

Lombardia, terra di prodotti Dop e Igp

Pubblicato: Martedì 23 Dicembre 2008

Natale a tavola, tra cenone della Vigilia e pranzo del 25, una tradizione importante per sei lombardi su dieci.

E i lombardi per le loro ricette delle feste possono contare su prodotti agro-alimentari tipici e di qualità.

La Lombardia è, infatti, la terza regione in Italia per prodotti DOP (Denominazione d'origine protetta) e IGP (Indicazione geografica protetta), dopo Emilia Romagna e Veneto.

Sono 21 i prodotti lombardi protetti e riconosciuti a livello nazionale ed europeo, soprattutto formaggi e prodotti a base di carne, molti dei quali si troveranno sulle tavole delle feste, come il grana padano (DOP) e il parmigiano reggiano (DOP), il cotechino (IGP) e lo zampone (IGP) o il gorgonzola (DOP) e i vari salami.

E sono oltre 800 i prodotti DOP (Denominazione d'origine protetta) e IGP (Indicazione geografica protetta) riconosciuti nell'Unione Europea. Di questi, 174, il 21,5% del totale, appartengono all'Italia che fa la parte del leone, precedendo la Francia, tradizionale rivale gastronomica, con i suoi 157 prodotti (19,4% del totale), e la Spagna (116, 14,3%).

L'Italia è prima in Europa per ortofrutta e cereali (57, 29,2%) ed olii e grassi di origine animale (38, 35,8%) mentre è seconda per carni trasformate (30, 31,9% del totale), formaggi (34, 20,6%) e per i prodotti non alimentari di altro tipo e le spezie (grazie agli aceti balsamici, all'olio essenziale al bergamotto ed agli zafferani con il 18,5% del totale).

Se, in Europa, la Francia è indiscutibilmente prima nei settori carne fresca-frattaglie (51 prodotti, 47,2% del totale), formaggi (45, 27,3%) e prodotti non alimentari di altro tipo e spezie (8, 29,6%), il Portogallo, grazie anche ai suoi 9 mieli DOP, si distingue nel settore *“altri prodotti di origine animale”* (40,7%), ma anche per carni trasformate (36, 38,3%), a danno dell'Italia che fino all'anno scorso deteneva anche questo primato.

Gran Bretagna e Germania primeggiano, a pari merito, per molluschi e pesci (ciascuna vanta infatti 3 prodotti su 15 europei). La Germania è inoltre imbattibile per numero di birre (66,7% del totale) ed altre bevande (88,9%) mentre la Spagna è la signora dei prodotti da panetteria e pasticceria (28,6%). Ultimi Paesi europei sono la Finlandia con un solo prodotto certificato, la patata DOP *Lapin Puikula*, la Slovenia con l'olio DOP *“Ekstra deviško olj?no olje Slovenske Istre”*, l'Ungheria con il salame *“Szegedi szalámi ; Szegedi téliszalámi”* e Cipro con il prodotto da panetteria *“Loukoumi Geroskipou”*.

Considerando, invece, i prodotti con marchio STG (specialità tradizionale garantita), che non fa riferimento all'origine del prodotti bensì alla sua composizione o metodo di produzione tradizionale, primo è il Belgio (5 prodotti, 25% del totale) seguito dalla Polonia (4, 20%) e, al terzo posto, da Finlandia e Spagna a pari merito (15%). L'Italia

è presente nel gruppo dei 7 Paesi ricorsi a questo tipo di tutela grazie alla mozzarella. E nel 2008 si sono aggiunti per l'Italia 9 prodotti tra DOP e IGP; le ultimissime new entries sono: le acciughe sotto sale del Mar Ligure, il radicchio di Chioggia e il salame S. Angelo.

Tra le curiosità europee: il luppolo ceco, le 24 acque naturali DOP tedesche, la soppressata e il torrone spagnoli (IGP), l'essenza di mastice greca (DOP), l'aglio rosa e la brioche della Vandea francesi (IGP), il burro rosa del granducato del Lussemburgo, l'uva olandese (IGP), i semi di papavero austriaci (DOP) e le patate reali inglesi. Per gli appassionati di olii, la Germania offre un olio di lino (IGP), l'Austria uno di semi di zucchini (IGP), la Francia l'olio essenziale di lavanda della Provenza (DOP) e l'Italia uno di bergamotto (DOP). E ha il riconoscimento IGP anche un prodotto extraeuropeo: il caffè colombiano.

Emerge da una elaborazione Camera di commercio di Milano su un sondaggio Camera di commercio di Milano-CedCamera e su dati della Commissione europea a dicembre 2008 e del Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali a dicembre 2008.

Redazione VareseNews
redazione@varesenews.it