

Milano, la nostra inchiesta

## Tutto Dop e Igp anche le bibite La moda del tipico rende miliardi

Balzarotti in Lombardia

# Salumi, formaggi e persino bibite Mille strade per diventare "tipici"

Una babele di sigle. E la Dop economy ha generato affari per 2 miliardi anche nell'anno del Covid

AGGIORNAMENTO CONTINUO

**A fine 2021 la Regione ha aggiunto arance, limoni, cedri e capperi del Garda tra i cibi tradizionali**

di **Luca Balzarotti**

MILANO

**Arancia amara** del Garda. Capperi del Garda. Cedro del Garda. Limone del Garda. Né formaggi, né salumi, come sarebbe lecito aspettarsi a queste latitudini. A leggere l'aggiornamento del 16 dicembre 2021 pubblicato da Regione Lombardia - la diciassettesima revisione dell'elenco dei prodotti agroalimentari tradizionali - c'è da essere sorpresi. Sono loro, insieme al Casoncello di Pontoglio (Brescia) - pasta fresca ripiena già contesa tra la Bergamasca e il Bresciano - e al Toc - polenta con burro e formaggio d'Alpe made in Bellagio (Como) - le novità del sempre più lungo elenco che può avvalersi dell'etichetta di "Prodotto agroalimentare inserito nell'elenco dei prodotti tradizionali di Regione Lombardia" (noti come Pat): 268 in tutto. Le regole sono chia-

re, ma anche semplici: per ottenere la Pat bastano «metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura consolidate nel tempo (minimo 25 anni)» - si legge nella delibera regionale - e «metodiche praticate in modo omogeneo e secondo regole tradizionali». È così che, ad esempio, anche una bibita gasata come l'aranciata può entrare di diritto tra i prodotti agroalimentari tipici della provincia di Bergamo, come il taleggio. O che un salame sia tipico di tutta una regione, nessuna provincia esclusa, che presenta caratteristiche geografiche e climatiche differenti: dalle zone montuose della Valtellina fino alla Bassa.

**D'altronde** essere tipici rende. Lo certifica anche il XIX Rapporto Ismea-Qualivita 2021 sulla Dop economy italiana: un giro d'affari che anche nell'anno del Covid (dati 2020) ha raggiunto i 16,6 miliardi di euro sul territorio nazionale. In Lombardia si contano 75 prodotti Dop (prodotti integralmente ottenuti e confezionati nel territorio d'origine dichiarato) e Igp (bastano alcune fasi produttive nel territorio di riferimento), etichette che rubano sempre di più l'oc-

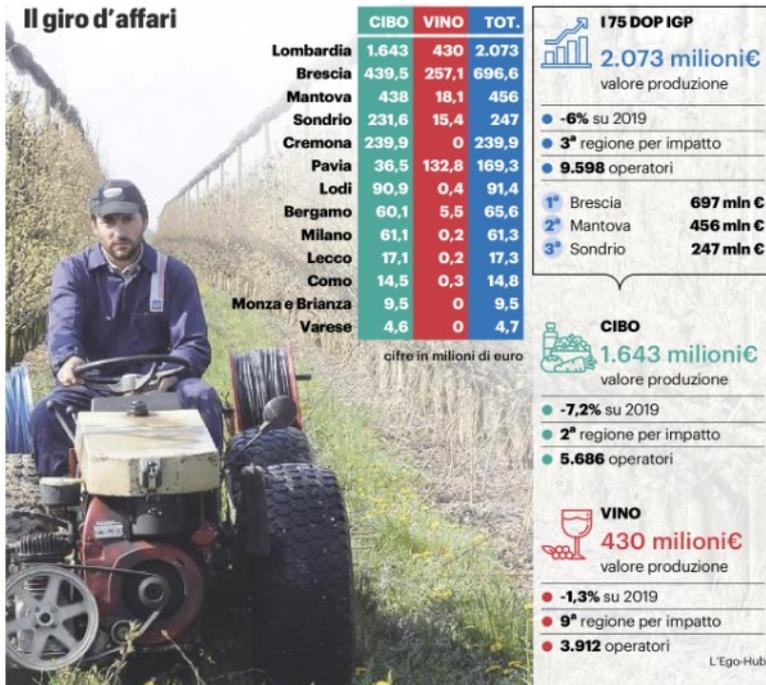
chio dei consumatori. In Lombardia il giro d'affari dei Dop Igp vale poco più di 2 miliardi di euro (-6% nel 2020 rispetto al 2019) grazie al lavoro di 9.598 operatori. Le prime province per impatto economico sono Brescia (697 milioni) e Mantova (456) seguite da Sondrio (247), Cremona (239) e Pavia (169).

**Il comparto** cibo conta 34 filiere, per un valore alla produzione di 1.643 milioni di euro nel 2020 (-7,2% rispetto al 2019), seconda regione per giro d'affari nel mercato nazionale. Sono il Grana Padano Dop, seguito dalla Bresaola della Valtellina Igp, dal Parmigiano Reggiano Dop e dal Gorgonzola Dop a trainare il settore.

**Nell'altro** grande comparto, il vino, sono attive 41 filiere, che nell'anno del Covid hanno generato un valore alla produzione di 430 milioni di euro (-1,3% rispetto al 2019), nono posto assoluto in Italia. Le denominazioni con il maggiore ritorno economico in Lombardia sono il Franciacorta Dop e il Lugana Dop, seguite da Provincia di Pavia Igp, Garda Dop e Bonarda dell'Oltrepò Pavese Dop.

© RIPRODUZIONE RISERVATA





## FOCUS

### Grana e Franciacorta i più redditizi

Sono il Grana Padano Dop seguito dalla Bresaola della Valtellina Igp dal Parmigiano Reggiano Dop e dal Gorgonzola Dop a trainare il valore generato del comparto cibo. In tutto le 34 filiere attive hanno prodotto 1,6 milioni nel 2020. Nel vino sono attive 41 filiere, che nell'anno del Covid hanno generato un valore alla produzione di 430 milioni con il Franciacorta Dop e il Lugana Dop ai vertici.



#### 1 Dop

Per ottenere la certificazione i prodotti devono essere integralmente ottenuti e confezionati nel territorio d'origine dichiarato come ad esempio il Grana Padano.



#### 2 Igp

Non tutto il processo produttivo è legato alla zona d'origine dichiarata, ma lo sono le fasi più importanti. È il caso in Lombardia della Bresaola della Valtellina.



#### 3 Pat

I Prodotti agroalimentari tradizionali richiedono lavorazione, conservazione e stagionatura consolidate (minimo 25 anni) e metodo secondo tradizione.



#### 4 Lo studio

Il XIX Rapporto Ismea Qualivita sulla Dop economy ha certificato il giro d'affari legato ai prodotti tipici agroalimentari divisi tra cibo e vino.