulta consolidato dal tempo, pubblicate con decreto del Ministero delle Politiche Agricole dell'8 settembre 1999, n. 350.

Un Comitato costituito allo scopo di promuovere e diffondere le produzioni agroalimentari italiane tipiche e di qualità e per accrescere le capacità concorrenziali del sistema agroalimentare nazionale, nell'ambito di un programma integrato di valorizzazione del patrimonio culturale, artigianale e turistico nazionale, ha il compito

di redigere una guida tecnica per la catalogazione, per ogni singola regione italiana, di produzioni e beni agroalimentari a carattere di tipicità, con caratteristiche tradizionali, ai fini della redazione di un Atlante del patrimonio gastronomico, integrato con i riferimenti al patrimonio culturale, artigianale e turistico. Negli elenchi regionali o provinciali dei prodotti agroalimentari tradizionali devono essere indicati, per ogni prodotto, il nome, le caratteristiche e le metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura consolidate nel tempo in base agli usi locali, uniformi e costanti, i materiali e le attrezzature specifiche utilizzati per la preparazione, il condizionamento o l'imballaggio dei prodotti, la descrizione dei locali di lavorazione, conservazione e stagionatura.

A livello comunitario, la materia è stata innovata con il Regolamento (CE) n. 509/2006 del 20 marzo 2006, relativo alle specialità tradizionali garantite dei prodotti agricoli e alimentari. Per venire alle definizioni, «specificità» è l'elemento o l'insieme di elementi che distinguono nettamente un prodotto agricolo o alimentare da altri prodotti o alimenti analoghi appartenenti alla stessa categoria; un uso «tradizionale» sul mercato comunitario dovrà essere attestato da un periodo di tempo che denoti un passaggio generazionale, cioè almeno 25 anni; una «specialità tradizionale garantita» è quindi un prodotto agricolo o alimentare tradizionale la cui specificità è riconosciuta dalla Comunità attraverso la registrazione in conformità del regolamento 509/2006; infine, un'«associazione» è qualsiasi associazione, a prescindere dalla sua forma giuridica o dalla sua composizione, di produttori o di trasformatori che trattano il medesimo prodotto agricolo o alimentare.

A livello nazionale, con il D.M. 350/99 era stato istituito l'elenco nazionale dei prodotti agroalimentari tradizionali, formato dai prodotti definiti tradizionali dalle regioni e dalle province autonome di Trento e di Bolzano ed inseriti nei rispettivi elenchi, la cui pubblicazione annuale è a cura del Ministero. Ed è proprio su questo lavoro di censimento dei prodotti agroalimentari tradizionali che si è inserito il progetto FIMONT, frutto di una sinergia tra l'Ente Italiano della Montagna, l'Istituto di Biologia Agro-ambientale e Forestale del CNR, il Dipartimento di Ingegneria Agraria dell'Università di Milano, il Polo per la Qualificazione del Sistema Agroindustriale e la Fondazione IARD, presentato il 24 febbraio a Roma.

Il progetto costituisce una ricognizione e una mappatura dei prodotti tradizionali della montagna italiana, non protetti da indicazioni geografiche o denominazione di tutela. Tra questi prodotti tradizionali ne sono stati selezionati cinque che, per le loro caratteristiche, sono

stati casi di studio oggetto di approfondimento in tutti gli aspetti commerciali e produttivi, compresa la continuità della produzione anche attraverso processi più moderni: le piante officinali della Valle Camonica, la toma della Valsesia, la pecora sopravvissana, il pane con le patate della Garfagnana e la noce di montagna.

La parte di maggior interesse all'interno del progetto è quella rivolta all'attività di descrizione e mappatura dei prodotti tradizionali, anche non di montagna, non protetti da indicazioni geografiche o denominazione di origine (sono quindi escluse dall'attività di ricognizione le produzioni DOP, le IGP e le STG. Il progetto si è inserito nel lavoro di censimento dei prodotti agroalimentari tradizionali curato dalle regioni e aggiornato annualmente dal MIPAAF che gestisce la *Banca Dati Prodotti Agroalimentari Tradizionali* in base all'art. 8 del D.Lgs 173/98 e dal successivo decreto di attuazione del Ministero delle Politiche Agricole, già citato, dell'8 settembre 1999, n. 350.

Si tratta quindi di prodotti agroalimentari tradizionali a forte vocazione territoriale, non tutelati a livello nazionale né comunitario il cui uso, metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura risultino, come detto, consolidate nel tempo (per un periodo come detto non inferiore a venticinque anni). L'elenco nazionale dei prodotti agroalimentari tradizionali consiste in una lista aperta ad inserimenti e cancellazioni, annualmente aggiornata. Sono stati quindi descritti tutti i prodotti tradizionali agroalimentari italiani censiti in base all'ultimo aggiornamento MIPAAF (G.U. 149 del 30 giugno 2009, suppl. Ordinario 157; d.d. 5 giugno 2009).

Per ciascun prodotto è stata redatta una scheda i cui campi, selezionati anch'essi in base alle direttive generali dettate dal MIPAAF, sono stati compilati in funzione dei contenuti delle schede proposte dalle varie regioni.

Per venire ai prodotti censiti, le *piante officinali della Valle Camonica* sono state individuate perché oggi se ne vuole ripristinare la coltura soprattutto per l'accresciuta conoscenza delle proprietà delle erbe officinali e per il vasto potenziale di utilizzo in erboristeria, fitoterapia, fitocosmesi. Grazie alle selezioni, nelle attuali coltivazioni sono state privilegiate le specie con maggiori principi attivi, a vantaggio quindi della qualità ed efficacia dei prodotti derivati. La crescita del settore del benessere ha generato una forte richiesta di erbe officinali da parte del mercato (25.000 ton/anno) rispetto alla quale oggi, è risultato dallo studio, si è in grado di rispondere solo per il 10%, mentre il restante 90% deve essere importato (essenzialmente dall'est Europa).

La tecnica di caseificazione della *Toma della Valsesia* si diversifica da quella della grande famiglia delle Tome Piemontesi. È un formaggio crudo, generalmente grasso, ad acidità di fermentazione e a maturazione rapida o media, dal gusto difficilmente riproducibile fuori dalle zone di produzione, proposto in decine di varianti, a seconda del tipo di lavorazione, alcune aromatizzate con spezie, aglio e peperoncino. Il legame

con l'ambiente è molto forte perché per la produzione sono utilizzati latte crudo e lattonnesto naturale (ottenuto per acidificazione spontanea del latte del giorno prima). Ciò permette la conservazione e lo sviluppo della microflora autoctona naturalmente presente nella materia prima. Studi microbiologici hanno riscontrato significative differenze tra le tome di ogni produttore della piccola valle piemontese, tanto da rendere "uniche" le produzioni di ogni famiglia. Importante l'ambiente e le modalità di produzione: la toma della Valsesia è prodotta nelle antiche malghe in pietra, utilizzando strumenti in legno che consentono di mantenere sapori caratteristici nel completo rispetto dei requisiti di sicurezza microbiologica. La caseificazione in alpeggio, ancor di più di quella di fondovalle, permette di ottenere un formaggio con caratteristiche sensoriali più pregiate, grazie alla flora microbica presente nel latte crudo prodotto dalle lattifere che pascolano in alta quota. La fase di stagionatura è determinata dalle condizioni climatiche e ambientali, caratteristiche della zona alpina e prealpina di produzione.

La specie ovina denominata "*pecora sopravvissana*" ha origine nella zona montana sopra Visso tra Umbria e Marche nella seconda metà del 1700, da un incrocio tra pecore vissane e arieti Mérinos, diffusa poi in territorio laziale. La pecora sopravvissana, di taglia medio-piccola, con arti forti e vello molto folto, rappresenta una specie selezionata per la vita montana, anche se oggi è allevata in pianura, collina e montagna, in forma transumante o stanziale. La pecora sopravvissana era originariamente particolarmente apprezzata per il latte, dal quale si ricavava il pecorino romano, carne, lana di particolare morbidezza e pregio. Negli anni sessanta, con circa 1.200.000 esemplari, la pecora sopravvissana era la razza ovina più diffusa ma successivamente razze più produttive, come la pecora sarda allevata in stalla, sono state preferite alla sopravvissana. Questo ha determinato negli anni una drastica diminuzione del numero di esemplari che ad oggi sono circa 3.000 e rientrano ormai nelle specie a rischio di estinzione. Oggi gli allevatori registrati sono 50, distribuiti in 5 regioni dell'Italia centrale.

In Garfagnana è ancora viva la tradizione del *pane di patate*, chiamato anche "garfagnino": una variante ingentilita di un pane di mistura diffuso un tempo, secondo lo studio compiuto, in tutta l'Europa continentale soprattutto nelle annate con scarsa produzione di granturco e altri cereali. Il valore organolettico e la specificità della ricetta non sono le uniche ragioni emerse dal lavoro svolto per cui è importante preservare il pane della Garfagnana. Questo pane è fortemente legato ai prodotti dell'agricoltura locale (le patate, il frumento) per cui è ancora possibile ricostruire in Garfagnana una filiera che ricollegli aziende agricole, mulini a pietra e forni a legna. La tutela della biodiversità agraria è uno dei più importanti impegni che la Regione Toscana ha assunto dal 1997 con la prima legge regionale sulla tutela delle risorse genetiche autoctone di interesse agricolo, zootecnico e forestale e la comunità montana della Garfagnana è

impegnata a tutelare i prodotti locali e promuoverne lo sviluppo integrato.

Il progetto FIMONT ha infine individuato strategie per suggerire metodi, informazioni e strategie che possano contribuire ad incrementare il valore delle varietà montane di noce. Questo, attraverso una linea di attività che ha riguardato l'individuazione di una macroarea-studio rappresentativa dei territori montani d'Italia vocati alla nocicoltura; l'analisi dello stato dell'arte delle dinamiche di filiera, delle noci e della frutta secca, all'interno della macroarea di studio; la messa a punto di metodologie per il controllo di provenienza del Noce di Montagna; l'identificazione e lo sviluppo di strategie per la valorizzazione del prodotto. La macroarea di indagine è stata identificata nell'Appennino campano poiché la Campania è una delle regioni più vocate alla produzione di noci. L'analisi degli aspetti di filiera ha evidenziato diversi punti critici. Sul mercato tradizionale le produzioni non specializzate di Noci di Montagna non sono economicamente e tecnologicamente competitive nei confronti di produzioni specializzate ed internazionali. Le analisi genetiche, però, hanno evidenziato delle particolarità che sembrano collegare le popolazioni di noce, campionate nelle aree appenniniche interne, all'antichissima pratica della transumanza delle greggi. Ulteriori analisi su gruppi di noci campionati lungo il percorso del Regio Tratturo "Pescasseroli - Candela" sembravano rafforzare l'ipotesi. Gli spostamenti operati dall'uomo nel corso dei secoli hanno influenzato la naturale dinamica di diffusione del noce e hanno determinato, insieme ai fattori ambientali, la selezione di ecotipi genetici particolari che si distinguono nettamente dalle varietà più diffuse nel sud Italia. La ricerca ha così legato il Noce di Montagna al Regio Tratturo ed alla transumanza, fornendo una caratteristica fortemente utile non solo a connotare il prodotto Noce di Montagna. Il caso studio Noce di Montagna è un interessante esempio di come metodologie analitiche di laboratorio tipo genetico e molecolare possano

rappresentare uno strumento utile per il controllo e la caratterizzazione del prodotto.

I contenuti delle schede (4.464 prodotti) provengono dai dati delle regioni, delle agenzie regionali per lo sviluppo rurale, delle agenzie per l'innovazione del settore agroalimentare e dalla Guida dei prodotti tipici d'Italia con le schede dettagliate elaborate dall'Istituto Nazionale Sociologia Rurale (INSOR).

Parallelamente a questa attività di ricognizione e schedatura è stata sviluppata un'applicazione WebGIS (cioè, un'applicazione *web-oriented*) che permette la consultazione geografica dei prodotti censiti. L'idea è quella di caratterizzare, attraverso la creazione di mappe dinamiche, ogni singolo prodotto con il territorio interessato. L'applicazione si basa su un database geografico che mette in relazione il territorio italiano con i prodotti censiti, permettendo l'aggregazione dei prodotti sulla base di diverse unità territoriali.

Un'attività di ricognizione e di schedatura di tale complessità non avrebbe significato, se non fosse prodromica allo sviluppo di un progetto articolato finalizzato non soltanto a censire un certo numero di prodotti, ma a garantire, per ognuno di questi, la provenienza e, per usare un termine oggi abusato, la "tracciabilità". Il progetto delineato dal presidente dell'EIM, Massimo Romagnoli, sul quale l'EIM si misurerà in questi anni, è finalizzato ad arrivare entro breve al marchio di qualità della montagna. L'obiettivo è la valorizzazione del prodotto tradizionale che possa catalizzare processi di sviluppo di ampio respiro e per raggiungerlo lo strumento individuato è appunto quello del marchio di qualità, cioè il marchio che lega il prodotto al territorio montano da cui proviene, alla tradizione, al *savoir faire* della montagna. Un'idea ambiziosa, anticipata dal presidente Romagnoli, sarebbe quella di creare uno "spazio montagna", o uno "spazio della montagna italiana", nella GDO, in collaborazione con i principali gruppi e con le aziende produttrici; un'idea ambiziosa ma, come tutte le idee ambiziose, estremamente stimolante.