

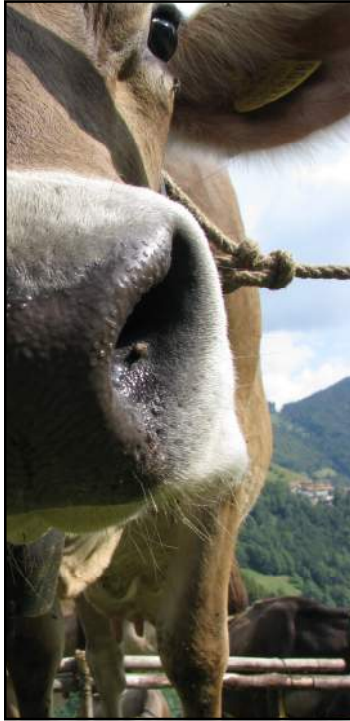
CFP Clusone

SCUOLA 21
Biodiversità e globalità

Clusone, 27 febbraio 2015.



**TUTELA
&
VALORIZZAZIONE**



Già da tempo in Italia si cerca di tutelare una serie di prodotti alimentari come *vino, olio, salumi, formaggi, carni bovine*, che provengono da determinate aree geografiche.

Questa politica di valorizzazione ha un duplice scopo:

- ⇒ culturale,
- ⇒ sociale,

e si pone l'obiettivo di **frenare l'esodo delle popolazioni agricole dalle zone cosiddette svantaggiate aumentando il reddito derivante dall'attività agricola.**

Cosa rende tipico un prodotto?

3



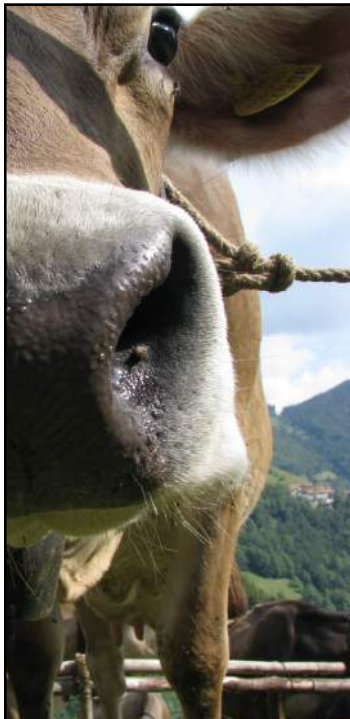
- **Memoria storica:** un prodotto può essere considerato tipico quando è direttamente ricollegabile alla storia e alle tradizioni del luogo di produzione. Quindi per memoria storica si intende tutto ciò che consente di ricostruire la storia del prodotto e la sua appartenenza alla tradizione e alla cultura locale.
- **Localizzazione geografica:** le peculiarità dei luoghi di produzione determinano le caratteristiche organolettiche, microbiologiche e merceologiche di molte produzioni sia che si parli di prodotti naturali ("*nicchie ecologiche*") che di prodotti trasformati (*per esemplificare è il caso di alcuni pascoli che conferiscono un certo sapore al latte e ai suoi derivati*).

4



- **Qualità della materia prima:** la qualità della materia prima è intesa nel senso originario del termine e quindi dipendente dalla razza, nel caso dei derivati zootecnici, e dalla cultivar, per i prodotti di derivazione strettamente agricola.
- **Tecniche di preparazione:** nel caso dei prodotti agricoli, e in misura maggiore per i prodotti trasformati, le specifiche tecniche di produzione conferiscono delle caratteristiche del tutto particolari alle produzioni, che contribuiscono a determinarne i tratti della tipicità.

5



In un determinato ambito territoriale vengono definiti **prodotti alimentari tipici** quelli che:

- risultano *collegati* al tessuto economico-produttivo dell'agroindustria locale e al relativo contesto socio-culturale;
- contribuiscono alla **definizione del profilo e dell'immagine del territorio** stesso in quanto espressione, non solo delle tradizioni in ambito agricolo e alimentare, ma anche dell'intero patrimonio di storia, cultura e tradizioni di una determinata zona.

Nello stesso tempo il prodotto tipico contribuisce a caratterizzare il territorio in una sorta di feedback continuo: più si afferma il **prodotto tipico** più si afferma il **territorio** e viceversa.

6



La tutela e la regolamentazione di prodotti tipici è stata da sempre perseguita prima dall'Italia e in seguito dall'**Unione Europea**;

è prerogativa dell'UE che, mediante un'apposita commissione tiene gli albi dei prodotti.

Obiettivi della tutela

- ⇒ garantire una più completa informazione ai consumatori;
- ⇒ proteggere i produttori dei prodotti agroalimentari tipici da coloro che immettono sul mercato prodotti simili ma con caratteristiche non specifiche.

7



Molto prima che la tutela dei prodotti tipici diventasse oggetto di specifici regolamenti comunitari, la normativa italiana aveva provveduto a tutelare alcuni prodotti agroalimentari.

Tale protezione nasce

- negli anni cinquanta per i **formaggi** (*legge n. 125 del 1954*),
- negli anni sessanta per i **vini**,
- negli anni ottanta per i **prosciutti** San Daniele e Parma e
- nel 1992 per gli **oli di oliva** (*legge 169/92*).

8



FORMAGGI & TIPICITA'

9

Comunità Montana Valle Brembana

LA VALLE DEI FORMAGGI



Storia, caratteristiche e tecnologia
delle produzioni casearie della Valle Brembana

Nell'antichità l'uomo,
cacciando, fra gli altri, piccoli animali ancora
lattanti,
aprendo loro lo stomaco,
si accorse che il latte da liquido come lui lo
conosceva, aveva subito una
trasformazione e si era solidificato.
Con intuizione provò quindi a mettere un
pezzo di stomaco di un animale lattante in
un recipiente pieno di latte per riprodurre la
medesima trasformazione.

Il **formaggio** o cacio
è il prodotto che si ricava dal **latte**
intero o scremato
(parzialmente o totalmente),
oppure dalla crema,
in seguito a coagulazione
acida o presamica,
anche facendo uso
di **fermenti** e di
sale da cucina

(definizione legale - R.D. 15/10 /1925 n. 2033).

Gli ingredienti

1. latte
2. batteri (o fermenti) lattici
(naturali o selezionati)
3. caglio (o presame)
4. sale

+

tecnologia

13

Formaggio locale o formaggio globale?

Un formaggio è globale
(**standardizzato/omologato**) quando è
lo stesso in tutto il mondo, o meglio,
quando è ritenuto identico dai
consumatori.

*“La fiducia nella stabilità dell'identità
(aspetto) del prodotto, ovunque esso
venga consumato, è una delle
condizioni del suo successo”.*

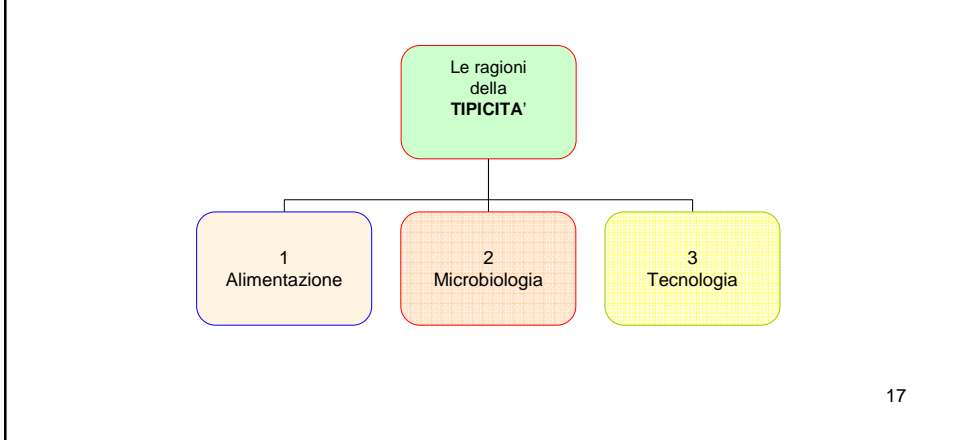
14

Formaggio locale o formaggio globale?

Ma ... in un modesto pezzo
di formaggio **locale**, a cercarle,
ci sono più verità ed emozioni
che in tutti i libri del mondo ...

15

La tipicità



- 1. Aromi delle essenze presenti nei foraggi**
FIENO/ERBA vs foraggi insilati e MANGIMI.
- 2. Diversità microbiologica**
Latte CRUDO vs latte PASTORIZZATO.
- 3. Passione, esperienza, pazienza**
TRADIZIONE e diversificazione vs MODERNITÀ e standardizzazione.



Fieno/erba
Pascolo



Il latte raccolto è fortemente influenzato dagli aromi dalle essenze presenti nel pascolo e trasferisce le sostanze aromatiche ai formaggi e agli altri derivati lattiero-caseari.

Latte crudo



Uno dei **cardini** della **tipicità** e del legame con il territorio è la diversità microbiologica del latte, che ovviamente si manifesta ai massimi livelli nel latte crudo.



Batteri lattici

Alcuni batteri che trovano nel latte condizioni ideali per il loro sviluppo sono **nocivi** in quanto provocano gravi alterazioni al formaggio e al burro;

altri, i **batteri lattici**, sono invece **utili** e senza di essi non si potrebbero ottenere buoni formaggi.

23

Batteri lattici

Trasformano il **lattosio** in **acido lattico**

Omofermentanti:

producono prevalentemente acido lattico; sono detti anche batteri caseofili perché intervengono positivamente nel processo di formazione e maturazione del formaggio.

Eterofermentanti:

producono acido lattico (50%), acido acetico, anidride carbonica, alcol etilico e varie sostanze che conferiscono aroma al formaggio.

24

Trattamento termico del LATTE

Latte crudo

Latte non sottoposto ad alcun trattamento termico.

Latte termizzato

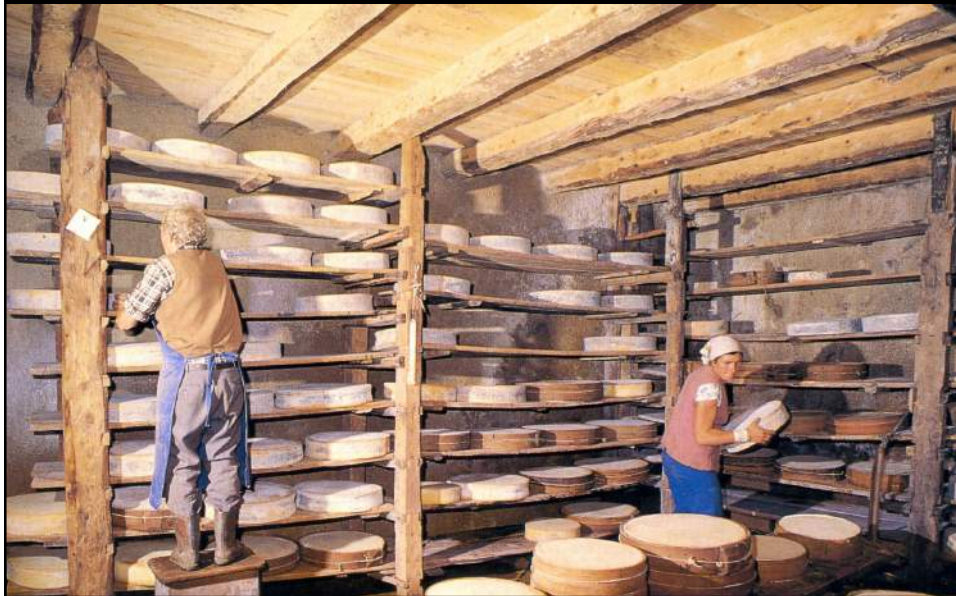
Latte sottoposto ad un trattamento termico mediante il quale si abbatte parzialmente la carica microbica eliminando o inattivando una buona parte dei batteri potenzialmente patogeni (*sopravvivono alcuni tipi di batteri lattici*); in caldaia avviene in 10 - 20 minuti alla temperatura di 60 – 65°C.

Latte pastorizzato

Latte sottoposto a temperature superiori a 72°C per almeno 15 secondi (oppure 63°C per 30 minuti); assicura l'eliminazione completa dei patogeni presenti nel latte.

25

Tecnologia

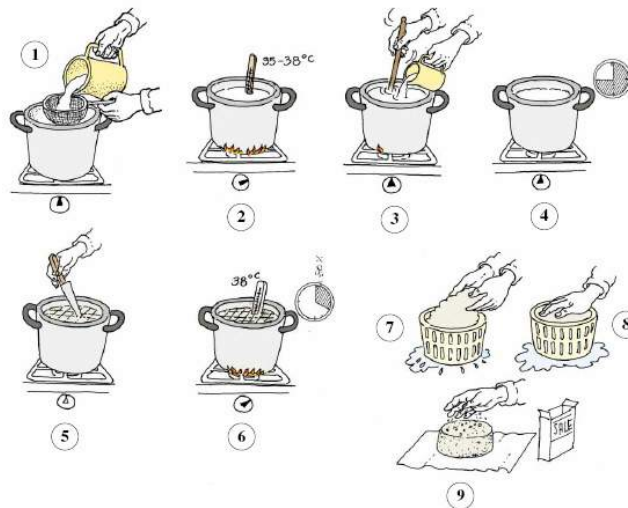


La tecnologia utilizzata è il terzo aspetto importante che lega la tipicità dei formaggi al territorio di appartenenza e riveste un'importanza fondamentale nello sfruttamento ottimale delle caratteristiche microbiologiche e sensoriali del latte.



Tecnologia della caseificazione

LA PREPARAZIONE CASALINGA DEL FORMAGGIO



Formaggio locale o formaggio globale?

OMOLOGAZIONE

- ⇒ pastorizzazione del Latte;
- ⇒ specializzazione foraggera e stabulazione forzata;
- ⇒ modulazione della filiera.

29

Formaggio LOCALE e formaggio GLOBALE: due prodotti a confronto

Tipologia	FORMAGGIO	SPECIALITA' DI FORMAGGIO ALLE ERBE
Nome prodotto	Strachitunt	Philadelphia erbe "Fantasie"
Produttore	Locatelli Guglielmo	MONDELEZ INTERNATIONAL
Prezzo	15,00 €/kg	2,98 € 6 porzioni da 25 g (19,87 €/kg)
Ingredienti	Latte crudo Caglio Sale	Formaggio fresco - latte pastorizzato - crema di latte - addensanti: alginato di sodio carragenina - sale Cipolla Piante aromatiche Sale Pepe
Umidità	55%	75%
Luogo di produzione	Vedeseta	Bollo Ce: ES

30

ETICHETTE ALIMENTARI due prodotti a confronto

Tipologia	TORTELLONI FRESCHI	TORTELLONI FRESCHI
Nome	con funghi porcini Fresche tradizioni	con funghi porcini Gioiaverde (la natura che invoglia)
Produttore	-	Giovanni Rana
Tipo di vendita	<u>PROMOZIONE</u>	-
Prezzo	1,85 €/250 g	3,58 €/250 g
Ingredienti		
- <u>Pasta</u>	60%	50%
- uova	25%	25%
- <u>Ripieno</u>	40%	50%
- funghi	4% porcini	9,5% porcini
- formaggio		9,5% champignon
- altro	Formaggio grattugiato oli vegetali, grassi vegetali cipolla, aromi , vino, prezzemolo, <u>glutammato</u> <u>monosodico</u> Può contenere tracce di pesce, frutti in guscio, sedano	Grana Padano oli vegetali, grassi vegetali cipolla, prezzemolo, vino aromi naturali , erba cipollina aglio, pepe Allergeni: può contenere tracce di sedano, frutti in guscio.
Stabilimento di produzione	Via Pacinotti 25 – 37057 s. Giovanni Lupatoto VR	via Pacinotti, 25 - 37057 S. Giovanni Lupatoto VR ³¹



LE FORME DI TUTELA



Le forme di tutela

Prodotti tipici

Con questo termine - cui si attribuisce un significato a valenza trasversale - si indicano:

- i **Prodotti Agroalimentari Tradizionali (PAT)**
- i prodotti **DOP, IGP e STG**;
- i vini **DOC e DOCG** e i vini **IGT (*)**;

33



Le forme di tutela

PRODOTTI AGROALIMENTARI TRADIZIONALI

34



Prodotti Agroalimentari Tradizionali

Tale categoria di prodotti è stata inserita nell'ordinamento giuridico italiano dal **Decreto Legislativo 30 aprile 1998 n. 173** che all'art. 8 introduce i prodotti tradizionali con il duplice scopo di:

- definire una serie di deroghe alle norme riguardanti l'igiene degli alimenti, purché siano consentite dalla regolamentazione comunitaria;
- promuovere e diffondere le produzioni agroalimentari italiane tipiche e di qualità, per accrescere le capacità concorrenziali del sistema agroalimentare.

35



Prodotti Agroalimentari Tradizionali

*Con il termine di prodotti tradizionali si intendono quei prodotti agroalimentari le cui metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura risultino consolidate nel tempo, omogenee per tutto il territorio interessato, secondo regole tradizionali, per un periodo non inferiore ai **venticinque anni** (D.M. 350/99, art. 1, 2° comma).*

L'individuazione di tali prodotti deve essere operata dalle Regioni e dalle Province autonome. I prodotti vengono quindi inseriti in appositi elenchi regionali e successivamente inviati al Ministero allo scopo di costituire un elenco nazionale dei prodotti agroalimentari tradizionali, da aggiornare e pubblicare annualmente.

36



Il primo elenco nazionale è stato pubblicato dal MiPAF con il D.M. 18 luglio 2000.

Sono esclusi dall'elenco i prodotti registrati come **DOP** o **IGP**, in quanto già tutelati dalla normativa comunitaria.

Qualora un prodotto, successivamente al suo inserimento nell'elenco, venga registrato ai sensi del Reg. CEE 2081/92, verrà depennato dall'elenco regionale e dall'elenco nazionale.

L'iscrizione nell'elenco può avvenire su proposta di diversi soggetti pubblici o privati:

- su iniziativa delle stesse *regioni*;
- su istanza di altri *soggetti pubblici* (Comunità Montane, Camere di Commercio, Comuni ecc.);
- su istanza di *privati*.

37

Le forme di tutela

Elenco dei formaggi tradizionali della

[Regione Lombardia](#)

Agri Di Valtorta	Latteria
Bagoss	Magnoca
Bernardo	Magro
Branzi	Magro Di Latteria
Cadolet Di Capra	Magro Di Piatta
Caprino A Coagulazione Lattica	Matusc
Caprino A Coagulazione Presamica	Moteli
Caprino Vaccino	Nisso
Casatta Di Corteno Golgi	Nostrano Grasso
Casolet	Nostrano Semigrasso
Casoretta	Pannerone
Crescenza	Robiola Bresciana
Fatuli'	Robiola Della Valsassina
Fiorone Della Valsassina	Salva
Fiuri O Fiurit	Scimudin
Fontal	Semuda
Formaggella (della Val Brembana, della Val Di Scalve, della Val Sabbia, della Val Seriana, della Val Trompia, della Val Camonica, di Menconico, di Tremosine)	
Formaggella Del Luinese	Silter
Formaggio D'alpe Misto	Sta'el
Formaggio D'alpe Grasso	Stracchino (Bronzone, Della Valsassina, Orobico, Tipico)
Formaggio D'alpe Semigrasso	Strachet
Formaggio Val Seriana	Strachitund
Formai De Livign	Tombea
Garda Tremosine	Torta Orobica
Granone Lodigiano	Zincarlin
Italico	

38



Le forme di tutela

PRODOTTI
AGROALIMENTARI

**DOP
IGP & STG**

39



Specialità tradizionale garantita (STG)

Riconoscimento, ai sensi del Reg. CE 2082/92, del carattere di specificità di un prodotto agroalimentare, inteso come elemento o insieme di elementi che, per le loro caratteristiche qualitative e di tradizionalità, distinguono nettamente un prodotto da altri simili. Ci si riferisce, quindi, a prodotti ottenuti secondo un metodo di produzione tipico tradizionale di una particolare zona geografica, al fine di tutelarne la specificità.

La specificità di un prodotto (*Attestato di Specificità* = STG) è legata alla sua ricetta, che deve essere consolidata nel tempo, e non al suo luogo di origine.

40



Indicazione Geografica Protetta

Il termine "IGP" è relativo al nome di una regione, di un luogo determinato o, in casi eccezionali, di un paese che serve a designare un prodotto agricolo o alimentare originario di tale regione, di tale luogo determinato o di tale paese e di cui una determinata qualità, la reputazione o un'altra caratteristica possa essere attribuita all'origine geografica *e la cui produzione e/o trasformazione e/o elaborazione avvengano nell'area geografica determinata.*

(Reg. CEE 2081/92).

41



Denominazione di Origine Protetta

Riconoscimento assegnato ai prodotti agricoli e alimentari le cui fasi del processo produttivo vengano realizzate in un'area geografica delimitata e il cui processo produttivo risulta essere conforme a un disciplinare di produzione. Queste caratteristiche sono dovute essenzialmente o esclusivamente all'ambiente geografico, comprensivo dei fattori naturali e umani.

(Reg. CEE 2081/92).

42



Denominazione di Origine Protetta



```
graph TD; A[discipline di produzione] --> B[piani di controllo]; B --> C[procedure gestionali]; C --> D[prodotto con caratteristiche note e costanti]; D --> E[marchio]; F[ente di controllo] --> C;
```

ente di controllo
[reg. CEE 2081 e 2092/92]

discipline di produzione
↓
piani di controllo
↓
procedure gestionali
↓
prodotto con caratteristiche note e costanti
↓
marchio

43



Nel 2000, con il regolamento CEE n. 2796/2000, è stata data la possibilità anche al *settore dei fiori e delle piante ornamentali* di ottenere sia la DOP sia l'IGP.

Nell'IGP l'interazione tra prodotto e ambiente geografico è meno stretta rispetto a quella che caratterizza i prodotti DOP in quanto è sufficiente che una sola caratteristica o una sola qualità possa essere attribuita all'area geografica di provenienza ed è, inoltre, sufficiente che una sola fase del processo produttivo avvenga nell'area geografica di riferimento.

[Elenco delle denominazioni italiane DOP e IGP aggiornato ad oggi.](#)

44



Le imprese che vogliono accedere a questi marchi devono obbligatoriamente seguire un disciplinare che evidenzia:

- ✓ *la zona geografica,*
- ✓ *gli elementi che provano che il prodotto è originario di quella zona,*
- ✓ *gli elementi che attestano il legame con l'area geografica.*

Devono inoltre seguire le norme di etichettatura.

Ai prodotti in attesa di riconoscimento da parte dell'UE è inoltre possibile accordare la **protezione transitoria** ai sensi del Regolamento CEE n. 537/97 che consente loro di essere provvisoriamente tutelati all'interno del territorio nazionale del Paese di origine.

45

Le forme di tutela

Elenco dei Formaggi D.O.P *italiani*

1	Asiago
2	Bitto
3	Bra
4	Caciocavallo Silano
5	Canestrato di Moliterno
6	Canestrato Pugliese
7	Casatella Trevigiana
8	Casciotta d'Urbino
9	Castelmagno
10	Fiore Sardo
11	Fontina
12	Formaggella del Luinese
13	Formaggio di Fossa di Sogliano
14	Formai de Mut dell'Alta Valle Brembana
15	Gorgonzola
16	Grana Padano
17	Montasio
18	Monte Veronese
19	Mozzarella di Bufala Campana
20	Murazzano
21	Parmigiano Reggiano
22	Pecorino di Filiano

46

Le forme di tutela

Elenco dei Formaggi D.O.P italiani

23	Pecorino Romano
24	Pecorino Sardo
25	Pecorino Siciliano
26	Pecorino Toscano
27	Piacentinu Ennese
28	Piave
29	Provolone Valpadana
30	Provolone del Monaco
31	Quartirolo Lombardo
32	Ragusano
33	Raschera
34	<i>Ricotta Romana</i>
35	Robiola di Roccaverano
36	Salva Cremasco
37	Spessa delle Giudicarie
38	Stelvio-Stilfser
39	Taleggio
40	Toma Piemontese
41	Valle d'Aosta Fromadzo
42	Valtellina Casera
43	Vastedda della Valle del Belice

47

Classificazione dei formaggi

ORIGINE DEL LATTE	COTTURA DELLA CAGLIATA	TEMPO DI MATURAZIONE
<ul style="list-style-type: none"> • VACCINI • PECORINI • CAPRINI • BUFALINI • MISTI 	<p>FORMAGGI a pasta CRUDA temperatura di coagulazione</p> <p>FORMAGGI a pasta SEMICOTTA temperatura compresa tra 38 e 48°C</p> <p>FORMAGGI a pasta COTTA temperatura oltre i 48°C</p>	<p>FRESCHISSIMI 48 - 72 ore</p> <p>FRESCHI 15 giorni</p> <p>SEMISTAGIONATI da 40 giorni a 6 mesi</p> <p>STAGIONATI da 6 mesi ad un anno</p> <p>MOLTO STAGIONATI oltre un anno</p>
CONSISTENZA DELLA PASTA	TENORE IN GRASSI	TECNOLOGIE PARTICOLARI
<p>PASTA MOLLE dal 45 % al 60% di acqua</p> <p>PASTA SEMIDURA dal 40 % al 45% di acqua</p> <p>PASTA DURA meno del 40% di acqua</p>	<p>"MAGRI" light meno del 20% sulla s.s.</p> <p>SEMIGRASSI dal 20 al 42% sulla s.s.</p> <p>GRASSI oltre il 42% sulla s.s.</p>	<p>A PASTA FILATA cagliata modellata in acqua bollente</p> <p>A PASTA PRESSATA sulle forme si esercita una pressione di intensità e durata variabile per favorire la fuoriuscita del siero prima della formazione della crosta</p> <p>A CROSTA LAVATA la crosta è lavata periodicamente con soluzioni di acqua e sale o soluzioni idroalcoliche</p> <p>FORMAGGI FUSI formaggi di diverse qualità fusi insieme a prodotti lattieri, sali, spezie ed aromi</p> <p>MASCARPONE coagulazione della crema di latte.</p>
SVILUPPO DI MUFFE		
<p>ERBORINATI la pasta contiene diffuse screziature blu e verdi dovute allo sviluppo di muffe naturali o aggiunte.</p> <p>A CROSTA FIORITA Sulla crosta si sviluppa uno strato superbiancastra; tipica dei formaggi a pasta molle, soprattutto francesi.</p>		

48



Le forme di tutela

ALTRE
FORME DI
VALORIZZAZIONE

49



 **Fondazione Slow Food
per la Biodiversità Onlus**



Arca del Gusto

50



Fondazione Slow Food per la Biodiversità Onlus

L'Arca del Gusto viaggia per il mondo e raccoglie i prodotti che appartengono alla cultura, alla storia e alle tradizioni di tutto il pianeta. Un patrimonio straordinario di frutta, verdura, razze animali, formaggi, pani, dolci, salumi...

L'Arca del Gusto **segnala l'esistenza** di questi prodotti, **denuncia il rischio** che possano scomparire, **invita tutti** a fare qualcosa per salvarli: a volte serve comprarli e mangiarli, a volte serve raccontarli e sostenere i produttori; in alcuni casi - quando i prodotti sono specie selvatiche a grave rischio di estinzione - è meglio mangiarne meno o non mangiarli affatto, per tutelarli e favorirne la riproduzione.

Cerca nella cartina qui sotto le schede dei prodotti del tuo paese. [Aiutaci a trovarne e catalogarne altri!](#)

51



I presidi Slow Food



Presidio Slow Food®

52



<p>FAST FOOD</p> <p>Cibo uguale ovunque</p> <p>Cibo di bassa qualità</p> <p>Cibo <u>non sempre sano</u></p> <p><u>Aromi e sapori uguali ovunque</u></p> <p>Standardizzazione</p> <p style="text-align: center;">↓</p> <p>AGRICOLTURA</p> <p><i>Intensiva/omologa</i></p> <p><u>Multinazionali</u></p> <p><u>PREZZI ECONOMICI</u></p>	<p>SLOW FOOD</p> <p>Cibo vario</p> <p>Cibo di buona/alta qualità</p> <p>Cibo (dieta) più <u>equilibrato</u></p> <p><u>Aromi e sapori diversi</u></p> <p>Diversificazione</p> <p style="text-align: center;">↓</p> <p>AGRICOLTURA</p> <p><i>Estensiva/biodiversità</i></p> <p><u>Comunità agricole</u></p> <p><u>PREZZI EQUI</u></p> <p>Agricoltura biologica</p> <p style="text-align: right;">53</p>
--	---



I Presidi Slow Food

sono esempi concreti e virtuosi di un nuovo modello di agricoltura, basata sulla qualità, sul recupero dei saperi e delle tecniche produttive tradizionali, sul rispetto delle stagioni, sul benessere animale.

I produttori sono riuniti in **associazioni** che assicurano il rispetto delle regole esercitando un severo controllo sui propri associati.

54



Salvano prodotti

buoni, ovvero di alta qualità e radicati nella cultura del territorio;

puliti, ovvero ottenuti con tecniche sostenibili e nel rispetto del territorio;

giusti, ovvero realizzati in condizioni di lavoro rispettose delle persone, dei loro diritti, della loro cultura, e che garantiscono una remunerazione dignitosa.

55



Rafforzano le economie locali e favoriscono la costituzione di un'alleanza forte tra chi produce e chi consuma.

I loro prodotti riportano in etichetta o sulle confezioni il contrassegno "**Presidio Slow Food**", che li identifica e garantisce che i produttori hanno sottoscritto un disciplinare di produzione improntato al rispetto della tradizione e della sostenibilità ambientale.

www.presidislowlowfood.it

56