

● Prodotti agroalimentari
ecco la Puglia di qualità

BALSAMO E ALTRI SERVIZI ALLE PAGINE 10 E 11 >>

MEZZOGIORNO DI FOCUS

AGRICOLTURA VOLANO DEL RILANCIO

I VINI

Nel Tacco d'Italia sono una quarantina i pregiati «nettari» tutelati. Rinomati anche gli oli extravergine

Puglia forziere di prodotti agroalimentari di qualità

Tra quelli Dop, Igp e Stg, sono oltre 60 quelli riconosciuti dalla Ue

GIANPAOLO BALSAMO

● Dalla burrata di Andria al canestrato pugliese, dal carciofo brindisino al famoso pane di Altamura tanto decantato anche da Orazio, dalla cipolla bianca di Margherita alle arance del Gargano, giusto per citare alcune delle prelibatezze «made in Puglia» che rappresentano l'eccellenza della produzione agroalimentare e sono ciascuna il frutto di una combinazione unica di fattori umani e ambientali caratteristica di un determinato territorio.

Sono i prodotti Dop (Denominazione di origine protetta), Igp (Indicazione geografica tipica) e Stg (Specialità tradizionale garantita), tutelati con regole precise dall'Unione Europea.

A livello nazionale le denominazioni tutelate sono circa 300, una ventina quelle pugliesi (che pubblichiamo sul sito internet della Gazzetta o inquadrando il Qr Code in alto): si tratta di prodotti agroalimentari d'eccellenza che compongono un «forziere» in cui si preservano i sapori e le tradizionali lavorazioni culinarie, tipiche della terra pugliese.

Oltre 500, invece, sono i vini italiani Igt (Indicazione geografica tipica), Doc (Denominazione di origine controllata) e Docg (Denominazione di origine controllata e garantita): questi acronimi, che abbiamo ormai imparato a cer-

care sulle etichette delle bottiglie, rappresentano una classificazione che racconta in modo rapido qualcosa di più sul prodotto che stiamo comprando, guidando le nostre scelte e, in qualche modo, tutelandoci.

Solo nel «tacco» d'Italia sono una quarantina i pregiati «nettari»: dal «Castel del Monte» al «Primitivo di Manduria», dal «Moscato di Trani» al «Negroamaro di Terra d'Otranto» giusto per citarne alcuni.

L'Italia risulta essere il Paese con il maggior numero di prodotti agroalimentari a denominazione di origine e a indicazione geografica riconosciuti dall'Unione europea: in totale sono ben 838 prodotti, in media per ogni regione sono oltre 40 denominazioni Dop, Igp, Stg. In Puglia se ne contano oltre 60 riconosciute dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali che, insieme ai siti culturali ed ai beni paesaggistici, rendono il nostro territorio unico al mondo.

«Il sistema delle denominazioni - spiegano al Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali - contribuisce a sostenere le produzioni nei territori del nostro Paese, con lo scopo principale di ricompensare gli sforzi dispiegati dai produttori diversificati di prodotti di qualità ed avere ricadute positive per l'economia rurale. Il riconoscimento e la tutela del-

le denominazioni prevede un vero e proprio lavoro di rete con il Ministero che da un lato interagisce con le amministrazioni locali ed europee, dall'altro con la filiera di produzione delle denominazioni».

«Un lavoro - aggiungono - che parte dalle aziende che appartengono alla filiera di produzione, attraverso la costituzione di un comitato promotore, giunge al Ministero che ne analizza la richiesta interloquendo con i promotori e con le regioni interessate, fino al possibile riconoscimento da parte della Commissione europea. Organismi di controllo e consorzi di tutela, con rispettivi compiti, seguono poi la vita e lo sviluppo della denominazione».

Insomma, un vero e proprio processo di sinergie e di ecosistema che vuole essere una garanzia per il consumatore sulla qualità ed il valore dei prodotti riconosciuti come Dop, Igp, Stg.

La protezione delle Denominazioni di Origine e delle Indicazioni Geografiche per-



Superficie 42 %

segue gli obiettivi specifici di garantire agli agricoltori e ai produttori un giusto guadagno per le qualità e caratteristiche di un determinato prodotto o del suo metodo di produzione, e di fornire informazioni chiare sui prodotti che possiedono caratteristiche specifiche connesse all'origine geografica, permettendo in tal modo ai consumatori di compiere scelte di acquisto più consapevoli.

In Puglia, tra i prodotti caseari Dop Igp, figurano le mozzarelle e la ricotta di bufala campane, le mozzarelle di Gioia del colle, il canestrato pugliese, la già citata burrata di Andria e il caciocavallo silano prodotto anche in terra pugliese. Diversi anche gli olii che figurano nel «forziere» di Puglia: il Dauno Dop, la Collina di Brindisi, il Terre Tarentine, il Terra di Bari, il Terra d'Otranto e l'Olio di Puglia che si contraddistingue per la grande varietà di caratteristiche sensoriali che traggono origine dal genotipo delle sue numerose cultivar autoctone.

Ricca anche la varietà di prodotti ortofrutticoli e cerealicoli: la rinomanata cipolla di Margherita di Savoia, l'arancia del Gargano, la lenticchia di Altamura, la patata novella di Galatina, il carciofo brindisino, l'uva di Puglia, le clementine del golfo di Taranto, le olive «La Belladella Dauniana», e il limone «Femminello del Gargano».

E, poi, a coronare questo tripudio di sapori e colori made in Puglia non poteva mancare il «Pane di Altamura» Dop, ottenuto mediante l'antico sistema di lavorazione, a lievito madre o pasta acida, sale marino e acqua, e dall'impiego di semole rimacinata di varietà di grano duro «appulo», «arcangelo», «duilio» e «simeto» prodotte nel territorio delimitato nel disciplinare di produzione, in particolare nei territori dei comuni della Murgia nord-occidentale.

