

**UNIVERSITA' DEGLI STUDI ROMA TRE
FACOLTA' DI LETTERE E FILOSOFIA**

**DOTTORATO IN
STORIA (POLITICA, SOCIETA', CULTURE, TERRITORIO)
XXIII CICLO
A.A. 2010-2011**

TESI DI DOTTORATO

**IL PAESAGGIO RURALE STORICO E LE PRODUZIONI AGROALIMENTARI DI QUALITA'
L'OLIVICOLTURA SECOLARE DEL BALCONE DEI MONTI LEPINI**

**Candidata
Giuseppina Esposito**

UNIVERSITA' DEGLI STUDI ROMATRE

**DOTTORATO IN
STORIA (POLITICA, SOCIETA', CULTURE, TERRITORIO)**

XXIII CICLO

**IL PAESAGGIO RURALE STORICO E LE PRODUZIONI AGROALIMENTARI DI QUALITA'
L'OLIVICOLTURA SECOLARE DEL BALCONE DEI MONTI LEPINI**

Giuseppina Esposito

Tutor: Chiar.ma Prof.ssa Maria Gemma Grillotti di Giacomo

Coordinatore: Chiar.mo Prof. Mario Belardinelli

Il Paesaggio rurale storico e le produzioni agroalimentari di qualità

L'Olivicoltura secolare del Balcone dei Monti Lepini

INDICE

Introduzione	pag	8
---------------------	-----	---

I PARTE

Paesaggi rurali e produzioni di qualità in Europa e in Italia

Cap. I La tutela del paesaggio rurale nella legislazione europea e nazionale

1.1	La conversione della Politica Agricola Comunitaria ai valori del territorio e del paesaggio	pag	10
1.2	La Convenzione Europea sul Paesaggio del 2000	pag	15
1.3	Il paesaggio nell'articolo 9 della Costituzione Italiana	pag	19
1.4	Il Paesaggio nel "Codice Urbani" del 2004	pag	22
1.5	I beni paesaggistici, analisi e modifiche all'articolo 131 del Codice Urbani	pag	25
1.6	Il processo di adesione degli Stati alla Convenzione europea del paesaggio	pag	26

Cap. II La tutela delle produzioni agroalimentari di qualità nella legislazione europea e nazionale

2.1	La legislazione di tutela delle produzioni agroalimentari attraverso i marchi di qualità europei (STG; DOP; IGP;)	pag	30
2.2	Le denominazioni di origine protetta DOP nel regolamento (CE)		

	n 510/2006 del Consiglio	pag	36
2.3	Le indicazioni geografiche protette IGP nel regolamento (CE) n 510/2006 del Consiglio	pag	42
2.4	La tutela delle specialità tradizionali garantite STG nel regolamento (CE) n 509/2006 del Consiglio	pag	44
2.5	La tutela dei prodotti di qualità a marchio Ue nelle strategie del futuro: dal Libro Verde al Pacchetto Qualità	pag	47
2.6	La tutela dei prodotti di qualità a livello nazionale: i PAT	pag	53

Cap. III I prodotti di qualità a marchio Ue italiani, europei ed extraeuropei

3.1	Il primato italiano nella Produzione a marchio DOP IGP STG	pag	58
3.2	I prodotti italiani di qualità a marchio DOP IGP STG	pag	64
3.3	Le produzioni di qualità DOP e IGP dal 1996 al 2011 in Italia	pag	65
3.4	Le due specialità tradizionali garantite italiane STG: <i>Mozzarella e Pizza Napoletana</i>	pag	68
3.5	La registrazione di prodotti DOP, IGP, STG da parte dei Paesi non appartenenti all'Unione europea (Paesi terzi)	pag	73
3.5.1	Le denominazioni di origine protetta (DOP) della Repubblica Popolare Cinese	pag	75
3.5.2	Le indicazioni geografiche protette (IGP) della Repubblica Popolare Cinese	pag	78
3.5.3	L'indicazione geografica protetta (IGP) <i>Cafè de Colombia</i>	pag	81

Cap. IV I prodotti di qualità' "tutelati dal territorio" (DOP e IGP) nelle diverse regioni italiane

4.1	Le produzioni DOP e IGP nei territorio regionali italiani	pag	84
4.2	Le produzioni DOP e IGP italiane interregionali	pag	98

4.3	Gli oli di qualità DOP e IGP negli spazi agricoli regionali italiani	pag	101
4.4	Le produzioni agroalimentari DOP e IGP nella regione Lazio	pag	126
4.5	L'olivicoltura di qualità, produzione privilegiata negli interventi della regione Lazio	pag	144

II PARTE

L'olivicoltura secolare terrazzata del balcone dei Monti Lepini

Cap V Presentazione dell'area di studio: la regione dei Monti Lepini nella cartografia storica

5.1	La scelta del caso di studio, la metodologia utilizzata per l'indagine	pag	150
5.2	Il Balcone dei Monti Lepini: definizione e delimitazione dell'area	pag	153
5.3	La regione del Lazio meridionale nella cartografia storica preunitaria	pag	156
5.4	La produzione cartografica storica dal III al XVII secolo	pag	157
5.5	La cartografia storica dei Monti Lepini nel XVIII e XIX secolo	pag	179

Cap VI Il paesaggio carsico e le risorse naturalistico-ambientali dei Monti Lepini

6.1	La morfologia carsica, l'idrografia, le sorgenti	pag	201
6.2	Il mantello vegetale	pag	209
6.3	Il patrimonio naturalistico	pag	216

Cap VII Il paesaggio costruito dall'uomo: insediamenti e sistemi agricoli nei Monti Lepini

7.1	L'antichità del popolamento	pag	220
7.2	La casa rurale dei Lepini	pag	222
7.3	L'insediamento accentrato del Balcone dei Monti Lepini	pag	230
7.4	Le strutture demografiche dei comuni del Balcone dei Monti Lepini	pag	235

Cap VIII Il patrimonio agroalimentare tradizionale dell'area Monti Lepini

8.1	I PAT (Prodotti Agroalimentari Tradizionali) della regione Lazio	pag	243
8.2	I PAT (Prodotti Agroalimentari Tradizionali) dei Monti Lepini	pag	245
8.3	Le sagre dei prodotti tipici dei Lepini	pag	258

Cap IX L'Olivicoltura secolare del Balcone dei Monti Lepini e il paesaggio terrazzato delle "Cento Murelle"

9.	I sistemi agricoli del Balcone dei Monti Lepini	pag	259
9.2	Le colture perenni e l'annata agraria dell'olivicoltura secolare	pag	264
9.3	I terrazzamenti storici e le "Cento Murelle"	pag	270

Cap. X L'olio extravergine DOP "Colline Pontine"

10.1	L'attribuzione del marchio Ue alla produzione oleica dei Monti Lepini: l'areale di produzione	pag	280
10.2	Il disciplinare di produzione dell'olio extravergine di oliva DOP Colline Pontine	pag	285
10.3	Il territorio a garanzia della qualità	pag	293
10.4	I frantoi, gli impianti di confezionamento e la		

commercializzazione dell'olio DOP Colline Pontine	pag	297
Considerazioni conclusive	pag.	301
Bibliografia	pag	304

Introduzione

Il rapporto tra paesaggi rurali storici e produzioni agroalimentari di qualità affonda le sue radici nella storia millenaria delle nostre campagne italiane, dove l'ingegno dei conduttori agricoli si è da sempre esercitato a stretto contatto con le tradizioni della cucina locale. Un legame solido e profondo di cui solo negli ultimi decenni la Politica Agricola Comunitaria dell'Unione Europea sembra finalmente aver preso atto, tanto da aver programmato validi interventi di tutela e valorizzazione. L'argomento della mia tesi di dottorato affronta dunque un tema antico e al tempo stesso di grande attualità, che ho cercato di sviluppare prima nei suoi aspetti più generali e poi attraverso l'indagine sul terreno condotta su un caso di studio concreto.

La scelta del territorio oggetto della mia ricerca deriva dai sentimenti di enorme stupore provati a seguito dei primi viaggi, avvenuti più di quattro anni fa, sulla Catena dei Monti Lepini in occasione del primo progetto di ricerca cui ho partecipato lavorando nell'ambito del Gruppo di Ricerca GECOAGRI-LANDITALY, una Comunità scientifica con la quale collaboro ormai da anni.

Malgrado la stretta vicinanza con la Capitale, conoscevo poco la Catena dei Monti Lepini; al pari di uno spazio bianco non ancora disegnato sulla carta geografica, esso costituiva un territorio quasi sconosciuto, paradossalmente incastrato fra i molto frequentati Colli Albani a nord ovest, la Valle del Sacco ad est attraversata da una delle maggiori e più congestionate direttrici autostradali nazionali, e la giovane e dinamica pianura pontina ad ovest.

Proprio per la sua posizione geografica la Catena dei Monti Lepini rappresenta una realtà complessa. Ricca di preziose testimonianze storico-archeologiche, ha un notevole patrimonio naturalistico-ambientale ed è vivacizzata da antichi borghi di notevole interesse storico-architettonico. Il paesaggio rurale, di altissimo valore per la quantità e la qualità dei segni caratteristici, è ben conservato vuoi per lo storico isolamento della Catena Lepina, vuoi perché ha rappresentato fin da epoche remote un sicuro rifugio dalla malaria delle paludi sottostanti, ed ha pertanto subito pesanti interventi di sistemazione funzionale il più significativo dei quali è stata la realizzazione di imponenti terrazzamenti in pietra necessari all'impianto delle coltivazioni.

La ricerca si è giovata della collaborazione con la Camera di Commercio di Latina, la XIII Comunità Montana, la XVIII Comunità Montana Area-Romana e la Compagnia

dei Lepini (Società C.p.A). Importanti risultati raggiunti sul piano scientifico e applicativo sono stati: la individuazione delle strutture dei sistemi agricoli della provincia di Latina; i sistemi prioritari di paesaggio rurale lepino e relative misure di riqualificazione paesaggistica e, più recentemente, l'inserimento del progetto "*Anello 111*" Programma S.T.I.Le. - *Recupero e valorizzazione del paesaggio rurale storico e ambientale del balcone dei Monti Lepini*" entro i primi 10 candidati italiani all'ambito Premio del Paesaggio 2010-2011 del Consiglio d'Europa. L'indagine condotta con il Gruppo di Ricerca GECOAGRY-LANDITALY ha portato all'inserimento dell'Olivicoltura secolare terrazzata del balcone Monti Lepini" tra i 20 *Sistemi prioritari di paesaggio storico rurale*, selezionati dal Disg. L. "Disposizioni per la tutela e la valorizzazione del paesaggio rurale" del 2007.

Il lavoro di ricerca ha rappresentato per me una preziosa occasione di crescita, della quale ringrazio sentitamente il Coordinatore del Dottorato in Storia (Politica, Società, Culture, Territorio) Chiar.mo Prof. Mario Belardinelli e il Tutor Chiar.ma Prof.ssa Maria Gemma Grillotti, che non ha mai mancato di guidarmi in tutte le fasi della ricerca e di fornirmi le necessarie indicazioni metodologiche per giungere alla comprensione delle tematiche affrontate e che soprattutto mi ha sostenuto in alcuni momenti difficoltà personale. Per lo stesso motivo ringrazio il co-Tutor Prof.ssa Lidia Moretta che mi ha sempre sostenuta con grande pazienza in questi quattro anni di ricerca.

Un ringraziamento particolare va poi alla XVIII Comunità Montana dei Monti Lepini-Area Romana con la quale ho avuto collaborazioni di studio nel 2007, nella persona dell'allora Presidente Quirino Brigati, e al Parco Tecnologico Agroalimentare 3APT-Umbria di Todi per la gentilezza con cui hanno risposto ai miei numerosi quesiti. Ringrazio infine la Società Consortile Compagnia dei Lepini, nella persona del direttore Fabrizio Di Sauro, che ha manifestato costante attenzione e interesse per questa ricerca, tanto da deciderne la pubblicazione che mi auguro possa realizzarsi con tempestività nei prossimi mesi.

CAPITOLO I

La tutela del paesaggio rurale nella legislazione europea e nazionale

1.1 *La conversione della Politica Agricola Comunitaria ai valori del territorio e del paesaggio*

Nell'insieme delle attività umane, la coltivazione della terra è certamente quella che meglio rappresenta “...le espressioni più immediate e significative del rapporto uomo-ambiente”¹, rapporto destinato da sempre a subire continue evoluzioni, all'interno del contesto più grande rappresentato dall'avanzare delle civiltà umane sul pianeta terra. Fra gli elementi che creano maggiori variabili vi sono tra l'altro i *caratteri esterni* relativi ai fattori naturali e ai fattori politici², con una maggiore incidenza dei primi sulle agricolture “tradizionali” primitive e di sussistenza e dei secondi sulle agricolture “industrializzate” speculative o di mercato e sui sistemi agroindustriali.

Alla visione classica che vede il peso degli interventi legislativi circoscritti soprattutto ai Paesi Occidentali, si aggiungono oggi le nuove domande suscitate dalle contraddizioni del mondo contemporaneo sempre più globalizzato³, poiché ovunque le strategie politiche possono condizionare le produzioni dell'agricoltura (abbandono di alcune coltivazioni a favore di altre), le tecniche di coltivazione, (utilizzo o meno di mezzi meccanici e di manodopera), oppure la quantità di superficie aziendale da mettere a coltura (messa a riposo dei terreni, riforestazione, accaparramento delle terre).

La Politica Agricola Comunitaria (PAC), nata a seguito dei Trattati di Roma del 1957, pur non smettendo di preoccuparsi delle condizioni di vita dei contadini⁴, avrà natura sostanzialmente diversa dalle iniziative precedenti di marcata valenza sociale (lotta all'analfabetismo e al latifondo, campagne di educazione alimentazione ed igienico-sanitaria per le popolazioni rurale, evoluzione nelle forme della proprietà e della

¹ M. G. Grillotti di Giacomo, *Una geografia per l'agricoltura*, Vol. I, REDA, Roma, 1992, pagg 29 -71.

² Cfr Cap 5.1: Metodologia GEEOAGRI-LADITALY utilizzata per l'indagine

³ Cfr Cap 3.5: La registrazione di prodotti agricoli e alimentari dei Paesi non appartenenti alla Unione europea (Paesi terzi)

⁴ La PAC nasce per il raggiungimento di 5 obiettivi: 1 Incrementare la produzione agricola, sviluppando e utilizzando il progresso tecnologico. 2 Assicurare un tenore di vita equo agli agricoltori. 3 Garantire la stabilità del mercato. 4 Garantire la sicurezza degli approvvigionamenti alimentari. 5 Assicurare prezzi ragionevoli dei prodotti agricoli per i consumatori europei.

conduzione, ecc., promosse dalle grandi riforme agrarie) e sarà maggiormente improntata alla funzionalità della produzione agricola.

Nel corso della sua storia, la PAC ha subito numerose evoluzioni passando gradualmente da strategie di sviluppo di tipo settoriale (I e II piano Mansholt, degli anni 1958 e 1968), ad un nuovo approccio maggiormente attento alle valenze territoriali (riforma Mc Sharry, Leader I e II, Leader +, Agenda 2000, riforma Fischler).

Se è vero che fin dalle origini si affermò l'idea che occorresse agire per il raggiungimento del giusto equilibrio fra lo sviluppo dei mercati e delle produzioni e lo sviluppo dei territori rurali, nelle prime fasi di attuazione della PAC, la sezione del FEOGA (Fondo Europeo di Orientamento e Garanzia) destinata al finanziamento delle riforme agricole strutturali per lo sviluppo territoriale delle aree rurali non è stata di fatto attiva, infatti la quasi totalità degli interventi si sono concentrati soprattutto sugli incentivi per il sostegno dei singoli settori produttivi, dei mercati e dei prezzi.

A partire dagli anni '60 del secolo scorso il paesaggio rurale delle campagne europee si avvia verso profonde trasformazioni: diminuisce la sua "qualità", per la perdita di ricchezza in forme ed articolazioni, quando ad esempio, le maglie dei campi si dilatano, abbattendo tutto quanto possa ostacolare il lavoro delle grandi macchine specializzate per le produzioni monocolturali, diminuisce la sua "quantità", per l'esodo delle campagne e la crisi delle economie di montagna, gli sviluppi dei distretti industriali e la massiccia cementificazione dei territori peri-urbani e costieri.

Il processo che ha portato al superamento degli interventi di tipo settoriale, incentrato sulle grandi aziende competitive a favore di una nuova politica maggiormente attenta allo sviluppo equilibrato del territorio, si è affermato in modo graduale, ed è stato innescato dal raggiungimento di una situazione di assoluta ingovernabilità generale che si manifesterà soprattutto in seguito alla grave crisi degli inizi degli anni '80, quando esploderanno tutti i problemi collegati alle eccedenze produttive e alle gravissime forme d'inquinamento dei suoli e delle acque generati da una crescita produttiva incontrollata.

A partire dal 1992 (con la terza riforma della PAC detta riforma Mc Sharry) il violento moto produttivistico che nell'arco di soli trenta anni ha profondamente stravolto l'aspetto delle campagne europee, finalmente inizia a decelerare. Nell'impossibilità di continuare a sostenere i prezzi delle produzioni agricole, si fa strada l'idea che occorra produrre di meno, per cui vengono incentivate le aziende che adottano colture di tipo estensivo e paradossalmente smettono di coltivare mettendo a riposo forzato parte della loro SAC (il maggesi politico della politica del set aside).

Il paesaggio rurale si trasforma nuovamente, e con l'abbandono delle attività agricole ed il progressivo avanzare degli elementi della vegetazione locale, nei campi si scorgono i segni della rinaturalizzazione spontanea delle terre.

Con la riforma del 1992, si gettano le basi di una nuova strategia politica che vede non solo la sostituzione del regime di aiuti basato sui prezzi istituzionali, con il regime di aiuti diretti al reddito, ma anche l'attività primaria sempre di più attenta alle esigenze dell'ambiente naturale e sempre più pronta a cogliere le differenti opportunità offerte dai territori rurali. Tale riforma propone, ad esempio, incentivi per l'eliminazione dei mezzi chimici, e sovvenzioni per la forestazione o il mancato abbattimento dei boschi. Il mondo agricolo si avvia ad essere "plurifunzionale" ed inizia ad arricchirsi di nuovi valori, primi fra tutti l'aumento della qualità della vita attraverso la salvaguardia dell'ambiente e lo sviluppo di nuove forme di turismo finalizzate alla riscoperta delle culture rurali locali.

Con la successiva riforma del 1999 detta "Agenda 2000"⁵ si accentua l'aspetto multifunzionale dell'agricoltura, che può ampliare il suo campo di azione. Alla tradizionale produzione dei beni primari per il consumo diretto e per le industrie di trasformazione, si affiancano altre attività che assumono anche significati etici, ecologici, ricreativi, educativi e culturali (fattorie didattiche e fattorie per il recupero sociale, agriturismi, musei delle civiltà contadine, sagre delle produzioni tipiche e festival di riti, balli e canti rurali, ecc.).

Con Agenda 2000 maturano anche gli obiettivi strategici generali e si auspica il graduale ridimensionamento del peso degli interventi volti al sostegno delle singole produzioni e delle politiche di mercato e dei prezzi, per favorire, ormai non solo teoricamente, maggiori interventi di tipo strutturale a vantaggio delle aree marginali, per lo sviluppo rurale, per la salvaguardia dell'ambiente e per la tutela del paesaggio (funzione di assetto del territorio e funzione ambientale).

La tutela dei paesaggi rurali si collega sinergicamente ai valori etici della sostenibilità ambientale, della lotta per la conservazione della biodiversità naturale e dell'aumento della qualità delle produzioni. Le proposte suggerite da Agenda 2000 in materia di sviluppo rurale, verranno accolte in appositi strumenti legislativi, primo fra tutti il Reg. (CE) n. 1257/1999, dove nella parte dedicata alle misure agroambientali ritroviamo

⁵ Comunicazione Agenda 2000 (COM(97) 2000) della Commissione poi rivista dall'Accordo di Berlino del marzo del 1999

espliciti riferimenti all'importanza della salvaguardia del paesaggio rurale⁶. D'altra parte analoga attenzione alla dimensione paesaggistica delle campagne europee era stata precedentemente espressa anche dal documento relativo alla conclusione dei lavori di Berlino⁷.

Alla base della riforma del 2003 (Fischler) vi sono sostanzialmente il principio del pagamento unico per azienda "disaccoppiato" (calcolato sulla media degli aiuti percepiti in regime di sostegno negli anni 2000,2001,2002) e il principio della "condizionalità"⁸, che finalmente diviene regime obbligatorio. Ambedue i riferimenti sono stati ribaditi nelle recenti disposizioni normative del 2009 che hanno abrogato le precedenti risalenti al 2003⁹. La strada intrapresa porta l'agricoltura ad aderire ai valori della sostenibilità e di conseguenza gli agricoltori che intendono beneficiare dei pagamenti diretti sono obbligati al rispetto dei "criteri di gestione obbligatori" già prescritti dalla normativa europea in materia di: sanità pubblica, salute delle piante e degli animali, ambiente e benessere degli animali, allo stesso tempo sono obbligati a mantenere la terra in buone condizioni agronomiche e ambientali. Sono gli Stati membri che devono tracciare i requisiti minimi di queste ultime, sulla base delle caratteristiche naturali dei luoghi interessati (natura dei suoli, tipologie di clima, ecc.) ed in relazione

⁶ Reg (CE) n 1257/1999 del Consiglio del 17 maggio 1999 sul sostegno allo sviluppo rurale da parte del Fondo europeo agricolo di orientamento e di garanzia (FEAOG) e che modifica ed abroga taluni regolamenti. Capo VI, Misure agroambientali, Art. 22: *".....Il sostegno a metodi di produzione agricola finalizzati alla protezione dell'ambiente e alla conservazione dello spazio naturale (misure agroambientali) contribuisce alla realizzazione degli obiettivi delle politiche comunitarie in materia agricola e ambientale. Tale sostegno è inteso a promuovere: — forme di conduzione dei terreni agricoli compatibili con la tutela e con il miglioramento dell'ambiente, del paesaggio e delle sue caratteristiche, delle risorse naturali, del suolo e della diversità genetica, — l'estensivizzazione, favorevole all'ambiente, della produzione agricola e la gestione dei sistemi di pascolo a scarsa intensità — la tutela di ambienti agricoli ad alto valore naturale esposti a rischi, — la salvaguardia del paesaggio e delle caratteristiche tradizionali dei terreni agricoli, — il ricorso alla pianificazione ambientali nell'ambito della produzione agricola."*

⁷ Conclusioni della Presidenza del Consiglio Europeo di Berlino, 24 e 25 marzo 1999, Parte I Agenda 2000- Contenuto della riforma della PAC, D. Rubrica 1 (Agricoltura) *"... Il Consiglio europeo si compiace dell'accordo, raggiunto dal Consiglio "Agricoltura" nella sessione di marzo, su una riforma equa e valida della politica agricola comune. Il contenuto di tale riforma consentirà all'agricoltura di essere multifunzionale, sostenibile, competitiva e diffusa su tutto il territorio europeo, comprese le regioni con problemi specifici, di salvaguardare il paesaggio, di preservare l'ambiente naturale e di fornire un contributo fondamentale alla vita rurale, nonché di venire incontro alle preoccupazioni e alle esigenze dei consumatori per quanto riguarda la qualità e la sicurezza dei prodotti alimentari, la protezione dell'ambiente e la salvaguardia del benessere degli animali"*

⁸ Consiglio dell'Unione europea, Lussemburgo, 26 giugno 2003 (27.06) (OR. EN) - DS 223/03, Riforma della PAC, Compromesso finale della Presidenza d'accordo con la Commissione *".....Gli elementi chiave della nuova PAC riformata sono, in sintesi: un pagamento unico per azienda per gli agricoltori dell'UE, indipendentemente dalla produzione; una serie limitata di elementi accoppiati potrà esser mantenuta per evitare l'abbandono della produzione; tale pagamento sarà correlato al rispetto dell'ambiente alla sicurezza alimentare, alle norme sanitarie e fitosanitarie, alle norme relative al benessere degli animali, nonché al requisito di mantenere tutti i terreni agricoli in condizioni agricole ad ambientali soddisfacenti ("condizionalità")..."*

⁹ Reg (CE) N. 73/2009 del Consiglio del 19 gennaio 2009 che stabilisce norme comuni relative ai regimi di sostegno diretto agli agricoltori nell'ambito della politica agricola comune e istituisce taluni regimi di sostegno a favore degli agricoltori, e che modifica i regolamenti (CE) n. 1290/2005, (CE) n. 247/2006, (CE) n. 378/2007 e abroga il regolamento (CE) n. 1782/2003

alle realtà economico-produttive locali (uso del suolo e rotazioni colturali, sistemi e strutture aziendali, ecc.)

Incentivando il rispetto delle buone condizioni agronomiche e ambientali, si generano contemporaneamente ricadute dirette estremamente positive per la cura e la salvaguardia dei paesaggi rurali. Se ad esempio, per la preservazione dello stato dei suoli, s'invocano tra l'altro, la cura dei terrazzamenti, la rotazione delle colture e la gestione delle stoppie, queste pratiche agricole possono indubbiamente contribuire alla lotta contro l'erosione ed a evitare il deterioramento dell'habitat e al mantenimento degli elementi caratteristici del paesaggio (controllo della intensità dell'allevamento, o dell'avanzare delle piante naturali infestanti, protezione del pascolo permanente, ecc.)

L'iniziativa Leader (*Liason entre actions de développement rural*) ha rappresentato una importante innovazione programmatica della Politica Agricola Comunitaria¹⁰ ed i suoi significati sono stati così profondi da essere stati dapprima espressi in tre programmazioni consequenziali: Leader I (1991-1993), Leader II (1994-1999) e Leader + (2000-2006), ed infine definitivamente convogliati in seno alla programmazione prevista dalla Ue per gli anni 2007-2013.

Al centro dell'azione dei Leader è il territorio, anzi i diversi territori che possono far riferimento a molteplici risorse e potenzialità e possono manifestare differenti problematiche per la risoluzione delle quali, non si forniscono indicazioni concrete e dettagliati piani di azioni, ma si preferisce suggerire l'uso delle metodologie più efficaci al raggiungimento degli obiettivi di sviluppo. La crescita deve procedere grazie alla sinergia delle forze locali, non sulla base di singole attività di settore, ma attraverso azioni di concertazione multisettoriale che realizzino forme durature di sviluppo integrato (cfr fig 1.1).

La metodologia suggerita dall'approccio Leader prevede l'uso combinato dei fattori dinamici locali, quali ad esempio: il sostegno alla cooperazione e alla innovazione, la creazione di reti e di partenariati locali misti pubblico-privato, Gruppi di Azione Locale (GAL) e l'adozione di azioni integrate multisettoriali.

¹⁰ Tutte le notizie relative ai programmi Leader sono tratte da: *L'iniziativa Leader – Guida generale*, Lussemburgo: Ufficio delle pubblicazioni ufficiali delle Comunità europee, 2006



fig 1.1 - Nella metodologia Leader, la dimensione paesaggistica rappresenta uno degli indicatori territoriali di riferimento più importanti per la capitalizzazione delle risorse locali. (Fonte: Gruppo di Ricerca GEEOAGRI-LANDITALY, elaborazione dell'autore)

1.2 La Convenzione Europea sul Paesaggio del 2000

L'aumentata sensibilità per le tematiche del paesaggio si manifesterà, soprattutto a partire dall'inizio del nuovo millennio, in nuovi interessi legislativi, che devono essere letti alla luce della svolta significativa rappresentata dalla *Convenzione Europea del Paesaggio di Firenze del 2000*¹¹, che ricordiamo essere stata ratificata dall'Italia nel 2006 (cfr tab 1.2, pag. 25). Se si effettua una attenta disamina del testo della Convenzione, emerge in modo immediato l'indiscutibile contributo dato da questo trattato al raggiungimento di un maggiore riconoscimento a livello internazionale del paesaggio come oggetto avente specifica natura giuridica. Nella parte iniziale del documento vengono doverosamente citati tutti i principali riferimenti legislativi esistenti a livello internazionale sui temi "... della salvaguardia e della gestione del patrimonio naturale e culturale, della pianificazione territoriale, dell'autonomia locale e della cooperazione transfrontaliera e segnatamente la Convenzione relativa alla conservazione della vita selvatica e dell'ambiente naturale d'Europa (Bern, 19 settembre 1979), la Convenzione per la salvaguardia del patrimonio architettonico d'Europa (Granada, 3 ottobre 1985), la Convenzione europea per la tutela del patrimonio archeologico (rivista) (La Valletta, 16 gennaio 1992), la

¹¹ Fonte del testo della Convenzione citata: <http://convention.coe.int>

Convenzione-quadro europea sulla cooperazione transfrontaliera delle collettività o autorità territoriali (Madrid, 21 maggio 1980) e i suoi protocolli addizionali, la Carta europea dell'autonomia locale (Strasburgo, 15 ottobre 1985), la Convenzione sulla biodiversità (Rio, 5 giugno 1992), la Convenzione sulla tutela del patrimonio mondiale, culturale e naturale (Parigi, 16 novembre 1972), e la Convenzione relativa all'accesso all'informazione, alla partecipazione del pubblico al processo decisionale e all'accesso alla giustizia in materia ambientale (Aarhus, 25 giugno 1998).”¹²

Nella *Relazione esplicativa* ufficiale che accompagna il testo della Convenzione¹³ si trovano invece dettagliati riferimenti ad altri documenti, approvati in seno all'Unione, che devono essere considerati preparatori alla Convenzione stessa.¹⁴

Nel mese di marzo del 1994, la Conferenza permanente dei poteri locali e regionali d'Europa invitò con la Risoluzione 256/94, il Congresso dei poteri locali e regionali del Consiglio d'Europa (che di lì a poco avrebbe dovuto riunirsi nella sua prima riunione plenaria), a preparare un accordo quadro dedicato al problema della salvaguardia e gestione del paesaggio europeo.

Altro documento importante della genesi della Convenzione di Firenze è certamente la *Carta del Paesaggio del Mediterraneo*, la cui stesura ha visto coinvolte in prima linea le Regioni dell'Andalusia per la Spagna, del Languedoc-Roussillon per la Francia e della Toscana per l'Italia.

Molte idee espresse dalla Carta sono state ulteriormente elaborate nell'aprile del 1993 a Taormina nel corso della Terza Conferenza delle Regioni del Mediterraneo ed infine enunciate nella loro versione definitiva a Montpellier in Francia, in occasione del primo Congresso Internazionale sul Paesaggio Mediterraneo nel giugno del 1993, sono da ritenersi senza ombra di dubbio, dirette ispiratrici delle Convenzione di Firenze. Ricordiamo, a solo titolo di esempio, la parte introduttiva della Carta dove trovano espressione: la preoccupazione di dover offrire alle popolazioni un quadro di vita corrispondente alle loro aspirazioni, all'interno del quale il paesaggio deve

¹² Convenzione europea del Paesaggio, Firenze 20 ottobre 2000, “Preambolo”

¹³ Per gli approfondimenti sulla Convenzione europea del paesaggio si rimanda a: *Riconquistare il Paesaggio, La Convenzione Europea del Paesaggio e la Conservazione della Biodiversità in Italia*; (a cura di) C Teofili, R Clarino, WWF Italia Onlus, MIUR, Stilgrafica, Roma,, 2008 e soprattutto agli studi di R. Priore, Responsabile del Comitato di Redazione del progetto di Convenzione del Consiglio d'Europa (1994-2000), autore fra l'altro di :

No people no landscape. La convenzione europea del paesaggio: luci ed ombre nel processo di attuazione in Italia, Franco Angeli, 2009; e di *Convenzione europea del Paesaggio* Convenzione europea del Paesaggio, Firenze 20 ottobre 2000, “Relazione Esplicativa, Ediz. Multilingue, (a cura di) F. Fatta, Centro studi d'Ateneo, (rc), 2006

¹⁴ , I. Origini della Convenzione

rappresentare uno degli aspetti essenziali, al punto da costituire un valore sociale per tutti; il riconoscimento che il paesaggio sia divenuto attraverso la storia uno dei valori fondamentali della cultura dei popoli d'Europa e uno degli elementi dell'identità culturale europea; la considerazione che il paesaggio costituisca una risorsa ed un patrimonio comune e tutti gli individui ed a tutte le società; la preoccupazione per le insidie che la società moderna arreca ai paesaggi a causa della urbanizzazione, industrializzazione ed abbandono dell'agricoltura.

Nell'affrontare l'argomento delle azioni in favore del paesaggio, la Carta del Paesaggio Mediterraneo suggerisce di mettere in atto programmi che devono essere concepiti in una visione globale e concertata ai diversi livelli, che portino fra le altre cose, anche a nuove procedure di gestione del paesaggio.

Infine molta attenzione viene data anche alla conoscenza scientifica, agli studi di settore ed alla formazione di figure specialistiche, nell'ottica dello sviluppo di una maggiore sensibilità e consapevolezza dei popoli europei nei confronti della tutela dei paesaggi.

Nella stessa Risoluzione 256/94 della Conferenza permanente dei poteri locali e regionali d'Europa, alla quale si è fatto riferimento in precedenza, si fa esplicito invito al Congresso dei poteri locali e regionali del Consiglio d'Europa che dovrà elaborare il nuovo trattato europeo, affinché inizi i lavori a partire dalla Carta del Paesaggio del Mediterraneo.

La *Relazione esplicativa* che accompagna la Convenzione rappresenta un valido strumento per una migliore comprensione della organizzazione e del significato del testo: "...35. *Il testo della Convenzione europea del paesaggio consiste in un preambolo e in quattro parti principali:*

- a. il capitolo I, che definisce gli obiettivi e il campo d'applicazione della convenzione, nonché i suoi termini-chiave;*
- b. il capitolo II, che elenca i provvedimenti da prendere a livello nazionale;*
- c. il capitolo III, che precisa i fondamenti della cooperazione europea e le misure da prendere a livello internazionale, come pure il ruolo dei Comitati responsabili del controllo dell'applicazione della Convenzione;*
- d. il capitolo IV, che tratta delle procedure per l'adozione della convenzione e delle questioni connesse...*" ed ancora nella stessa Relazione viene inoltre ricordato che la Convenzione nasce per colmare un grande vuoto giuridico: "...30. *La diversità e la qualità dei valori culturali e naturali legati ai paesaggi europei costituiscono un patrimonio comune degli Stati europei elemento che li obbliga a definire insieme i*

mezzi atti a garantire in modo concertato la tutela di tali valori. Soltanto una convenzione internazionale a livello del Consiglio d'Europa puo' contribuire a conseguire tale obiettivo, al fine di fornire un riferimento giuridico alle altre iniziative internazionali che operano nello stesso campo.

31. Alcuni strumenti giuridici internazionali hanno una certa incidenza sul paesaggio, sia direttamente, che indirettamente. Non esiste tuttavia uno strumento giuridico internazionale che tratti in modo diretto, specifico e completo dei paesaggi europei e della loro tutela, malgrado il loro valore culturale e naturale inestimabile e le molteplici minacce che pesano su di loro. La convenzione è destinata a colmare tale lacuna”¹⁵

In precedenza, alcune parti del testo della *Relazione* avevano posto l'accento sulla importanza di avviare processi di maggiore condivisione degli interessi e delle conoscenze: “....22. Le attività degli organi pubblici in materia di paesaggio non possono più limitarsi a studi o a un'area ridotta di interventi, appannaggio esclusivo di certi enti scientifici e tecnici specializzati.” e di maggiore democratizzazione degli interventi decisionali “....23. Il paesaggio deve diventare un tema politico di interesse generale, poiché contribuisce in modo molto rilevante al benessere dei cittadini europei che non possono più accettare di "subire i loro paesaggi", quale risultato di evoluzioni tecniche ed economiche decise senza di loro. Il paesaggio è una questione che interessa tutti i cittadini e deve venir trattato in modo democratico, soprattutto a livello locale e regionale.”¹⁶

Le parti della Convenzione, richiamate dalla *Relazione esplicativa*, che assumono maggiore significato geografico sono essenzialmente due: quelle relative al riconoscimento dell'immenso valore del paesaggio come espressione diretta della vita dell'uomo sulla Terra: “...21. Le popolazioni europee chiedono che le politiche e gli strumenti che hanno un impatto sul territorio tengano conto delle loro esigenze relative alla qualità dello specifico ambiente di vita. Ritengono che tale qualità poggia, tra l'altro, sulla sensazione che deriva da come esse stesse percepiscono, in particolar modo visualmente, l'ambiente che le circonda, ovvero il paesaggio e hanno acquisito la consapevolezza che la qualità e la diversità di numerosi paesaggi si stanno deteriorando a causa di fattori tanto numerosi, quanto svariati e che tale fenomeno nuoce alla qualità della loro vita quotidiana” e quella relativa all'ampliamento della

¹⁵ Convenzione europea del Paesaggio, Firenze 20 ottobre 2000, “Relazione Esplicativa. II Obiettivi e struttura della Convenzione

¹⁶ Idem, Obiettivi e struttura della Convenzione

realtà paesaggistica alla complessità dell'intero spazio esistente: “..26. *Il campo di intervento delle politiche e dei provvedimenti qui sopra citati deve riferirsi alla totalità della dimensione paesaggistica del territorio degli Stati. A tal proposito, la convenzione si applica all'insieme del territorio europeo, che si tratti degli spazi naturali, rurali, urbani o periurbani. Non la si potrebbe limitare unicamente agli elementi culturali od artificiali, oppure agli elementi naturali del paesaggio: si riferisce all'insieme di tali elementi e alle relazioni esistenti tra di loro.* 27. *L'estensione della portata dell'azione dei pubblici poteri in materia di paesaggio all'insieme della dimensione paesaggistica del loro territorio nazionale non significa che si debbano applicare le stesse misure e le stesse politiche all'insieme dei paesaggi; tali misure e politiche dovranno potersi riferire a dei paesaggi che, a seconda delle loro caratteristiche, richiederanno degli interventi locali diversificati che vanno dalla conservazione più rigorosa alla creazione vera e propria, passando per la salvaguardia la gestione e la pianificazione. Tali interventi possono permettere uno sviluppo socio-economico determinante dei territori interessati.*”¹⁷

1.3 Il paesaggio nell'articolo 9 della Costituzione Italiana

Passando alla legislazione nazionale di tutela del paesaggio, punto di partenza deve necessariamente essere l'articolo 9 della Costituzione, base giuridica progenitrice di tutte le leggi elaborate fino ad oggi.

La nostra Carta Costituzionale¹⁸, cogliendo in pieno l'immenso valore del paesaggio italiano, lo pone fra i 12 articoli iniziali denominati *Principi Fondamentali*. La sua tutela, come avremo modo di ricordare anche in seguito, viene posta nella stesura dell'articolo, addirittura prima di quella del patrimonio storico e artistico¹⁹.

Come ampiamente sottolineato dagli specialisti della materia giuridica²⁰ i due comma dell'articolo 9 hanno caratteri profondamente diversi, il primo di natura esortativa,

¹⁷ Convenzione europea del Paesaggio, Firenze 20 ottobre 2000, “Relazione Esplicativa. II Obiettivi e struttura della Convenzione

¹⁸ Fonte del testo della Costituzione della Repubblica Italiana: www.governo.it

¹⁹ La Costituzione della Repubblica Italiana, Principi Fondamentali, Art. 9. *La Repubblica promuove lo sviluppo della cultura e la ricerca scientifica. Tutela il paesaggio e il patrimonio storico e artistico delle Nazioni.*

²⁰ Per citare alcuni fra i principali studi e documenti sul tema del paesaggio nell'articolo 9 della Costituzione si rinvia a : M Ainis, M Fiorillo, *L'ordinamento della Cultura, Manuale di legislazione dei beni culturali*, Giuffrè Editore, Milano; F.Merusi, Art. 9), in *Commentario della Costituzione* (acura di) G. Branca, Zanichelli-Soc.ed. del Foro italiano, Bologna-Roma, 1975;

G. Schiullo, *Il Paesaggio fra la Convenzione e il Codice*, in Riv. giuridica di urb, fasc. 1/2, pp44-56;

incita all'azione per accrescere il sapere e il progresso, laddove il secondo di natura conservativa tutela il patrimonio dei beni già presenti e costituiti.

I precedenti più illustri presenti nella attività normativa pre-unitaria sono certamente le due leggi del 1939 che, l'allora Ministro della Educazione nazionale Giuseppe Bottai, fece approvare per la tutela del patrimonio storico-artistico e per la protezione delle bellezze naturali dello Stato Italiano²¹; ma la preoccupazione espressa dalle leggi del 1939 sembra essere quasi esclusivamente quella della tutela e non tanto quella della esplicita azione a favore dei interventi di promozione e valorizzazione paesaggistica.

La Costituzione che per sua natura progetta il continuo progresso della civiltà nazionale, nell'articolo 9 dispone che venga dato alla cultura il massimo sostegno: la conoscenza nella sua interezza, nella componente del sapere attivo e della ricerca, quanto nella valorizzazione delle risorse ed eredità acquisite, ivi comprese quelle paesaggistiche.

All'attuazione dell'articolo 9 si ispirano i successivi interventi legislativi sulla materia fra i quali meritano di essere ricordati, la legge 8 agosto 1985, n. 431 meglio conosciuta come legge "Galasso"²² e il decreto legislativo 29 ottobre 1999, n. 490, detto più semplicemente Testo Unico sostenuto dal Ministro Melandri²³

La legge "Galasso" n. 431²⁴ (che in realtà rappresenta il completamento del precedente decreto legislativo n. 312) - integra in modo sostanziale l'Art. 82 (beni ambientali) del D.P.R. n. 616 del 1977, disciplinante il rapporto fra Stato e Regioni in materia di assetto ed utilizzo del territorio²⁵ e dispone l'obbligo da parte delle Regioni di redigere specifici piani paesaggistici.²⁶

Grazie all'aggiunta nell'Art. 1 di nuovi 11 commi, si determina che vengano sottoposti a vincolo paesaggistico, i territori costieri e lacuali entro i 300 m. dalla linea di battigia,

E Boscolo, *La nozione giuridica di paesaggio identitario ed il paesaggio a "strati"*, in Riv. giuridica di urb, fasc. 1/2, pp 57-77.

P. Carpentieri, *La tutela del paesaggio e del patrimonio storico artistico delle Nazioni nell'art. 9 della Costituzione* pubblicato in www.giustiziaamministrativa.it.

P Carpentieri, *La nozione giuridica di paesaggio*, in Riv. Trimestrale di Diritto pubblico, 2004, n 2, pag 363 e seg.

²¹ a) L. 1 giugno 1939, n. 1089. Tutela delle cose d'interesse artistico o storico G.U. 8 agosto 1939, n 184

b) L. 29 giugno 1939, n. 1497. Protezione delle bellezze naturali. G.U. 14 ottobre 1939, n. 241

²² Giuseppe Galasso, Sottosegretario del Ministro dei beni culturali e ambientali, IX Legislatura, Craxi I-II dal 4 agosto 1983 al 17 aprile 1986.

²³ Giovanna Melandri, Ministro dei beni culturale e ambientali, XIII Legislatura, D'Alema I, dal 21-10-1998 al 22-12-1999.

²⁴ Legge 8 agosto 1985, n. 431, Conversione in legge, con modificazioni del decreto-legge 27 giugno 1985, n. 312, recante disposizioni urgenti per la tutela delle zone di particolare interesse ambientale. G.U. 22 agosto 1985, n.197

²⁵ Decreto del Presidente della Repubblica 24 luglio 1977, n. 616, Attuazione della delega di cui all'Art. 1 della legge 22 luglio 1975, n. 382, G.U. n. 234, S.O. del 29-08-1977.

²⁶ Art 1 bis, Legge 8 agosto 1985, n. 431,: ".....le regioni sottopongono a specifica normativa d'uso e di valorizzazione ambientale il relativo territorio mediante la redazione di piani paesistici o di piani urbanistico territoriali con specifica considerazione dei valori paesistici ed ambientali....."

i fiumi e corsi d'acqua con relative sponde entro i 150 m. di distanza dagli argini, le montagne delle Alpi nella parte eccedente i 1.600 m. s.l.m., le montagne degli Appennini e delle Isole nella parte eccedente i 1.200 m. s.l.m. , i circhi glaciali e i ghiacciai, i parchi e le riserve regionali, i boschi e le foreste, le zone gravate da usi civici e quelle delle università agrarie, le zone umide, i vulcani e le zone di interesse archeologico. Se si escludono queste ultime e in parte anche le superfici destinate agli usi civici ed alle università agrarie, appare fin troppo evidente che il criterio utilizzato per la individuazione delle aree da tutelare è quello delle grandi caratterizzazioni fisiche e geomorfologiche. Sono esse che creano gli spettacolari panorami delle bellezze naturali e che stabiliscono la localizzazione, in molti casi estremamente estesa, ma pur sempre concettualmente circoscritta dalla natura, dei beni paesaggistici di maggior pregio presenti sul territorio nazionale.

La legge n. 490 del 1999 (Testo Unico)²⁷ rappresenta il primo importante tentativo di messa in ordine di tutta la esperienza normativa prodotta fino ad allora, in materia di tutela del patrimonio naturale e storico-artistico. Negli articoli Artt.138-166 del Testo Unico, si dispone in maniera diretta quanto già stabilito dall'Art 1 della legge 29 giugno 1939, n. 1497, per cui vengono sottoposti a tutela “...*le cose immobili che hanno cospicui caratteri di bellezza naturale o di singolarità geologica, le ville, i giardini e i parchi, già non tutelati secondo quanto disposto nel Titolo I dedicato ai Beni Culturali, che si distinguono per la loro non comune bellezza, i complessi di cose immobili che compongono un caratteristico aspetto avente valore estetico e tradizionale, le bellezze panoramiche considerate come quadri e così pure quei punti di vista o di belvedere, accessibili al pubblico dai quali si goda lo spettacolo di quelle bellezze.*”²⁸ A questo primo insieme di “beni paesaggistici” vengono aggiunti nel successivo Art. 146, i cosiddetti “Beni tutelati per legge” dai precedenti Art 82 del D.P. R. del 24 luglio 1977, n. 616, ed Art 1 della legge 8 agosto 1985, n. 431.

²⁷ Art 139 – Beni da sottoporre a tutela; Decreto legislativo n. 490, 29 ottobre 1999. Testo unico delle disposizioni legislative in materia di beni culturali e ambientali, a norma dell'articolo 1 della legge 8 ottobre 1997, n. 352. G. U. del 27 dicembre 1999, n. 302 - S O. n. 229

²⁸ idem , Titolo II- Beni paesaggistici e ambientali

1.4 Il Paesaggio nel "Codice Urbani" del 2004

Il Decreto Legislativo 22 gennaio 2004, n. 42 recante il "Codice dei beni culturali e del paesaggio" ai sensi dell'articolo 10 della legge 6 luglio 2002, n. 137²⁹, noto anche come "Codice Urbani" dal nome del Ministro promotore Giuliano Urbani³⁰ porta ad una ulteriore rimessa in ordine della materia giuridica dedicata al paesaggio, anche alla luce delle importanti novità nazionali ed internazionali rappresentate dalla revisione del Titolo V della Costituzione avvenuta nel 2001³¹ e dalla elaborazione della Convenzione europea del Paesaggio nel 2000, poi ratificata e tradotta in legge dall'Italia nel 2006³².

Il Codice dei beni culturali e del paesaggio, modificato e integrato nel 2006³³ e nel 2008³⁴, è costituito da ben 184 Articoli suddivisi in Cinque Parti: Disposizioni Generali; Beni Culturali; Beni Paesaggistici; Sanzioni; Disposizioni transitorie, abrogazioni ed entrata in vigore.

Al paesaggio, alla sua tutela e promozione, viene dedicata tutta la Terza Parte del Codice, ma prima di analizzare nel dettaglio gli articoli in essa riuniti, sottolineando l'impossibilità di procedere ad una analisi approfondita di tutto il Decreto Legislativo nell'interezza delle sue numerosissime componenti³⁵, appare necessario presentare la strutturazione di alcuni fra i primi 9 Articoli raccolti nella "Parte Prima - Disposizioni generali" unitamente al rimando ad altre parti del Codice che possono essere utili per la comprensione della materia giuridica sul tema.

Malgrado all'inizio dell'Art 1 si faccia esplicito riferimento all'Articolo 9 della Costituzione, che utilizza il termine "paesaggio" in modo chiaro e diretto³⁶, ponendolo

²⁹ D. Lgs. 22 gennaio 2004, n. 42 recante il "Codice dei beni culturali e del paesaggio" ai sensi dell'articolo 10 della legge 6 luglio 2002, n. 137, GU n. 54, del 24 febbraio 2004, SO n. 28

³⁰ Ministro per i beni e le attività culturali; Governo Berlusconi II (XIV Legislatura, dal 30 maggio 2001 al 27 aprile 2006).

³¹ L. Cost. 18 ottobre 2001, n. 3 "Modifiche al titolo V della parte seconda della Costituzione" G. U. 248 del 24 ottobre 2001

³² L. 9 gennaio 2006, n. 14 "Ratifica ed esecuzione della Convenzione europea sul paesaggio, fatta a Firenze il 20 ottobre 2000

³³ D. Lgs. 24 marzo 2006, n. 157 "Disposizioni correttive ed integrative al decreto legislativo 22 gennaio 2004, n. 24, in relazione al paesaggio" G. U. n. 97 del 27 aprile 2006 – S. O. n. 102

³⁴ D. Lgs. 26 marzo 2008, n. 63 "Ulteriori disposizioni integrative e correttive del decreto legislativo 22 gennaio 2004, n. 42, in relazione al paesaggio" GU n. 84 del 9 aprile 2008

³⁵ Approfondimenti sul tema si possono ritrovare in:

E. Rook Basile, S. Carmignani, N. Lucifero, Strutture agrarie e metamorfosi del paesaggio, Istituti di diritto agrario comparato di Firenze, Giuffrè editore, 2010;

C. Barbati, M. Cammelli, G. Schiullo, Il diritto dei beni culturali, Il Mulino, 2006;

M. Ainis, M. Fiorillo, L'ordinamento della Cultura, Manuale di legislazione dei beni culturali, Giuffrè Editore, Milano;

F. Tamiozzo, La legislazione dei beni culturali e del paesaggistici, Guida ragionata, Giuffrè Editore;

³⁶ La Costituzione della Repubblica Italiana, Principi Fondamentali, Art.9, "La Repubblica.....Tutela il paesaggio e il patrimonio storico e artistico della Nazione".

addirittura in primo piano rispetto ai termini “patrimonio storico e artistico”; in tutti i comma di questo importante articolo iniziale del Codice dedicato ai Principi ispiratori, tale specifica parola non è mai presente.

Un altro importante articolo della Costituzione citato è l’Art 117 (Titolo V) riferito ai rapporti tra Stato e regioni. Il richiamo legislativo viene motivato dalle modifiche al Titolo V apportate nel 2001 che con la aggiunta del nuovo comma s, chiarisce che lo Stato possiede la legislazione esclusiva anche in merito alla materia della tutela dell’ambiente, dell’ecosistema e dei beni culturali.

Le modifiche apportate al 6 comma dell’ Art. 5³⁷ nel quale si ribadisce che “*Le funzioni amministrative di tutela dei beni paesaggistici sono esercitate dallo Stato e dalle regioniin modo che sia sempre assicurato un livello di governo unitario ed adeguato alle diverse finalità perseguite*”, sembrano sostenere la tendenza verso un maggior coinvolgimento diretto dello Stato; ad Esso, nella sua collocazione sovra-regionale, spetta la funzione di armonizzare degli interventi a livello nazionale.

È nell’ Art. 2 dedicato alla definizione del patrimonio culturale, che finalmente si fa riferimento alla realtà paesaggistica, non tanto come realtà caratterizzante tutta la dimensione dello spazio, ma nella definizione di “...*beni paesaggistici*”³⁸

Il termine paesaggio, trova posto in questa Parte Prima introduttiva del Codice, anche nell’Art.6 dove si afferma che la sua “...*valorizzazione comprende altresì la riqualificazione degli immobili e delle aree sottoposti a tutela compromessi o degradati, ovvero la realizzazione di nuovi valori paesaggistici coerenti ed integrati.*”³⁹. Le evoluzioni di questo articolo avvenute con le integrazioni e modifiche del 2006 e 2008 testimoniano le mutazioni avvenute nella sensibilità legislativa nazionale in seguito alla ratifica della Convenzione europea

D'altronde l’influenza delle direttive internazionali appare evidentissima nell’Art 7 bis⁴⁰, dove viene fatto esplicito riferimento alle Convenzioni UNESCO del 2003 (salvaguardia del patrimonio culturale immateriale) e del 2005 (promozione della diversità culturale), ratificate dall’Italia nel 2007⁴¹.

³⁷ Art. 5. Cooperazione delle regioni e degli altri enti pubblici territoriali in materia di tutela del patrimonio culturale

³⁸ Art. 2. Patrimonio culturale, comma 3. Sono beni paesaggistici gli immobili e le aree indicate all’articolo 134, costituenti espressione dei valori storici, culturali, naturali, morfologici ed estetici del territorio, e gli altri beni individuati dalla legge o in base alla legge.

³⁹ Art 6 Valorizzazione del patrimonio culturale.

⁴⁰ Art.7-bis. Espressioni di identità culturale collettiva

⁴¹ a) Legge 27 settembre 2007, n. 167 "Ratifica ed esecuzione della Convenzione per la salvaguardia del patrimonio culturale immateriale, adottata a Parigi il 17 ottobre 2003 dalla XXXII sessione della Conferenza generale dell’Organizzazione delle Nazioni Unite per l’educazione, la scienza e la cultura (UNESCO)” G.U. n. 238 del 12 ottobre

L'introduzione di questo articolo, merita particolare attenzione. Esso non si occupa esplicitamente di paesaggio, ma estende le disposizioni del Codice anche alle espressioni "*.....di identità culturale collettiva contemplate dalle Convenzioni UNESCO per la salvaguardia del patrimonio culturale immateriale e per la protezione e la promozione delle diversità culturali....*"⁴². Mentre se osservando da vicino l'Art.2 della Convenzione per la salvaguardia del patrimonio immateriale, non si potrà fare a meno di notare come i beni oggetto di tutela, ovvero: le espressioni e le rappresentazioni riconducibili al mondo della cultura orale, le forme artistiche, le arti dello spettacolo, gli eventi rituali e le feste legate alle varie consuetudini sociali, ed infine le stesse forme dell'artigianato, non possano avere valore in sé, ma devono necessariamente entrare in relazione con un preciso ambito territoriale locale. L'importanza di questo ambito viene non a caso sottolineato dalla stessa Convenzione "*..... Questo patrimonio culturale immateriale, trasmesso di generazione in generazione è costantemente ricreato dalle comunità e dai gruppi in risposta al loro ambiente, alla loro interazione con la naturae dà un senso d'identità e di continuità, promuovendo in tal modo il rispetto per la diversità e la creatività umana.....*"⁴³. Il ruolo della dimensione territoriale ritorna anche negli articoli 4 e 6 dell'altra Convenzione dell'UNESCO dedicata alla promozione delle diversità culturali, dove viene ribadito che le politiche relative al sostegno delle varie espressioni culturali devono essere dettagliate a livello internazionale, nazionale, regionale e locale⁴⁴.

Nella seconda parte del Codice dei beni culturali e del paesaggio dedicata, non tanto ai beni paesaggistici, quanto all'insieme dei beni culturali (archeologici, storico ed artistici), si distingue per l'esplicito il richiamo a valenze paesaggistiche ed estetiche dei beni materiali soprattutto l'articolo 45 con il quale si intendono promuovere interventi di tutela che possono essere ricondotti a concrete preoccupazioni di tutela paesaggistica; vi si dichiara infatti, che il Ministero ha la facoltà di intervenire direttamente con precise prescrizioni "*....per evitare che sia messa in pericolo l'integrità dei beni culturali immobili, ne sia danneggiata la prospettiva o la luce o ne siano alterate le condizioni di ambiente.....*"⁴⁵. Di fatto, la volontà che viene così espressa, è

2007; b) Legge 19 febbraio 2007, n. 19. Ratifica ed esecuzione della Convenzione sulla protezione e la promozione delle diversità delle espressioni culturali, fatta a Parigi il 20 ottobre 2005; GU. n. 53, 5 marzo 2007

⁴² Art.7-bis. Espressioni di identità culturale collettiva

⁴³ Art. 2; Convenzione per la salvaguardia del patrimonio culturale immateriale. Conclusa a Parigi il 17 ottobre 2003

⁴⁴ Art 4 e 6; Convenzione sulla protezione e la promozione delle diversità culturali – Parigi, 20 ottobre 2005

⁴⁵ Art 45 Decreto Legislativo 22 gennaio 2004, n. 42 recante il "Codice dei beni culturali e del paesaggio" ai sensi dell'articolo 10 della legge 6 luglio 2002, n. 137

che il bene culturale immobile debba essere tutelato anche nella sua specifica dimensione spaziale, affinché si mantenga intatto anche tutto il suo potere evocativo, indispensabile per la percezione suggestiva dei luoghi.

1.5 *I beni paesaggistici, analisi e modifiche dell'Art. 131 del Codice Urbani*

La scelta di analizzare in particolare questo articolo è dovuta al fatto che in esso è contenuta la definizione del concetto di paesaggio.

Definizione non semplice per il Legislatore, che ha modificato ed integrato questo articolo sia nel 2006 che nel 2008⁴⁶. La stesura originaria del 2004 precisava nel 1° comma: “... *Ai fini del presente codice per paesaggio si intende una parte omogenea di territorio i cui caratteri derivano dalla natura, dalla storia umana o dalle reciproche interrelazioni.*” e nel 2° comma “... *La tutela e la valorizzazione del paesaggio salvaguardano i valori che esso esprime quali manifestazioni identitarie percepibili.*”⁴⁷

Nel 2006 interviene una piccola modifica in merito alla definizione del paesaggio, non più identificato con una parte omogenea del territorio, bensì con “...*parti di territorio*” in una ottica interpretativa evidentemente pluralistica e più generica.

Nel 2008 l'Art. 131 subisce profonde modifiche strutturali. Innanzitutto muta la titolazione dell'articolo stesso che da “*Salvaguardia dei valori del paesaggio*” diviene semplicemente “*Paesaggio*” ed infine la stessa definizione del concetto di paesaggio assume nuovi significati ed ai 2 comma iniziali se ne aggiungono altri nuovi 4.

Il paesaggio che era stato dapprima collegato a parti omogenee di territorio e poi a semplici parti di territorio, viene ad identificarsi in questa ultima versione del Codice con “...*il territorio espressivo di identità...*”⁴⁸

Il concetto di identità come paradigma di riferimento viene riaffermato nel 2° comma ove conquista il posto di maggiore peso, mentre il valore della percezione, che mutuato dalla Convenzione europea era stato presente nelle due versioni precedenti, scompare

⁴⁶ Nel 2006 con il D. Legsl. 24 marzo 2006, n.157. Disposizioni correttive ed integrative al decreto legislativo 22 gennaio 2004, n. 42, in relazione al paesaggio. 24-03-2006, GU n. 97 del 27-4-2006- Suppl. Ordinario n.102 ; e nel 2008 con il D. L. 26 marzo 2008, n. 62 Ulteriori disposizioni integrative e correttive del decreto legislativo 22 gennaio 2004, n. 42, in relazione ai beni culturali. (GU n. 84 del 9-4- 2008)

⁴⁷ D. Lgs. 22 gennaio 2004, n. 42 recante il "Codice dei beni culturali e del paesaggio" ai sensi dell'articolo 10 della legge 6 luglio 2002, n. 137, G.U. n. 54, del 24 febbraio 2004, S.O. n. 28

⁴⁸ Art. 131, 1,. *Per paesaggio si intende il territorio espressivo di identità, il cui carattere deriva dall'azione di fattori naturali, umani e delle loro interazioni.* Decreto Legislativo 22 gennaio 2004, n. 42 recante il "Codice dei beni culturali e del paesaggio" ai sensi dell'articolo 10 della legge 6 luglio 2002, n. 137

completamente. Il paesaggio continua ad essere tutela come espressione di valori culturali, ma relativamente agli aspetti che sono espressione della identità nazionale⁴⁹. Il pericolo che potrebbe nascondersi dietro questo nuovo tentativo di definizione dei principi della tutela del paesaggio è possano sovraccaricare di “responsabilità paesaggistiche” o meglio di eccessi d’intervento, determinati territori facilmente riconducibili all’identità nazionale ed all’opposto finiscano di mettere in ombra e trascurare altri territori che non si presentano come immediatamente ricchi di elementi di corrispondenze identitarie

1.6 *Il processo di adesione degli Stati alla Convenzione europea del paesaggio*

La Convenzione Europea del Paesaggio è stata presentata dal Consiglio d’Europa il 20 ottobre del 2000 a Firenze ed aperta alla firma di tutti gli Stati è stata immediatamente sottoscritta da 18 Paesi membri⁵⁰ e dalla Turchia, quest’ultimo ancora non membro dell’Unione europea (cfr tab 1.1, pag 25). I primi 10 Stati che hanno ratificato la Convenzione sono: Norvegia, Moldavia, Irlanda, Romania, Lituania, Croazia, Danimarca, Slovenia, Macedonia e Turchia⁵¹. L’Italia pur avendo sottoscritto il documento già nell’ottobre del 2000, arriverà a ratificarlo solamente nel 2006 con la Legge 9 gennaio 2006, n. 14; *Ratifica ed esecuzione della Convenzione Europea del Paesaggio, fatta a Firenze il 20 ottobre del 2000*, mentre la Spagna, anch’essa firmataria nell’ottobre del 2000, la ratificherà ancora più tardi, nel novembre del 2007. Fra le nazioni che hanno ratificato la Convenzione recentemente ricordiamo ad esempio, la Grecia (2010), e la Svezia (2011).

Il processo di adesione al trattato da parte dei 47 Stati membri del Consiglio d’Europa, non si è ancora concluso, infatti, al giugno del 2011, i Paesi che risultano essere firmatari sono in totale 39. I Paesi che non firmatari sono: Albania, Austria, Estonia,

⁴⁹ Art 131, 2, *Il presente Codice tutela il paesaggio relativamente a quegli aspetti e caratteri che costituiscono rappresentazione materiale e visibile della identità nazionale, in quanto espressione di valori culturali* in Decreto Legislativo 22 gennaio 2004, n. 42 recante il "Codice dei beni culturali e del paesaggio" ai sensi dell’articolo 10 della legge 6 luglio 2002, n. 137

⁵⁰ I Paesi che hanno firmato il 20 ottobre del 2000 sono: Belgio, Bulgaria, Croazia, Danimarca, Finlandia, Francia, Italia, Lituania, Lussemburgo, Malta, Moldavia, Norvegia, Portogallo, Romania, San Marino, Spagna, Svizzera e laTurchia

⁵¹ La data dell’entrata in vigore è il 1 marzo 2004, a seguito delle prime dieci adesioni, così come stabilito dalle norme della Convenzione stessa: essa “... entrerà in vigore il primo giorno del mese successivo alla scadenza di tre mesi dalla data in cui dieci Stati membri del Consiglio d’Europa avranno espresso il loro consenso a essere vincolati dalla Convenzione...” in *Convenzione europea del Paesaggio, Cap IV - Clausole finali, Articolo 13 – Firma, ratifica, entrata in vigore*

Germania, Islanda, Liechtenstein, Monaco e Russia, mentre Andorra, Bosnia e Erzegovina, Malta e Svizzera, pur avendo firmato e nel caso specifico di Malta e della Svizzera addirittura fra i primi già nell'ottobre del 2011, non hanno ancora provveduto alla successiva ratifica a livello nazionale del trattato (cfr tabb 1,2 e 1.3)

tab 1.1 - Paesi membri del Consiglio d'Europa che hanno **firmato** la Convenzione Europea del Paesaggio: progressione cronologica⁵² (Fonte: Gruppo di Ricerca GEEOAGRI-LANDITALY, elaborazione dell'autore)

Belgio										
Bulgaria										
Croazia										
Danimarca										
Finlandia										
Francia										
Italia										
Lituania										
Lussemb.										
Malta										
Moldavia										
Norvegia										
Portogallo										
Romania										
S. Marino										
Spagna	Svezia									
Svizzera	Slovenia		Macedonia		R. Slovacca					
Turchia	Cipro	Irlanda	Armenia		Paesi Bassi	G. Bretagna			Bosn. Erzeg.	
Grecia	Polonia	R. Ceca	Azerbaijan	Ucraina	Ungheria	Lettonia	Serbia	Montenegro	Georgia	Andorra
2000	2001	2002	2003	2004	2005	2006	2007	2008	2010	2011

⁵² Fonte dati: <http://conventions.coe.int>; Concil of Europe, Treaty Office

Tab 1.2 - Paesi membri del Consiglio d'Europa che hanno **ratificato** la Convenzione Europea del Paesaggio: progressione cronologica⁵³ (Fonte: Gruppo di Ricerca GECOAGRI-LANDITALY, elaborazione dell'autore)

		Croazia			Ucraina				
		Danimarca	Armenia		Francia				
	Moldavia	Slovenia	R. Ceca	Portogallo	Italia				
	Irlanda	Turchia	Polonia	Paesi Bassi	Cipro	Lettonia			Svezia
	Romania	Macedonia	Belgio	R. Slovacca	Lussemb.	Ungheria		Grecia	Serbia
Norvegia	Lituania	S. Marino	Bulgaria	Finlandia	G.Bretagna	Spagna	Montenegro	Georgia	Azerbaijan
2001	2002	2003	2004	2005	2006	2007	2009	2010	2011

In merito ai provvedimenti nazionali⁵⁴, le Parti ratificanti si impegnano ad applicare le disposizioni della Convenzione senza deroghe, ma in piena armonia con le rispettive politiche interne, le specifiche organizzazioni amministrative e le particolari organizzazioni costituzionali.

Tab 1.4 - Sintesi della posizione di tutti i paesi membri del Consiglio d'Europa riguardo alla Convenzione Europea del Paesaggio (situazione al giugno 2011)⁵⁵

Stati	Firma	Ratifica	Entrata In vigore
Albania			
Andorra	23/3/2011		
Armenia	14/5/2003	23/3/2004	1/7/2004
Austria			
Azerbaijan	22/10/2003	30/8/2011	1/12/2011
Belgio	20/10/2000	28/10/2004	1/2/2005
Bosnia e Erzegovina	9/4/2010		
Bulgaria	20/10/2000	24/11/2004	1/3/2005
Cipro	21/11/2001	21/6/2006	1/10/2006
Croazia	20/10/2000	15/1/2003	1/3/2004
Danimarca	20/10/2000	20/3/2003	1/3/2004
Estonia			
Macedonia	15/1/2003	18/11/2003	1/3/2004
Finlandia	20/10/2000	16/12/2005	1/4/2006

⁵³ Fonte dati : <http://conventions.coe.int>; Concil of Europe, Treaty Office

⁵⁴ Convenzione europea del Paesaggio, Cap II - Provvedimenti nazionali, Articolo 4 . Ripartizione delle competenze, Articolo 5 – Provvedimenti generali, Articolo 6 – Misure specifiche.

⁵⁵ Fonte della tabella: <http://conventions.coe.int>; Concil of Europe, Treaty Office

Francia	20/10/2000	17/3/2006	1/7/2006
Georgia	11/5/2010	15/9/2010	1/1/2011
Germania			
G. Bretagna	21/2/2006	21/11/2006	1/3/2007
Grecia	13/12/2000	17/5/2010	1/9/2010
Irlanda	22/3/2002	22/3/2002	1/3/2004
Islanda			
Italia	20/10/2000	4/5/2006	1/9/2006
Lettonia	29/11/2006	5/6/2007	1/10/2007
Liechtenstein			
Lituania	20/10/2000	13/11/2002	1/3/2004
Lussemburgo	20/10/2000	20/9/2006	1/1/2007
Malta	20/10/2000		
Moldavia	20/10/2000	14/3/2002	1/3/2004
Monaco			
Montenegro	8/12/2008	22/1/2009	1/5/2009
Norvegia	20/10/2000	23/10/2001	1/3/2004
Paesi Bassi	27/7/2005	27/7/2005	1/11/2005
Polonia	21/12/2001	27/9/2004	1/1/2005
Portogallo	20/10/2000	29/3/2005	1/7/2005
Repubblica Ceca	28/11/2002	3/6/2004	1/10/2004
Repubblica Slovacca	30/5/2005	9/8/2005	1/12/2005
Romania	20/10/2000	7/11/2002	1/3/2004
Russia			
San Marino	20/10/2000	26/11/2003	1/3/2004
Serbia	21/9/2007	28/6/2011	1/10/2011
Slovenia	7/3/2001	25/9/2003	1/3/2004
Spagna	20/10/2000	26/11/2007	1/3/2008
Svezia	22/2/2001	5/1/2011	1/5/2011
Svizzera	20/10/2000		
Turchia	20/10/2000	13/10/2003	1/3/2004
Ucraina	17/6/2004	10/3/2006	1/7/2006
Ungheria	28/9/2005	26/10/2007	1/2/2008

CAPITOLO II

La tutela delle produzioni agroalimentari di qualità nella legislazione europea e nazionale

2.1 *La legislazione di tutela delle produzioni agroalimentari attraverso i marchi di qualità europei (DOP, IGP, STG)*

Nel vasto panorama dei provvedimenti varati dall'Unione Europea a sostegno all'agroalimentare, due regolamenti si distinguono per valore politico ed importanza strategica. Si tratta del *Reg. (CE) n. 509/2006 del Consiglio del 20 marzo 2006 relativo alle specialità tradizionali garantite dei prodotti agricoli e alimentari (STG)* e del *Reg. (CE) n. 510/2006 del Consiglio del 20 marzo 2006 relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari (IGP e DOP)*⁵⁶. La portata del loro significato appare chiara già dalle considerazioni preliminari espresse dal Consiglio dell'Unione Europea, riportate in seno ai due regolamenti stessi, che espongono le motivazioni economiche e sociali per le quali appare opportuno sostenere la diversificazione della produzione agricola di qualità. Si va dalla necessità di dover migliorare l'andamento dei mercati con il potenziamento della qualità, ai benefici diretti per le economie rurali più fragili dei territori marginali o sfavoriti. La promozione di prodotti agroalimentari di eccellenza, legati alle peculiarità geografiche e territoriali o alla grande tradizione agroalimentare contraddistinta da particolari specificità, appare infatti utile per l'aumento dei redditi degli operatori agricoli con conseguente diminuzione dell'abbandono dei territori rurali. Approfondendo la lettura dei due documenti, appare manifesta l'attenzione del Consiglio europeo alle esigenze dei consumatori che devono essere difesi da abusi e frodi e poter effettuare le proprie scelte all'interno della vasta offerta commercializzata, avvalendosi di informazioni chiare sulle origini e sulle caratteristiche intrinseche dei prodotti da acquistare.

⁵⁶Tutte le notizie e le citazioni riportate in questo capitolo sono tratte direttamente dai due regolamenti europei: *Reg. (CE) n. 509/2006 del Consiglio del 20 marzo 2006 relativo alle specialità tradizionali garantite dei prodotti agricoli e alimentari - GUUE L 93 del 31.03.2006* e *Reg. (CE) n. 510/2006 del Consiglio del 20 marzo 2006 relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari - GUUE L 93 del 31.03.2006*.

Occorre quindi approntare nuovi strumenti legislativi che vadano ad integrare la legislazione comunitaria già esistente in materia di presentazione, pubblicizzazione ed etichettatura degli alimenti stessi⁵⁷, al fine di rendere più immediata e corretta l'identificazione da parte del consumatore di queste categorie di prodotti dotate di caratteristiche produttive tradizionali e di origini ben circoscritte geograficamente. Attraverso l'uso obbligatorio di specifiche diciture, acronimi o simboli, per le specialità e le denominazioni agricole e alimentari, si garantiranno maggiori tutele ai consumatori ed ai produttori che vedranno migliorare la competitività delle loro produzioni sui mercati anche rispetto alla concorrenza.

Le specialità tradizionali, le denominazioni di origine e le indicazioni geografiche devono essere registrate a livello europeo in appositi registri che ne garantiscono la tutela e migliorano le capacità di informazione sia dei consumatori che dei produttori. Sono gli Stati interessati a dover verificare, prevedendo tempi idonei all'emersione di eventuali opposizioni interne agli Stati stessi, la concordanza delle domande di registrazione con le disposizioni dei regolamenti. Successivamente interviene la verifica della Commissione Ue⁵⁸ che deve assicurare uguale accoglienza a tutte le domande pervenute e verificare eventuali opposizioni da parte di persone fisiche o giuridiche, di Stati membri o di Paesi terzi che vogliano difendere propri legittimi interessi.

I produttori agroalimentari che vogliono registrare specialità tradizionali, denominazioni di origine o indicazioni geografiche devono pertanto elaborare appositi disciplinari di produzione.

Le procedure produttive prevedono il rigido rispetto di quanto dettato dai regolamenti e dai disciplinari, strumenti necessari per i controlli ufficiali da effettuare nelle aziende e sui prodotti, per monitorare la concorrenza e per godere di protezione giuridica.

Alcuni fra gli elementi più importanti dei disciplinari delle produzioni a marchio Ue DOP IGP e STG sono certamente: la chiara enunciazione del nome del prodotto agricolo o alimentare che comprende la denominazione d'origine, l'indicazione geografica o la specialità tradizionale, la descrizione del prodotto e delle sue qualità organolettiche, la eventuale descrizione della delimitazione delle zone geografiche e/o delle metodiche di lavorazione tradizionali.

⁵⁷ Direttiva 2000/13/CE del Parlamento Europeo e del Consiglio del 20 marzo 2000 relativa al ravvicinamento delle legislazioni degli Stati membri concernenti l'etichettatura e la presentazione dei prodotti alimentari, nonché la relativa pubblicità; GUCE n. L 109, 06/05/2000

⁵⁸ Assistita in tutti i lavori attinenti alla materia da appositi Comitati permanenti .

I disciplinari possono essere rivisitati in tempi successivi alla concessione del marchio per giustificato motivo, soprattutto per quanto riguarda la determinazione della zona geografica di riferimento del prodotto nel caso delle DOP E IGP, oppure a seguito della evoluzione del sapere scientifico e tecnico nel caso delle STG.

Ciò può accadere anche dopo l'avvenuta registrazione con procedure simili per tutti e tre i marchi, che prevedono fra l'altro, la possibilità di modifiche attuate direttamente dallo Stato membro interessato, qualora il cambiamento richiesto non comporti alcuna modifica del documento unico presentato al momento della registrazione iniziale, informando poi la Commissione dei cambiamenti apportati al disciplinare, e delle relative motivazioni. Nel caso di variazioni di maggiore entità, la domanda di modifica deve seguire le medesime procedure utilizzate per la registrazione del disciplinare completo. Solamente nell'ipotesi di cambiamenti considerati dalla Commissione di lieve entità, quest'ultima interviene direttamente, pubblicando le decisioni prese in merito nella *Gazzetta Ufficiale dell'Unione Europea*.

Le procedure prevedono che la domanda di registrazione possa essere presentata dalle associazioni di produttori o di trasformatori per prodotti agroalimentari che esse stesse producono ed elaborano. Più associazioni si possono unire per presentare una sola domanda comune a tutte ed ottenere la registrazione di denominazioni geografiche o di specialità tradizionali relative a zone geograficamente poste in aree transfrontaliere.

Tutte le domande, siano esse riferite a produzioni con marchio DOP, IGP o STG, devono necessariamente contenere i riferimenti sul nome e l'indirizzo dell'associazione/i richiedente ed i riferimenti alle autorità o agli organismi di controllo con descrizione dei relativi compiti per la verifica dei disciplinari.

Per quanto riguarda la partecipazione all'iter di registrazione delle DOP, IGP ed STG da parte dello Stato membro dove è situata la zona geografica o è presente la speciale eccellenza agroalimentare tradizionale, le procedure previste sono del tutto identiche: esame della domanda, verifica delle eventuali opposizioni da parte di persone fisiche o giuridiche presenti sul territorio nazionale, rigetto della domanda oppure trasmissione della documentazione alla Commissione.

Anche in seno alla Commissione le procedure burocratiche sono sostanzialmente le stesse, e le domande relative alle nuove DOP, IGP e STG, inizialmente solo "presentate", vengono valutate in un tempo massimo di 12 mesi per essere eventualmente accettate e pubblicate nella Gazzetta Ufficiale Europea ed infine inserite in appositi Registri. L'iscrizione negli elenchi può però avvenire solo dopo un periodo

di sei mesi, concesso per eventuali opposizioni da parte di quanti potrebbero rivendicare diritti; a questo si aggiungono altri sei mesi per la sanatoria di eventuali conflitti. Se nel tempo assegnato le parti in conflitto non trovano una conciliazione, la soluzione definitiva viene imposta di diritto dalla Commissione.

Fra le motivazioni che possono portare al rigetto della domanda da parte della Commissione possiamo ricordare, a titolo esemplificativo, la comprovata genericità della denominazione di origine o indicazione geografica del prodotto che si vuole registrare, oppure il sicuro danneggiamento che la nuova registrazione causerebbe a svantaggio di denominazioni omonime e parzialmente omonime, o di altri prodotti agroalimentari presenti sul mercato.

Alcune differenze procedurali per la registrazione delle domande si hanno in merito alla possibile concessione da parte dello Stato membro della cosiddetta “Protezione Transitoria”, tale regime può essere applicato solo alle produzioni richiedenti la protezione DOP o IGP e non alle produzioni delle STG ed è valido solo al livello nazionale per il paese richiedente. Grazie ad esso i prodotti possono godere di una protezione nazionale transitoria ovvero di un periodo di adattamento, per aiutare alcune tipologie di aziende, ovvero a quelle che possono dimostrare come, nel periodo di almeno cinque anni precedente alla domanda di registrazione, abbia già utilizzato in maniera continuativa per proprie produzioni, la identica denominazione che si vuole registrare e che abbia comunque avviato nei tempi e secondo le norme, le previste iniziative di opposizione interne a livello nazionale.

L’uso delle diciture «denominazione d’origine protetta» DOP, «indicazione geografica protetta» IGP e «specialità tradizionale garantita» STG, con i rispettivi simboli comunitari (cfr fig 2.1; 2.2; 2.3) possono comparire esclusivamente sull’etichettatura di prodotti agricoli e alimentari, prodotti e commercializzati nel rispetto dei regolamenti previsti.



fig 2.1; 2.2; 2.3 - Loghi a colori utilizzati per la indicazione dei prodotti a marchio europeo DOP, IGP e STG. Fonte: Commissione Agricoltura e Sviluppo Rurale, <http://europa.eu/agriculture/quality>

Il controllo del rispetto di quanto stabilito dai *Reg (CE) n. 510/2006 del Consiglio del 20 marzo 2006 relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari* e dal *Reg. (CE) n. 509/2006 del Consiglio del 20 marzo 2006 relativo alle specialità tradizionali garantite dei prodotti agricoli e alimentari* e la verifica dei disciplinari, spetta agli Stati membri direttamente interessati, che designano le autorità competenti per le verifiche. I prodotti sono monitorati prima della loro entrata sul mercato, dalle preposte autorità anche in riferimento al regolamento (CE) n. 882/2004⁵⁹ dedicato al benessere degli animali e da organismi di controllo per la certificazione dei prodotti che operano conformemente alla norma europea esistente in materia (EN 45011) o alla guida ISO/CEI 65 (requisiti minimi relativi agli organismi che gestiscono sistemi di certificazione dei prodotti). I costi per il controllo dei prodotti sono a carico delle aziende produttrici.

Se a seguito dei controlli viene accertato, che i prodotti che utilizzano i marchi DOP IGP e STG non corrispondono alle specifiche caratteristiche imposte dai disciplinari, la Commissione potrà procedere alla cancellazione del prodotto in questione dal registro corrispondente.

In merito al tema significativo della protezione dei prodotti DOP e IGP ricordiamo che *"...1. Le denominazioni registrate sono tutelate contro: a) qualsiasi impiego commerciale diretto o indiretto di una denominazione registrata per prodotti che non sono oggetto di registrazione, nella misura in cui questi ultimi siano comparabili ai prodotti registrati con questa denominazione o nella misura in cui l'uso di tale denominazione consenta di sfruttare la reputazione della denominazione protetta; b) qualsiasi usurpazione, imitazione o evocazione, anche se l'origine vera del prodotto è indicata o se la denominazione protetta è una traduzione o è accompagnata da espressioni quali «genere», «tipo», «metodo», «alla maniera», «imitazione» o simili; c) qualsiasi altra indicazione falsa o ingannevole relativa alla provenienza, all'origine, alla natura o alle qualità essenziali dei prodotti usata sulla confezione o sull'imballaggio, nella pubblicità o sui documenti relativi ai prodotti considerati nonché l'impiego, per il condizionamento, di recipienti che possono indurre in errore sull'origine; d) qualsiasi altra prassi che possa indurre in errore il consumatore sulla*

⁵⁹ Reg. (CE) n. 882/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 29 aprile 2004, relativo ai controlli ufficiali intesi a verificare la conformità alla normativa in materia di mangimi e di alimenti e alle norme sulla salute e sul benessere degli animali; GUUE L 191 del 28.5.2004

*vera origine dei prodotti.*⁶⁰ Allo stesso modo vengono protetti anche le specialità tradizionali garantite: ”....1. Gli Stati membri prendono le misure necessarie per garantire la protezione giuridica contro ogni utilizzazione abusiva o fallace della dicitura «specialità tradizionale garantita», dell'abbreviazione «STG» e del relativo simbolo comunitario, nonché contro ogni contraffazione dei nomi registrati e riservati.... 2. I nomi registrati sono protetti contro ogni pratica tale da indurre in errore il consumatore.....3. Gli Stati membri prendono le opportune misure per evitare che le denominazioni di vendita utilizzate a livello nazionale ingenerino confusione con i nomi registrati e riservati”⁶¹ Le recenti norme europee sono state tempestivamente recepite dall'Italia che le ha ratificate con il *Decreto del 21 maggio 2007 recante la procedura a livello nazionale per la registrazione delle DOP e IGP, ai sensi del regolamento (CE) n. 510/2006*, GU n 123, del 29/05/2007.

La legislazione di tutela delle produzioni biologiche di qualità anch'esse dotate di un marchio di qualità europeo è estremamente complessa; essa si articola in una molteplicità di riferimenti e di rimandi relativi alla totalità degli aspetti produttivi, spesso di natura strettamente biologica e chimica; nell'impossibilità di dedicare un pur meritevole approfondimento tematico su tale argomento, che certamente suscita sempre più interesse presso i consumatori, riportiamo alcuni cenni relativi al principale riferimento legislativo: il *Reg (CE) n 834/2007 del Consiglio del giugno 2007, relativo alla produzione biologica ed alla etichettatura dei prodotti biologici che abroga il regolamento (CEE) 2092/91*.⁶² In sostanza tutti gli aspetti della produzione agricola in modalità biologica, quali ad esempio le scelte colturali, le tecniche di dissodamento delle terre, l'utilizzo dei fertilizzanti, la tipologia e forme dell'allevamento, la lotta alle infestanti, le modalità dell'irrigazione, le cure delle malattie e l'allontanamento dagli agenti patogeni, le tipologie di raccolta, ecc., devono essere ricondotti a pratiche prive di agenti artificiali ed estranee a contaminazioni di fertilizzanti e antiparassitari di origine chimica. Prediligendo tecniche di coltivazioni più tradizionali si ricorre ad esempio, alla scelta preventiva delle cultivar più adatte ai tipi di suoli, alla quantità di acqua disponibile e alle condizioni climatiche presenti ed all'aumento della fertilità della terra con il ricorso a pratiche colturali che prevedono l'uso di concimi di

⁶⁰ Art. 13 Protezione, del Reg (CE) n. 510/2006 del Consiglio del 20 marzo 2006 relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari

⁶¹ Art 17 Protezione, del Reg. (CE) n. 509/2006 del Consiglio del 20 marzo 2006 relativo alle specialità tradizionali garantite dei prodotti agricoli e alimentari

⁶² Reg (CE) n 834/2007 del Consiglio del giugno 2007, relativo alla produzione biologica ed alla etichettatura dei prodotti biologici che abroga il regolamento (CEE) 2092/91 - GUUE L189 del 27/07/2007

derivazione organica, la rotazione con leguminose ed al sovescio colturale, mentre contro gli attacchi dai parassiti si ricorre alla lotta biologica con la immissione nelle colture infestate degli antagonisti ecologici naturali (insetti) più appropriati.

2.2 *Le denominazioni di origine protette (DOP) nel regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio*

Il *Regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio del 20 marzo 2006 relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari* abroga il precedente Regolamento (CEE) N. 2081/92⁶³.

Tale normativa di base è stata integrata e completata dai chiarimenti legislativi presentati nel successivo Reg. (CE) n 1898/2006 dedicato alle modalità di applicazione delle norme stesse sulle denominazioni di origine⁶⁴.

Con l'Art 1 del 510/2006 si affronta il tema della delimitazione del campo di applicazione. In esso si chiarisce che le denominazioni d'origine DOP e le indicazioni geografiche IGP possono essere attribuite esclusivamente ai prodotti alimentari riportati nelle classificazioni dell'allegato I all'articolo 32 del Trattato che istituisce la Comunità Europea⁶⁵ e nelle tipologie elencate negli allegati I (dedicato ai beni alimentari) e II (dedicato ai beni agricoli) del regolamento 510/2006 stesso, questi ultimi successivamente ampliati con l'inserimento nei due differenti allegati di nuovi elementi: il sale (bene alimentare in allegato I) ed il cotone (bene agricolo in allegato II)⁶⁶. Se da un lato, il campo di applicazione accoglie la categoria degli aceti di vino, viceversa sono

⁶³ Reg. (CEE) N. 2081/92 del Consiglio del 14 luglio 1992 relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti.

⁶⁴ Reg. (CE) n. 1898/2006 della Commissione del 14 dicembre 2006 recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio del 20 marzo 2006 relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni di origine dei prodotti agricoli e alimentari

⁶⁵ Trattato che istituisce la Comunità europea, versione consolidata, GUCE 325/33 del 24-12-2002: Articolo 32, *Il mercato comune comprende l'agricoltura e il commercio dei prodotti agricoli. Per prodotti agricoli si intendono i prodotti del suolo, dell'allevamento e della pesca, come pure i prodotti di prima trasformazione che sono in diretta connessione con tali prodotti. 2. Salvo contrarie disposizioni degli articoli da 33 a 38 inclusi, le norme previste per l'instaurazione del mercato comune sono applicabili ai prodotti agricoli. 3. I prodotti cui si applicano le disposizioni degli articoli da 33 a 38 inclusi sono enumerati nell'elenco che costituisce l'allegato I del presente trattato. 4. Il funzionamento e lo sviluppo del mercato comune per i prodotti agricoli devono essere accompagnati dall'instaurazione di una politica agricola comune.* Trattato che istituisce la Comunità europea, versione consolidata, GUCE 325/33 del 24-12-2002

⁶⁶ Reg. (CE) n. 417/2008 della Commissione dell'8 maggio 2008 recante modifica agli allegati I e II del regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari; GUUE L 125/27 del 9.5.2008: “...il sale è una derrata alimentare di qualità, dotata di caratteristiche proprie strettamente connesse all'area geografica di produzione e ai metodi di ottenimento locali. La produzione di sale contribuisce allo sviluppo socio-economico di diverse regioni. (2) Il cotone è un prodotto agricolo che riveste notevole importanza in alcune regioni...”

stati completamente esclusi i settori specifici dei vini e delle bevande spiritose, poiché per essi sono state approntate differenti norme di controllo e tutela.

Per una visione delle classi tipologiche, utili per il possibile conseguimento dei marchi Ue relativi alle DOP (ed alle IGP), si rimanda alla visione degli elenchi riportati di seguito.

Allegati I e II del Reg (CE) n. 510/2006 del Consiglio del 20 marzo 2006 relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni di origine dei prodotti agricoli e alimentari specialità tradizionali garantite dei prodotti agricoli e alimentari:

ALLEGATO I

- 1 birre,
- 2 bevande a base di estratti di piante,
- 3 prodotti della panetteria, della pasticceria, della confetteria o della biscotteria,
- 4 gomme e resine naturali,
- 5 pasta di mostarda,
- 6 paste alimentari.

Sale

ALLEGATO II

- 1 fieno,
- 2 oli essenziali,
- 3 sughero,
- 4 cocciniglia (prodotto grezzo di origine animale),
- 5 fiori e piante ornamentali,
- 6 lana,
- 7 vimini,
- 8 lino stigliato.

cotone

Il campo di applicazione è completato dall'insieme delle classi tipologiche presentate di seguito relative ai 57 capitoli dell'allegato I del Trattato istitutivo della Comunità europea⁶⁷:

ALLEGATO I

Capitolo 1	Animali vivi
Capitolo 2	Carni e frattaglie commestibili
Capitolo 3	Pesci, crostacei e molluschi
Capitolo 4	Latte e derivati del latte; uova di volatili; miele naturale
Capitolo 5	
5.04	Budella, vesciche e stomaci di animali, interi o in pezzi, esclusi quelli di pesci
5.15	Prodotti di origine animale, non nominati né compresi altrove; animali morti dei capitoli 1 o 3, non atti all'alimentazione umana
Capitolo 6	Piante vive e prodotti della floricoltura
Capitolo 7	Legumi, ortaggi, piante, radici e tuberi mangerecci
Capitolo 8	Frutta commestibile; scorze di agrumi e di meloni
Capitolo 9	Caffè, tè e spezie, escluso il matè (voce n. 09.03)
Capitolo 10	Cereali
Capitolo 11	Prodotti della macinazione; malto; amidi e fecole; glutine; inulina
Capitolo 12	Semi e frutti oleosi; semi, sementi e frutti diversi; piante industriali e medicinali; paglie e foraggi
Capitolo 13	
ex 13.03	Pectina
Capitolo 15	
15.01	Strutto ed altri grassi di maiale pressati o fusi; grasso di volatili pressato o fuso
15.02	Sevi (della specie bovina, ovina e caprina) greggi o fusi, compresi i sevi detti «primo sugo»
15.03	Stearina solare; oleo-stearina; olio di strutto e oleomargarina non emulsionata, non mescolati né altrimenti preparati
15.04	Grassi e oli di pesci e di mammiferi marini, anche raffinati

⁶⁷ Versione Consolidata del trattato che istituisce la Comunità europea, Allegato I, Elenco previsto dall'articolo 32 del trattato, GUCE C325/33 del 24-12-2002

15.07	Oli vegetali fissi, fluidi o concreti, greggi, depurati o raffinati
15.12	Grassi e oli animali o vegetali idrogenati anche raffinati, ma non preparati
15.13	Margarina, imitazioni dello strutto e altri grassi alimentari preparati
15.17	Residui provenienti dalla lavorazione delle sostanze grasse, o delle cere animali o vegetali
Capitolo 16	Preparazioni di carni, di pesci, di crostacei e di molluschi
Capitolo 17	
17.01	Zucchero di barbabietola e di canna, allo stato solido
17.02	Altri zuccheri; sciroppi; succedanei del miele, anche misti con miele naturale; zuccheri e melassi, caramellati
17.03	Melassi, anche decolorati
17.05 (*)	Zuccheri, sciroppi e melassi aromatizzati o coloriti (compreso lo zucchero vanigliato, alla vaniglia o alla vaniglina), esclusi i succhi di frutta addizionali di zucchero in qualsiasi proporzione
Capitolo 18	
18.01	Cacao in grani anche infranto, greggio o torrefatto
18.02	Gusci, bucce, pellicole e cascami di cacao
Capitolo 20	Preparazioni di ortaggi, di piante mangerecce, di frutti e di altre piante o parti di piante
Capitolo 22	
22.04	Mosti di uva parzialmente fermentati anche mutizzati con metodi diversi dall'aggiunta di alcole
22.05	Vini di uve fresche; mosti di uve fresche mutizzati con l'alcole (mistelle)
22.07	Sidro, sidro di pere, idromele ed altre bevande fermentate
ex22.08(*)	Alcole etilico, denaturato o no, di qualsiasi gradazione, ottenuto
ex22.09 (*)	a partire da prodotti agricoli compresi nell'allegato I del trattato, ad esclusione di acquaviti, liquori ed altre bevande alcoliche, preparazioni alcoliche composte (dette estratti concentrati) per la fabbricazione di bevande
ex 22.10 (*)	Aceti commestibili e loro succedanei commestibili
Capitolo 23	Residui e cascami delle industrie alimentari; alimenti preparati per gli animali

Capitolo 24

24.01.00 Tabacchi greggi o non lavorati; cascami di tabacco

Capitolo 45

45.01.00 Sughero naturale greggio e cascami di sughero; sughero frantumato, granulato o polverizzato

Capitolo 54

54.01.00 Lino greggio, macerato, stigliato, pettinato o altrimenti preparato, ma non filato; stoppa e cascami (compresi gli sfilacciati)

Capitolo 57

57.01.00 Canapa (*Cannabis sativa*) greggia, macerata, stigliata, pettinata o altrimenti preparata, ma non filata; stoppa e cascami (compresi gli sfilacciati)

L'articolo 2 del 510/2006 ci porta nella problematica definizione dei differenti tipi di riferimenti geografici che debbono essere utilizzati ai fini della tutela. Le valenze territoriali sono riconosciute come essenziali per la individualizzazione chiara ed immediata del concetto di denominazione d'origine "*...Ai fini del presente regolamento, si intende per: a) «denominazione d'origine», il 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,*
- *la cui qualità o le cui caratteristiche sono dovute essenzialmente o esclusivamente ad un particolare ambiente geografico, inclusi i fattori naturali e umani, e*
- *la cui produzione, trasformazione e elaborazione avvengono nella zona geografica delimitata;.....*"⁶⁸

I prodotti agroalimentari con denominazioni di origine protetta DOP, in sintesi, si differenziano dalle produzioni relative alle indicazioni geografiche IGP, soprattutto per il differente ruolo assunto dalla dimensione territoriale, che diviene il fattore primo ed assoluto della caratterizzazione intrinseca del prodotto stesso. L'identificazione tra i prodotti ed i loro luoghi si presenta a tal punto intima ed intensa, che non la si può limitare al solo reperimento delle materie prime, ma la si deve obbligatoriamente

⁶⁸ Art. 2, Denominazione d'origine e indicazione geografica, Reg (CE) n. 510/2006 del Consiglio del 20 marzo 2006

estendere a tutte le fasi di ottenimento del prodotto, compresa quella del confezionamento.

Nel disciplinare relativo alle DOP deve essere innanzitutto motivata, con esplicito riferimento, la scelta territoriale del nome del prodotto agroalimentare che comprende la denominazione di origine, insieme alla dettagliata descrizione delle materie prime utilizzate e le relative proprietà organolettiche, le componenti fisiche, chimiche e gli aspetti micro-biologici.

La delimitazione dell'areale produttivo deve essere perimetrata con cura e la definizione del territorio opportunamente accompagnata dall'insieme degli elementi comprovanti la storicità della origine locale. Allo stesso modo deve essere evidenziata la stretta unione tra luoghi e metodiche di elaborazione del prodotto, queste ultime devono essere completate (etichettatura compresa) nel territorio geografico di afferenza produttiva al fine di garantire, oltre che la certezza della origine, la facilità dei controlli di garanzia delle qualità organolettiche del prodotto finito.

In casi controllati ed assolutamente eccezionali, è possibile che vengano concesse alcune deroghe in merito alla provenienza geografica delle materie prime di alcune denominazione di origine protetta. Qualora le materie prime provengano da una zona geografica più ampia o diversa rispetto alla zona di trasformazione, queste produzioni possono essere accettate solo se si arriva a dimostrare l'effettiva incidenza di queste materie prime, in rapporto al totale degli aspetti qualitativi maggiormente caratterizzanti il prodotto finito.

In nessun modo possono essere registrate le denominazioni di origine ritenute generiche⁶⁹, ovvero di prodotti che pur avendo avuto un certo legame produttivo e commerciale con i territori di origine, sono ormai divenuti di dominio comune in tutta la Comunità europea.

Particolare cura viene dedicata alla tutela del consumatore che non deve essere tratto in inganno o confuso sulla vera origine dei prodotti, per questo motivo non possono essere registrate denominazioni di origine (o indicazioni geografiche) in piena identificazione con nomi di varietà vegetali, razze animali, o di marchi noti già utilizzati da tempo.

Ugualmente non si possono registrare le denominazioni omonime, che sebbene giuste circa il loro legame con il territorio di origine, possono tuttavia portare i consumatori ad

⁶⁹ Art 3, Genericità, conflitti con nomi di varietà vegetali, di razze animali, degli omonimi e dei marchi, Reg (CE) n. 510/2006 del Consiglio del 20 marzo 2006

identificare scorrettamente quei prodotti od a identificarli come originari di altri territori.

La registrazione di una denominazione omonima può avvenire qualora essa appaia in modo concreto, così fortemente differenziata dall'altra, da non poter confondere facilmente il consumatore.

Come abbiamo accennato in precedenza, in determinate circostanze particolari, i prodotti DOP (e IGP) possono godere del regime di protezione transitoria nazionale e le aziende produttrici possono usufruire di un periodo di adattamento.

In generale i prodotti che ottengono la protezione transitoria nazionale, debbono soprattutto risolvere controversie riguardanti conflitti di omonimia con altri prodotti nazionali che rivendicano la stessa denominazione che si intende registrare, oppure si tratta di aziende che già utilizzano da tempo (almeno cinque anni) la denominazione registrata, e che spesso ottengono un periodo di tempo per adeguarsi alla nuova realtà commerciale. Il tempo concesso ai prodotti e alle aziende che vivono le situazioni appena descritte, è comunque non prorogabile, ed il periodo di adattamento arriva a superare il tetto massimo fissato a cinque anni, non può essere concesso alcun periodo transitorio successivo.

Se a livello internazionale si commercializzano prodotti con denominazioni registrate, accanto a prodotti con denominazioni identiche non registrate, si può arrivare alla coesistenza sul medesimo mercato dei due prodotti, ma limitatamente al periodo massimo di quindici anni; trascorso il quale la denominazione non registrata non può più essere utilizzata. Tra l'altro occorre ricordare che questa coesistenza "controllata" può aver luogo solo se il prodotto con denominazione di origine non registrata non si avvantaggi (sfacciatamente) della reputazione della denominazione registrata e non generi confusione nei consumatori.

2.3 *Le indicazioni geografiche protette (IGP) nel regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio*

Anche nel caso delle produzioni agroalimentari inerenti alle indicazioni geografiche protette IGP, la normativa europea di riferimento è sempre il *Regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio del 20 marzo 2006 relativo alla protezione delle indicazioni*

*geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari*⁷⁰ e le classi tipologiche di pertinenza per le indicazioni geografiche IGP sono le stesse dei prodotti con denominazioni di origine protetta DOP, ovvero quelle comprese nell'allegato I del Trattato (che istituisce la Comunità europea) e negli allegati I e II del regolamento stesso. Allo stesso modo delle denominazioni di origine, le indicazioni geografiche protette IGP possono essere applicate al settore degli aceti di vino, ma sono del tutto estranee alla produzione vitivinicoltura e delle bevande spiritose.

La definizione del significato territoriale attribuito alle indicazioni geografiche appare ancora una volta nell'articolo 2 del regolamento europeo 510/2006 (contestualmente a quella delle denominazioni di origine, ma in questo caso nel comma b): *“.....Ai fini del presente regolamento, si intende per: b) «indicazione geografica», il nome di una regione, di un luogo determinato o, in casi eccezionali, di un paese che serve a designare un prodotto agricolo o alimentare:*

- *come originario di tale regione, di tale luogo determinato o di tale paese e*
- *del quale una determinata qualità, la reputazione o altre caratteristiche possono essere attribuite a tale origine geografica e*
- *la cui produzione e/o trasformazione e/o elaborazione avvengono nella zona geografica delimitata.”*⁷¹

Anche nel caso delle indicazioni geografiche IGP (come per denominazioni di origine DOP), per non trarre in inganno i consumatori, non possono essere registrate indicazioni geografiche in piena identificazione con nomi di varietà vegetali, razze animali, o denominazioni di marchi noti già utilizzati da tempo. Infatti leggendo le disposizioni che indicano la prassi da seguire per la realizzazione dei disciplinari, scopriamo che le disposizioni relative alle indicazioni geografiche protette sono del tutto simili a quelle relative alle denominazioni di origine (stessa necessità ad esempio, di presentazione della domanda di registrazione da parte di una associazione di produttori o di trasformatori per prodotti agroalimentare che essa stessa produce e elabora o da parte di una persona fisica o giuridica equiparata, stessa eventualità di consociazione per presentare una sola domanda comune per le aree transfrontaliere, stessa prospettiva di ottenimento della protezione nazionale transitoria per cinque anni, ecc.).

⁷⁰ Anche nel caso delle IGP la normativa di base è stata integrata e completata dai chiarimenti legislativi presentati nel successivo Reg. (CE) n 1898/2006 dedicato alle modalità di applicazione delle norme stesse sulle denominazioni di origine.

⁷¹ Art. 2, Denominazione d'origine e indicazione geografica, Reg (CE) n. 510/2006 del Consiglio del 20 marzo 2006

In ambedue i riconoscimenti europei ritroviamo la stessa volontà di legittimare il sistema territoriale come indice della qualità dei prodotti agroalimentari, anche se il distinguo maggiore che li divide per porli su piani concettuali profondamente diversi, ha origine proprio dalla disuguale rilevanza data alla dimensione geografica.

Nel caso delle indicazioni di origine protette, l'unione fra prodotti e luoghi di origine sembra essere per l'appunto solo "indicato", accennato o suggerito.

Non tutte le fasi di elaborazione, produzione o trasformazione devono infatti avvenire necessariamente nella zona geografica di riferimento, così come non vi è rapporto univoco fra prodotto e territorio, neppure per la determinazione di tutte le sue qualità intrinseche.

La strettissima catena che ancora saldamente i prodotti ai luoghi di origine nel caso delle denominazioni di origine, qui si è spezzata e la origine che si intende conservare con la tutela delle indicazioni sembra essere solo una traccia originaria che è riuscita a sopravvivere.

2.4 *La tutela delle specialità tradizionali garantite (STG) nel regolamento (CE) n. 509/2006 del Consiglio*

Il *Regolamento (CE) n. 509/2006 del Consiglio del 20 marzo 2006 relativo alle specialità tradizionali garantite dei prodotti agricoli e alimentari*, si occupa di tutelare quei prodotti agroalimentari identificati come specialità tradizionali, che hanno conservato in maniera costante nel tempo, determinate caratteristiche grazie alle quali possono essere nettamente distinti da altri prodotti simili corrispondenti.

Dalla analisi dei vari regolamenti europei dedicati alla materia, emerge la difficoltà incontrata dal legislatore europeo per la definizione stessa del concetto di "tradizionalità alimentare", infatti se nel regolamento (CEE) n. 2082/92⁷², si citano le "attestazioni di specificità", i primi riferimenti diretti alle "specialità tradizionali garantite", appaiono esplicitamente solamente nel successivo regolamento (CEE) n. 1848/93⁷³.

Ma è con le nuove disposizioni contenute nel 509/2006, che finalmente si cerca di fare definitiva chiarezza: "appare opportuno non fare più riferimento all'espressione

⁷² Reg. (CEE) N. 2082/92 del Consiglio del 14 luglio 1992 relativo alle attestazioni di specificità dei prodotti agricoli e alimentari

⁷³ Reg. (CEE) n. 1848/93 della Commissione che stabilisce le modalità di applicazione del regolamento (CEE) n. 2082/92 relativo alle attestazioni di specificità dei prodotti agricoli ed alimentari

*«attestazione di specificità», ma esclusivamente all'espressione più facilmente comprensibile di «specialità tradizionale garantita» e, per rendere più esplicito l'oggetto del presente regolamento agli occhi dei produttori e dei consumatori, occorre precisare la definizione di «specificità» e adottare una definizione del termine «tradizionale».*⁷⁴

Alla questione della precisa definizione della terminologia e delle espressioni utilizzate è stato dedicato un apposito articolo: *“Articolo 2.....1. Ai fini del presente regolamento si intende per:*

a) «specificità», 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;

b) «tradizionale», un uso sul mercato comunitario attestato da un periodo di tempo che denoti un passaggio generazionale; questo periodo di tempo dovrebbe essere quello generalmente attribuito ad una generazione umana, cioè almeno 25 anni;

c) «specialità tradizionale garantita», prodotto agricolo o alimentare tradizionale la cui specificità è riconosciuta dalla Comunità attraverso la registrazione in conformità del presente regolamento....»⁷⁵

Non è importante che la “specificità” sia relativa ad un solo elemento oppure ad un insieme di molti elementi, ciò che conta è che tali elementi siano sempre riconducibili alle peculiarità intrinseche del prodotto, alle sue proprietà organolettiche e composizioni chimico-fisiche, ed alla originalità delle metodiche produttive perseguite per l'elaborazione del prodotto finito.

Non a caso, quindi, nei disciplinari relativi alle STG viene concesso molto spazio alla attenta e minuziosa descrizione di tutti gli aspetti emblematici della tradizionalità che deve essere sempre confermata, quindi la tradizionalità non si può limitare al solo uso delle materie, ma deve essere estesa anche ai processi di composizione, alle metodologie di realizzazione ed alle tecniche di trasformazione del prodotto agroalimentare.

Anche la scelta dei nomi da utilizzare ai fini della registrazione deve essere effettuata con oculatezza, essi infatti devono essere certamente nomi tradizionali oppure nomi specifici consacrati dall'uso. Naturalmente è assolutamente vietata la registrazione di

⁷⁴ Considerazione (5), Reg. (CE) n. 509/2006 del Consiglio del 20 marzo 2006 relativo alle specialità tradizionali garantite dei prodotti agricoli e alimentari

⁷⁵ Art. 2 Definizioni, Reg. (CE) n. 509/2006 del Consiglio del 20 marzo 2006 relativo alle specialità tradizionali garantite dei prodotti agricoli e alimentari

prodotti agroalimentari la cui specificità derivi da fattori puramente territoriali o da rapporti qualitativi di matrice geografica.

Anche i prodotti riconosciuti come specialità tradizionali garantite STG, al pari delle denominazioni di origine DOP e delle indicazioni geografiche IGP, sono iscritti in un Registro tenuto ed aggiornato dalla Commissione, ma nel loro caso esiste un doppio elenco, che distingue le specialità tradizionali garantite con “nome riservato” ai produttori che rispettano il relativo disciplinare da quelle che non hanno l’uso riservato del nome, per cui esiste la possibilità che la denominazione registrata possa essere utilizzata per indicare prodotti non aderenti al disciplinare produttivo, nel loro caso si fa assoluto divieto dell’utilizzo sia del logo, che della dicitura “specialità tradizionale garantita” che dell’acronimo “STG” (Artt. 3 e 13)⁷⁶

Diversa la posizione di un nome che è registrato con la cosiddetta “riserva dell’uso” prevista e resa possibile con la realizzazione della doppia elencazione del Registro tenuto dalla Commissione. La riserva assoluta del nome di una STG può essere eventualmente concessa solamente se non emergono, durante le previste procedure di opposizione, eventuali mozioni che possano dimostrare che la denominazione che s’intende registrare appunto con “riserva d’uso”, sia in realtà già utilizzata da tempo in maniera nota, legittima ed economicamente vantaggiosa da altri produttori per prodotti analoghi.

Se non intervengono opposizioni, nei tempi e nei modi stabiliti, il nome viene registrato dalla Commissione con la “riserva dell’uso” da parte della parte richiedente e di conseguenza in questo caso particolare, al divieto di non usare il logo, la dicitura e l’acronimo relativo alle STG, si aggiunge anche l’impossibilità dell’uso da parte di terzi, del nome tradizionale stesso, poiché tali benefici commerciali sono riservati in modo esclusivo ai soli produttori legittimati.

Ricordiamo che il campo di applicazione delle specialità tradizionali garantite STG è circoscritto ai prodotti destinati all’alimentazione umana, presenti nell’allegato I del Trattato che istituisce la Comunità Europea, allo stesso modo dei prodotti DOP e IGP (Cfr.allegato Cap. 2.2), mentre risultano esclusive delle STG le tipologie alimentari elencate di seguito:

⁷⁶ Art 3, Registro e Art 13, Modalità relative al nome registrato, Reg. (CE) n. 509/2006 del Consiglio del 20 marzo 2006 relativo alle specialità tradizionali garantite dei prodotti agricoli e alimentari

Allegato I del Reg (CE) n. 509/2006, del Consiglio del 20 marzo 2006 relativo alle specialità tradizionali garantite dei prodotti agricoli e alimentari:

ALLEGATO I

- Birra,
- cioccolata e altre preparazioni alimentari contenenti cacao,
- prodotti della confetteria, della panetteria, della pasticceria o della biscotteria,
- piatti precotti,
- salse per condimento preparate,
- minestre o brodi,
- bevande a base di estratti di piante,
- gelati e sorbetti.

2.5 *La tutela dei prodotti di qualità a marchio Ue nelle strategie del futuro: dal Libro Verde al Pacchetto Qualità*

Le recentissime evoluzioni delle strategie politiche della Unione europea, che rappresentano le indicazioni tracciate per il prossimo futuro in materia di produzione agroalimentari di qualità, debbono essere ricondotte al capillare lavoro ricognitivo realizzato nel 2008 attraverso il Libro Verde⁷⁷ preparato dalla Commissione.

Attraverso questa iniziativa la Commissione si è rivolta direttamente ai cittadini o alle associazioni a vario titolo coinvolte nelle produzioni agroalimentari di qualità (portatori d'interesse), avviando un'ampia consultazione, che ha avuto luogo dalla metà di ottobre alla fine di dicembre del 2008, al fine di far emergere i limiti e le incongruenze presenti nelle normative in vigore e raccogliere allo stesso tempo, opinioni e suggerimenti da utilizzare per l'avvio di nuove azioni, finalmente efficaci per la concreta promozione e tutela delle produzioni agricole ed alimentari di pregio.

Il lavoro che si è voluto svolgere è nato dalla consapevolezza che la strada da seguire,

⁷⁷ Commissione europea, Libro Verde sulla qualità dei prodotti agricoli: norme di prodotto, requisiti di produzione e sistemi di qualità, del 15.10.2008

per vincere la sfida rappresentata dall'arrivo sul mercato di prodotti a basso costo dai paesi in via di sviluppo, dovesse essere necessariamente quella dell'innalzamento dei livelli di pregevolezza ed esemplarità dei prodotti alimentari europei e non certo quella dell'abbassamento dei prezzi a scapito della qualità.

Tale strategia appare l'unica in grado di corrispondere contemporaneamente, alle differenti esigenze del mondo della produzione da un lato, ed alle nuove richieste della società dei consumi dall'altro. I consumatori europei infatti, sempre più preoccupati per le problematiche ambientali, si dimostrano particolarmente sensibili ai temi dell'agricoltura sostenibile più rispettosa delle risorse naturali (clima, suoli, risorse idriche, biodiversità, paesaggi rurali) e vanno sempre di più alla ricerca di prodotti sinceramente eccellenti per la peculiare lavorazione tradizionale, per la originalità dei profumi e dei sapori o per la diverse origini geografiche. Agli importanti traguardi europei già raggiunti in materia di garanzie sulla sicurezza alimentare, sul benessere degli animali, l'igiene, l'etichettatura, ecc., considerati requisiti minimi obbligatori per tutta la catena alimentare, si devono necessariamente aggiungere nuove vittorie per migliorare i cosiddetti "requisiti qualitativi" attraverso la promozione di quei prodotti ancora in gran parte da valorizzare, vuoi per differenziazione dei metodi produttivi tipici/tradizionali, vuoi per spiccata caratterizzazione geografica/territoriale.

Le priorità espresse dal Libro Verde riguardano tre argomentazioni principali, alle quali sono dedicate le tre distinte parti del Libro. Nella I e III parte sono descritti i requisiti minimi per la produzione e la commercializzazione ed i sistemi di certificazione utili alla conoscenza dei prodotti presso i consumatori; la II parte è interamente dedicata alla descrizione dei sistemi di qualità esistenti, comprendenti, anche le denominazioni di origine DOP, le indicazioni geografiche protette IGP e le specialità tradizionali garantite STG .

La materia toccata attraverso le domande dal Libro Verde in merito alle produzioni di qualità, è vasta ed articolata, si passa ad esempio, dalla analisi della diversa natura delle varie registrazioni e dal principio della protezione intellettuale, ai disciplinari ed ai differenti gradi di legame che i prodotti devono avere con il territorio geografico di provenienza. In altri quesiti si discute dei diritti connessi alle registrazioni, della eventuale possibilità della nascita di altri marchi e della tipologia dei prodotti che possono essere registrati.

Allo stesso tempo si interrogano le attese del consumatore in merito alla definizione degli indici qualitativi, quali la sostenibilità ambientale, la rivitalizzazione delle

economie locali o il livello di connessione da raggiungere per garantire la perfetta corrispondenza fra prodotti e territorio geografico di origine.

Neppure si tralasciano le problematiche connesse all'esportazione: poiché i prodotti di qualità europei maggiormente apprezzati all'estero, sono particolarmente esposti alla possibile contraffazione, si coglie l'occasione per raccogliere indicazioni utili al miglioramento della protezione giuridica, tenendo conto delle forti perplessità presentate in merito alla reale convenienza di dover impiegare grandi quantità di energie e capitali per mantenere sul difficile mercato internazionale, produzioni di qualità che per loro intrinseca natura possono essere realizzate e commercializzate solamente in quantità ridottissime.

Gli ultimi quesiti della II parte del Libro affrontano le problematiche relative alle specialità tradizionali garantite (STG). In questo caso si parte dalla constatazione della eccessiva esiguità delle registrazioni avvenute (cfr tab.3.1, pag.59), e da un atteggiamento di riflessione critica che porti alla comprensione delle possibili cause. A tal proposito alcune possibili soluzioni sono tracciate nel Libro Verde stesso, infatti, in esso si chiarisce che la maggior parte delle STG sono state registrate senza l'uso esclusivo del nome, con conseguenti vantaggi forse limitati. Il rinvigorismento di questo marchio per la tutela e promozione dei prodotti agroalimentari tradizionali, deve necessariamente avvenire attraverso il potenziamento della registrazione in esclusiva del nome, l'unica che potrebbe portare ad un maggiore successo commerciale ed in tal modo incoraggiare la richiesta da parte dei produttori.

Terminata la consultazione pubblica nel dicembre del 2008, grazie alla quale sono stati raccolti in totale 560 contributi volontari, i primi risultati raggiunti dal Libro Verde, sono stati presentati in un convegno dedicato alla qualità dei prodotti agricoli e alimentari che si è svolto, per iniziativa della Presidenza della Repubblica Ceca, a Praga nel marzo del 2009.

Mettendo a frutto il lavoro contenuto nel Libro Verde, la Commissione realizza la successiva Comunicazione del maggio 2009⁷⁸, nella quale indica finalmente i nuovi orizzonti operativi: la scelta di perseguire maggiore redditività e competitività attraverso l'aumento della qualità, è definitivamente riconosciuta come la strategia vincente, mentre produttori ed operatori dell'agroalimentare, sono chiamati a collaborare per soddisfare le aumentate richieste dei consumatori, che vogliono ottenere un numero

⁷⁸COM (2009) 234, Commissione delle Comunità Europee: Comunicazione della Commissione al Parlamento Europeo, al Consiglio, al Comitato economico e sociale europeo e al Comitato delle regioni sulla politica di qualità dei prodotti agricoli, Bruxelles, 28.5.2009

maggiore di informazioni immediate sulle caratteristiche qualitative dei beni alimentari. A questo proposito è la stessa Commissione a dare precisi chiarimenti: “*Le qualità dei prodotti agricoli comprendono sia le “caratteristiche del prodotto” (proprietà fisiche, chimiche, microbiologiche, e organolettiche – dimensione, conformazione, sapore, aspetto, ingredienti, ecc.) sia le “modalità di produzione” (metodo di produzione, tipo di allevamento, tecniche di lavorazione utilizzate, luogo di produzione e/o trasformazione, ecc.)*”⁷⁹.

I due regimi di riferimento (fortemente sostenuti nelle risposte date attraverso il Libro Verde) devono essere quello della “*certificazione*”, ottenuta con il rispetto di precisi disciplinari normativi (ad esempio, denominazioni di origine, indicazioni geografiche, specialità tradizionali) e della “*etichettatura*”, portatrice di altre informazioni relative soprattutto ad aspetti metodologici (ad esempio, categorie 1, extra, ecc. per le uova, galline allevate a terra, spumante ottenuto con metodo tradizionale, ecc.), oppure portatrice di ulteriori informazioni sempre percepite da consumatore come utili per la conoscenza del prodotto (ad esempio, prodotto del parco nazionale, prodotto dalle terre redente alla mafia, ecc.).

A fronte dell’evoluzione frammentaria e settoriale avutasi fino ad ora, la Commissione auspica, per il tramite della Comunicazione del 2009, che nei nuovi sviluppi della politica agroalimentare di qualità, si raggiunga una maggiore efficacia delle misure, sia attraverso la concertazione globale degli interventi, sia attraverso la coerente semplificazione delle norme esistenti.

Il ruolo di primo piano raggiunto dal territorio geografico quale indicatore diretto della qualità dei prodotti, è stato ampiamente riconfermato anche dalla consultazione del Libro Verde che si è sostanzialmente espressa a favore della citazione obbligatoria dei luoghi di produzione ed ha “*bocciato*” la eventuale istituzione di un nuovo marchio per la certificazione dei requisiti minimi (benessere degli animali, norme ambientali, controllo dei pesticidi, ecc.). Se si lascia il regime delle certificazioni e si entra in quello delle norme previste per le etichettature e la commercializzazione si ritrova l’identico desiderio di arrivare ad una maggiore presenza della indicazione dei luoghi di produzione in etichetta, sia da parte dei consumatori che degli agricoltori, mentre sono soprattutto grossisti, dettaglianti e trasformatori, ad esprimere i maggiori dubbi sul

⁷⁹ Nota 1 della COM (2009) 234, Commissione delle Comunità Europee: Comunicazione della Commissione al Parlamento Europeo, al Consiglio, al Comitato economico e sociale europeo e al Comitato delle regioni sulla politica di qualità dei prodotti agricoli, Bruxelles, 28.5.2009

tema, a causa della quasi impossibilità di riuscire a riprodurre entro il poco spazio concesso per le etichette, la origine di tutti gli innumerevoli ingredienti dei prodotti che sono realizzati a partire da molteplici elementi trasformati in vari tempi. Nella Comunicazione viene a tal proposito chiarito che: *“...Nel contesto delle norme di commercializzazione, per “luogo di produzione” si intende il luogo di raccolta dei prodotti vegetali, il luogo di nascita e di allevamento degli animali, il luogo di mungitura delle vacche da latte, e così via. Il termine “origine” può rinviare, nel caso di un prodotto trasformato, al luogo dell’ultima trasformazione sostanziale, che non corrisponde necessariamente al “luogo di produzione” del prodotto agricolo primario...”*⁸⁰.

Anche se le denominazioni di origine e le indicazioni geografiche (DOP e IGP) sono state fortemente sostenute dalle risposte date attraverso il Libro Verde, alla Commissione sono pervenuti anche molti suggerimenti per il perfezionamento del loro regime, fra i suggerimenti di maggiore significato citiamo a titolo esemplificativo: attuazione di maggiori verifiche sul loro uso ed aumento della tutela nei paesi non membri della Unione europea; migliore regolamentazione della produzione attraverso quote e maggiori verifiche sulla presenza in etichetta delle denominazioni geografiche che però stanno ad indicare (in modo ingannevole) solo alcuni ingredienti utilizzati, ecc. Tra gli interventi maggiormente auspicati ci sono anche l’aumento delle pratiche sostenibili in agricoltura e la semplificazione delle pratiche amministrative e burocratiche. La strategia indicata dalla Commissione per rispondere alle esigenze emerse prevede (accanto alla rivisitazione delle procedure di registrazione per arrivare a tempi ulteriormente ridotti), soprattutto l’avvio di una nuova riforma legislativa che possa eventualmente portare all’accorpamento della normativa esistente. Fra le ipotesi possibili anche la eventuale fusione dei due strumenti legislativi adesso separati delle DOP e delle IGP, da attuarsi tenendo conto delle opportune garanzie⁸¹. Occorrerà operare, tra l’altro, anche per arrivare ad una maggiore chiarezza sui temi dei diritti sulla proprietà intellettuale delle denominazioni, dei termini generici relativi alle

⁸⁰ Nota 9, COM (2009) 234, Commissione delle Comunità Europee: Comunicazione della Commissione al Parlamento Europeo, al Consiglio, al Comitato economico e sociale europeo e al Comitato delle regioni sulla politica di qualità dei prodotti agricoli, Bruxelles, 28.5.2009

⁸¹ *“.....In ogni caso si dovrà conservare il legame con la zona di produzione, il carattere collettivo dell’indicazione geografica e il requisito del riconoscimento da parte dell’UE, tenendo sempre presente l’obiettivo di favorire il riconoscimento delle indicazioni geografiche da parte del consumatore e di perseguire in modo efficiente l’instaurazione e la promozione di un sistema credibile di indicazioni geografiche;”* COM (2009) 234, Commissione delle Comunità Europee: Comunicazione della Commissione al Parlamento Europeo, al Consiglio, al Comitato economico e sociale europeo e al Comitato delle regioni sulla politica di qualità dei prodotti agricoli, Bruxelles, 28.5.2009

denominazioni che nel tempo si sono consacrate come nomi comuni, della situazione dei prodotti che utilizzano materie prime provenienti da territori diversi da quello indicato nella indicazione geografica di riferimento.

In merito alla commercializzazione internazionale dei prodotti ed alla adesione ai regimi di tutela europei da parte di produttori di Paesi terzi, tra i vari problemi emersi, si evidenziano soprattutto la ricorrente mancanza di legislazioni specifiche e la notevole carenza di tutele per i prodotti di qualità europei commercializzati in ambiti extra comunitari; a tal proposito la Comunicazione che divulga i risultati raggiunti con il Libro Verde, individua possibili soluzioni nel potenziamento dell'Osservatorio europeo sulla contraffazione e la pirateria, nel miglioramento degli accordi in seno alla OMC e nella attenta cura dei singoli accordi bilaterali.

Un altro elemento di rilievo che emerge dalla lettura della Comunicazione è quello dell'analisi della cattiva situazione del regime delle STG, che era stato introdotto per incentivare la tutela dei prodotti elaborati attraverso particolari metodi o tecniche di lavorazione tradizionale. A fronte delle pochissime registrazioni già avvenute e previste (cfr tabb. 3.1; 3.2; 3.3, pag 59 e succ.), ed anche se dalla consultazione è emersa la tendenza al riconoscimento del valore di questo tipo di regime, la Commissione esprime in modo chiaro la propensione alla sua eventuale abolizione del sistema delle certificazioni a favore del più semplice utilizzo della citazione dei termini "*prodotto tradizionale*" nel sistema normativo già in uso per le etichettature.

La Commissione ha successivamente presentato alla fine del 2010 una nuova riforma detta "Pacchetto Qualità" attualmente in discussione al Parlamento Europeo ed al Consiglio Europeo.

Nel documento di sintesi per i cittadini europei predisposto, sono tracciate le indicazioni di base della nuova strategia riformativa:⁸² attraverso la quale l'Unione europea intende, tra l'altro, migliorare il livello dell'informazione. Grazie all'uso di strumenti comunicativi di maggiore efficienza, i produttori potrebbero migliorare le loro capacità contrattuali arrivando a garantirsi prezzi di vendita maggiormente adeguati alle spese sostenute. Allo stesso modo tutti gli acquirenti del settore (grossisti, dettaglianti e consumatori) potrebbero arrivare a scegliere con maggiore consapevolezza i prodotti di maggiore valore. Gli stessi strumenti legislativi dovranno essere coerenti e modernizzati per essere al passo con i mutamenti.

⁸² Sintesi per i cittadini. Proposta dell'Ue sui regimi di qualità dei prodotti agricoli; Commissione Europea Agricoltura e Sviluppo Rurale

L'importanza sostanziale espressa dal "Pacchetto qualità" risiede nel fatto che con esso per la prima volta, si tenta un approccio globale, mettendo insieme i regimi di qualità, le norme per l'etichettatura e le disposizioni per la commercializzazione in un unico sistema di riferimento progettato per essere il più possibile coerente e funzionale.

I regimi normativi che regolamentano le denominazioni di origine, le indicazioni geografiche e le specialità tradizionali, verrebbero ad essere così riorganizzate alla luce di un unico nuovo approccio legislativo, che prevede, fra l'altro, la maggiore regolamentazione e la implementazione delle informazioni qualificanti che fino ad ora sono state considerate come del tutto facoltative in etichetta (ad esempio per i prodotti che derivano da tecniche produttive sostenibili o per i prodotti che posseggono particolari pregi salutistici). Nella proposta di riforma si ipotizza inoltre un possibile innalzamento del periodo necessario al raggiungimento della qualifica di tradizionalità per i prodotti destinati a divenire STG, dagli attuali 25 anni a 50 anni. Agli Stati membri spetterebbe invece, l'obbligo di approntare sistemi efficaci per combattere l'uso illegale delle denominazioni e indicazioni geografiche, migliorando i livelli della loro lotta giuridica alle contraffazioni.

Tra le novità di maggior significato sulle norme per la commercializzazione presentate attraverso il "Pacchetto qualità", vi sono certamente quelle che prevedono l'estensione dell'obbligo di indicare il luogo di produzione in etichetta per gli alimenti basilari dell'alimentazione umana e l'inglobamento nel sistema normativo anche di quei settori attualmente non sottoposti a nessun tipo di riferimento in regime di qualità⁸³

2.6 *La tutela dei prodotti di qualità a livello nazionale: i PAT*

Se è certo che le normative europee svolgono un ruolo essenziale per la salvaguardia del ricchissimo patrimonio agroalimentare di qualità nazionale, non si possono tuttavia dimenticare i contributi dati in tal senso anche dal Legislatore italiano⁸⁴, che ha voluto rendere obbligatorio il censimento annuale di tutti i Prodotti Agroalimentari Tradizionali (PAT) presenti nelle varie regioni d'Italia già a partire dalla fine degli anni

⁸³ Le notizie relative al *Pacchetto Qualità* sono tratte da: *Europa: nuove regole per la qualità*, in *Qualigeo*, anno 2011, n.01, pp17-19; 25-27.

⁸⁴ La normativa nazionale di applicazione delle norme europee è rappresentata dal Decreto Ministeriale recante le procedure a livello nazionale per la registrazione delle DOP e IGP ai sensi del Regolamento (CE) n. 510/2006, del 21-05-2007.

'90 del secolo scorso. La normativa ad essi riferita, infatti, risale al Decreto Legislativo n. 173 del 1998⁸⁵ e soprattutto al Decreto Ministeriale n. 350 del 1999⁸⁶

Al problema dello sviluppo delle potenzialità concorrenziali delle aziende agricole, sono state dedicate alcune normative presenti nella legge del 1998, nelle quali si fa esplicito riferimento alla necessaria istituzione di un marchio nazionale per la identificazione dei prodotti agroalimentari nazionali.

Tale marchio deve essere di proprietà del Ministero per le politiche agricole (oggi MiPAAF), ed è lo stesso Ministero a dover poi individuare ed autorizzare gli organismi specifici di controllo cui spetta il compito di effettuare le dovute verifiche sulle produzioni che intendono utilizzare il marchio nazionale⁸⁷. All'interno delle stesse disposizioni si ritrovano anche i primi chiari riferimenti alla individuazione dei prodotti agroalimentari tradizionali, alla redazione di appositi registri regionali ed alla istituzione di un Comitato presso la Presidenza del consiglio dei Ministri, dedito alla promozione delle tipicità tradizionali agroalimentari nazionali. Le modalità perseguite da tale Comitato, per il raggiungimento degli obiettivi della promozione agroalimentare italiana, devono integrarsi perfettamente con l'insieme delle potenzialità culturali, turistiche artigianali presenti su tutto il territorio nazionale. Lo stesso Comitato deve, tra l'altro, selezionare le linee guida per la realizzazione dei cataloghi delle produzioni agroalimentari regionali.⁸⁸

Nelle successive leggi del 1999, è stabilito che per essere considerati tradizionali, i prodotti agroalimentari debbono essere caratterizzati da metodi di trasformazione (lavorazione, conservazione e stagionatura) che si siano consolidate nel tempo: “..... *in maniera omogenea e secondo regole tradizionali e protratte nel tempo, comunque per un periodo non inferiore ai venticinque anni.*”⁸⁹.

Le regioni hanno un ruolo di primissimo piano nell'individuazione e registrazione dei PAT, poiché ad esse spetta il compito di effettuare le necessarie verifiche sui requisiti

⁸⁵ D.Lgs 30 aprile 1998, n. 173 Disposizioni in materia di contenimento dei costi di produzione e per il rafforzamento strutturale delle imprese agricole, a norma dell'articolo 55, commi 14 e 15, della legge 27 dicembre 1997, n. 449

⁸⁶ DM 8 settembre 1999, n. 350. Regolamento recante norme per l'individuazione dei prodotti tradizionali di cui all'articolo 8, comma 1, del D.Lgs. 30 aprile 1998, n. 173. GU del 12 ottobre 1999 n 240

⁸⁷ Art 7, del D.Lgs 30 aprile 1998, n. 173 Disposizioni in materia di contenimento dei costi di produzione e per il rafforzamento strutturale delle imprese agricole, a norma dell'articolo 55, commi 14 e 15, della legge 27 dicembre 1997, n. 449

⁸⁸ Art 8 del D.Lgs 30 aprile 1998, n. 173 Disposizioni in materia di contenimento dei costi di produzione e per il rafforzamento strutturale delle imprese agricole, a norma dell'articolo 55, commi 14 e 15, della legge 27 dicembre 1997, n. 449

⁸⁹ DM 8 settembre 1999, n. 350. Regolamento recante norme per l'individuazione dei prodotti tradizionali di cui all'articolo 8, comma 1, del D.Lgs. 30 aprile 1998, n. 173

richiesti ai prodotti censiti e sempre ad esse spetta il compito di redigere gli appositi elenchi regionali da revisionare annualmente.

In tali elenchi (che verranno di volta in volta trasmessi al MiPAAF, affinché si possa procedere all'aggiornamento nazionale), devono essere raccolte le notizie inerenti al:

“...a) nome del prodotto; b) caratteristiche del prodotto e metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura consolidate nel tempo in base agli usi locali, uniformi e costanti, anche raccolti presso le camere di commercio, industria, artigianato e agricoltura competenti per il territorio; c) materiali e attrezzature specifiche utilizzati per la preparazione, il condizionamento o l'imballaggio dei prodotti; d) descrizione dei locali di lavorazione, conservazione e stagionatura...”⁹⁰

Ulteriori notizie circa la natura dei PAT, sono nella pubblicazione del loro primo censimento realizzata dal MiPAAF nel luglio del 2000⁹¹. Nel relativo Decreto Ministeriale si riconosce fra l'altro, la natura non esaustiva dell'elencazione proposta e si stabiliscono i tempi per la attuazione della prima revisione integrativa al gennaio del 2001; nello stesso documento si spiega che qualora si realizzi la concomitanza dei nomi dei prodotti censiti con quello di nomi geografici, il loro inserimento in elenco non rappresenta nessun tipo di legittimazione giuridica circa il rapporto da la denominazione utilizzata per indicare il prodotto ed il nome del luogo stesso. Precisazione che sembra essere stata predisposta al fine di evitare ogni possibile confusione con le denominazioni di origine DOP e le indicazioni di origine IGP regolamentate a livello europeo.

Con la pubblicazione del primo censimento dei PAT nel 2000 si individuano anche le classificazioni tipologiche, nelle quali raggruppare i prodotti a seconda della loro specifica natura merceologica riportate di seguito: Bevande analcoliche, distillati e liquori; Carni (e frattaglie) fresche e loro preparazioni; Condimenti; Formaggi; Gastronomia; Grassi (burro, margarina, oli); Paste fresche e prodotti della panetteria della biscotteria, della pasticceria e della confetteria; Preparazioni di pesci, molluschi e crostacei e tecniche particolari di allevamento degli stessi; Prodotti di origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo escluso il burro); Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati.

Neppure è sfuggito al Legislatore come i PAT sono allo stesso tempo, una diretta testimonianza della civiltà italiana, tanto importanti da dover essere considerati veri e

⁹⁰ DM 8 settembre 1999, n. 350. Regolamento recante norme per l'individuazione dei prodotti tradizionali di cui all'articolo 8, comma 1, del D.Lgs. 30 aprile 1998, n. 173

⁹¹ DM 18 luglio 2000. Elenco nazionale dei prodotti agroalimentari tradizionali Allegato tecnico.

propri beni culturali nazionali. Non a caso, il riconoscimento ufficiale del significato culturale dei PAT è stato realizzato attraverso un intervento congiunto fra il Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali ed il Ministero per i Beni e le Attività Culturali (con i rispettivi ministri De Castro e Rutelli)⁹².

I dati più aggiornati relativi ai PAT che sono stati utilizzati ai fini della ricerca, sono quelli pubblicati nel Decreto Ministeriale n. 201 del 17 giugno, relativi alla undicesima revisione dell'elenco nazionale pubblicata nel supplemento ordinario n. 167 della Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana dell' 11 luglio 2011 (cfr Cap VIII pag 238)

In essa risultano censiti in totale 4606 PAT, così suddivisi nelle 18 regioni e 2 due province autonome:

Abruzzo	totale PAT	n. 147
Basilicata	totale PAT	n. 77
Calabria	totale PAT	n. 271
Campania	totale PAT	n.354
Emilia-Romagna	totale PAT	n. 257
Friuli-Venezia Giulia	totale PAT	n. 151
Lazio	totale PAT	n. 374
Liguria	totale PAT	n. 295
Lombardia	totale PAT	n. 242
Marche	totale PAT	n. 151
Molise	totale PAT	n. 159
Piemonte	totale PAT	n. 363
Puglia	totale PAT	n. 226
Sardegna	totale PAT	n. 174
Sicilia	totale PAT	n. 233
Toscana	totale PAT	n. 462

⁹²“.....Ritenuto che i prodotti agroalimentari italiani tradizionali contenuti negli elenchi, costituiscono espressione, oltre che dell'inventiva, dell'ingegno, e del processo di evoluzione socioeconomico delle collettività territoriali italiane, anche delle tradizioni e della cultura delle regioni, delle province ed in genere delle comunità diffuse sul territorio italiano e in quanto tali devono essere oggetto di tutela e della salvaguardia da parte delle istituzioni italiane; Decreta: Art. 1. I prodotti agroalimentari italiani tradizionali contenuti negli elenchi di cui al decreto ministeriale 18 luglio 2000 e successive integrazioni, in considerazione di quanto nelle premesse riportato, costituiscono espressione del patrimonio culturale italiano.”, DM 09-04-2008, Individuazione dei prodotti agroalimentari italiani come espressione del patrimonio culturale italiano; GU n. 93 del 19-4-2008

Umbria	totale PAT	n. 69
Valle d'Aosta	totale PAT	n. 32
Veneto	totale PAT	n. 368
Provincia Autonoma di Bolzano	totale PAT	n. 92
Provincia Autonoma di Trento	totale PAT	n. 109

CAPITOLO III

I prodotti di qualità a marchio Ue Italiani, europei ed extraeuropei

3.1 *Il primato italiano nella Produzione a marchio DOP, IGP, STG*

L'Italia si colloca nettamente al primo posto a livello mondiale per il numero delle produzioni agricole ed alimentari di qualità DOP IGP e STG. Il primato italiano appare evidente dalla elaborazione dei dati pubblicati direttamente dagli uffici della sezione Agricoltura e Alimentazione della Commissione Europea Agricoltura e Sviluppo rurale⁹³, grazie ai quali è stato possibile ricostruire l'andamento delle registrazioni avvenute per tutti e i 27 Paesi membri e per i Paesi extra comunitari che sono due: Cina e Colombia. (cfr tab 3.1; e fig 3.1)

L'analisi dei dati è stata ridotta al solo caso dei prodotti considerati registrati, tralasciando l'approfondimento delle posizioni delle domande che si trovano ancora nelle condizioni di presentazione o di avvenuta pubblicazione, quest'ultime esse stesse fasi importanti dell'iter burocratico comunitario, ugualmente monitorate ed aggiornate dalla Commissione.

La posizione dei singoli Paesi relativa alle loro domande *in itinere* è stata sintetizzata in due apposite tabelle riportate di seguito (cfr tab 3.2; 3.3-pagg. 60,61).

L'Italia al giugno del 2011 vanta un totale di 230 prodotti registrati (cfr parag. 3.2.), subito dopo in ordine decrescente per totali di prodotti troviamo la Francia con 184, la Spagna con 150, il Portogallo con 116 e la Grecia con 90 prodotti.

Nell'insieme le registrazioni avvenute nel periodo preso in riferimento dal 21 giugno del 1996 al 30 giugno del 2011 sono 1033, di cui 4 transfrontaliere comuni alle Repubbliche Ceca e Slovacca, suddivisi in 515 DOP, 476 IGP e 40 STG.

Dalla semplice lettura dei dati emerge immediato il ridotto numero delle registrazioni delle Specialità Tradizionali Garantite il cui totale appare estremamente esiguo, mentre se si passa alla verifica delle differenze fra le varie situazioni nazionali, possiamo innanzitutto notare che l'Italia si distingue nettamente dalla vicina Francia anche per la

⁹³ Fonte dati prodotti DOP,IGP,STG: Commissione Europea Agricoltura e Sviluppo Rurale
<http://ec.europa.eu/agriculture/quality/door>

natura delle domande registrate con successo. Nel caso italiano la maggior parte di esse riguarda le denominazioni di origine protetta (143 DOP rispetto a 85 IGP) mentre per la Francia ad essere registrate sono soprattutto le indicazioni geografiche protette (102 IGP rispetto a 82 DOP).

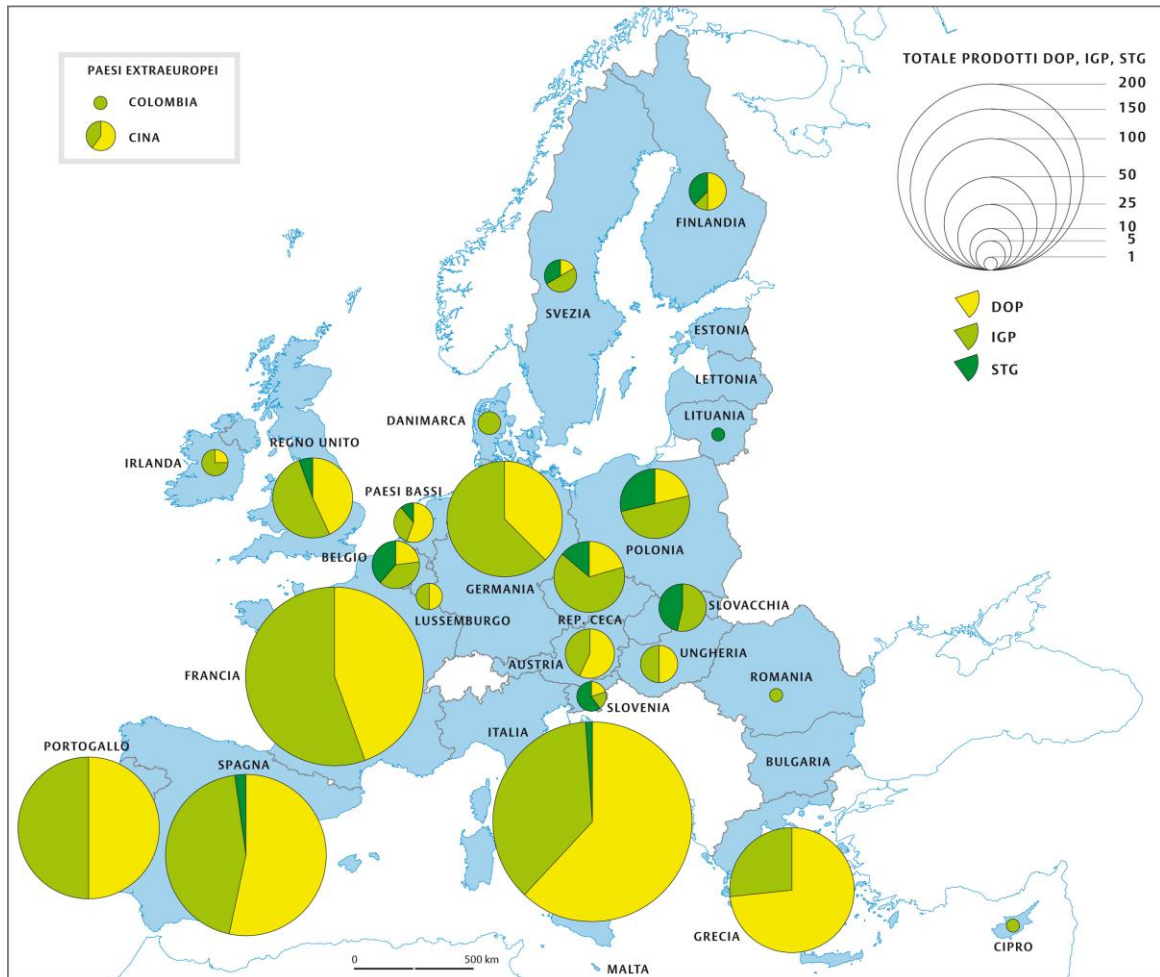


Fig 3.1 – Cartogramma della distribuzione dei prodotti tutelati a marchio europeo DOP, IGP, STG. (Fonte Gruppo di Ricerca GECOAGRI-LANDITALY, elaborazione dell'autore)

Fonte dati: Commissione Europea Agricoltura e Sviluppo rurale

<http://ec.europa.eu/agriculture/quality/door>

La differenza è sostanziale, poiché come sappiamo nel caso delle produzioni DOP, tutti gli aspetti delle produzioni, dalla origine delle materie prime, alla loro trasformazione e preparazione per il commercio, devono obbligatoriamente avvenire entro il territorio

geografico di riferimento, invece nel caso delle produzioni IGP i disciplinari sono meno restrittivi dal punto di vista della territorializzazione e consentono che alcuni aspetti della produzione possano aver luogo anche al di fuori dell'area geografica di pertinenza della denominazione.

Inoltre, in Italia due eccellenze alimentari nazionali di enorme successo internazionale quali la Mozzarella e la Pizza Napoletana, hanno ottenuto la tutela europea riservata alle specialità tradizionali garantite STG, mentre l'agroalimentare francese non può ancora vantare nessun prodotto protetto attraverso questo marchio.

Oltre alla Francia, fra le altre nazioni europee che presentano indicazioni geografiche in numero superiore rispetto alle denominazioni di origine ricordiamo la Germania, il Regno Unito e la Repubblica Ceca; all'opposto altre nazioni come Spagna, Grecia, Polonia o i Paesi Bassi hanno presentato domande relative soprattutto alle produzioni DOP, ma la produzione DOP italiana è così rilevante, anche rispetto all'insieme delle DOP dei 27 Paesi comunitari, da condizionare con il proprio peso i rapporti di proporzione totali. Infatti se si eliminano tutte le produzioni italiane, il numero totale delle DOP europee si abbassa al punto da diventare inferiore a quello delle IGP.

Le nazioni europee che ancora non hanno ottenuto nessun riconoscimento sono Malta nel Mediterraneo ed Estonia, Lettonia e Bulgaria nell'Europa orientale. Nel loro caso è presumibile che il ritardo possa essere dovuto al fatto che si tratta di nazioni entrate solo recentemente nell'Unione europea, infatti Malta, Estonia e Lettonia aderirono all'Unione con l'allargamento realizzato nel 2004 e la Bulgaria ancora più tardi con l'allargamento del 2007. Ma la lettura dei dati attraverso il principio dei diversi tempi di adesione all'Unione da parte dei 27 Paesi membri, non basta a dar conto di tutte le posizioni. Questo fattore può certamente spiegare il caso di altri paesi entrati per ultimi (2004-2007) come la Romania, Cipro e la Lituania che hanno registrato solo 1 IGP ciascuna, ma non spiega ad esempio la posizione di paesi come il Belgio, i Paesi Bassi o la Danimarca che si collocano dopo la Repubblica Ceca e la Polonia che ne vantano rispettivamente ben 29 e 28 prodotti agroalimentari registrati, pur essendo entrati nell'Unione europea solo nel 2004.

Tab 3.1 – Produzioni DOP, IGP STG: **domande registrate** presso la Commissione al 30/062011. Fonte dati: Commissione Europea Agricoltura e Sviluppo rurale

<http://ec.europa.eu/agriculture/quality/door>

Elaborazione dell'autore

27 Paesi UE	DOP	IGP	STG	TOTALE
Austria	8	6	0	14
Belgio	3	5	5	13
Bulgaria	0	0	0	0
Cipro	0	1	0	1
Danimarca	0	3	0	3
Estonia	0	0	0	0
Finlandia	4	1	3	8
Francia	82	102	0	184
Germania	29	48	0	77
Grecia	66	24	0	90
Irlanda	1	3	0	4
ITALIA	143	85	2	230
Lettonia	0	0	0	0
Lituania	0	0	1	1
Lussemburgo	2	2	0	4
Malta	0	0	0	0
Paesi Bassi	5	3	1	9
Polonia	6	14	8	28
Portogallo	58	58	0	116
Regno Unito	16	19	2	37
Repubblica Ceca	6	19	4	29
Romania	0	1	0	1
Slovacchia	0	7	6	13
Slovenia	1	1	3	5
Spagna	80	67	3	150
Svezia	1	3	2	6
Ungheria	4	4	0	8
Paesi terzi				
Cina	3	2	0	5
Colombia	0	1	0	1
TOTALI*	518	479	40	1037

*Il numero totale dei prodotti registrati presso la Commissione Agricoltura e Sviluppo Rurale è 1033. Nel numero totale 1037 rientrano infatti 4 prodotti transfrontalieri comuni alle Repubbliche Ceca e Slovacca. I prodotti in questione sono tutti appartenenti alla Classe 1. Prodotti a base di carne (cotti, salati, affumicati, ecc.) ed hanno le seguenti denominazioni:

Liptovská saláma / Liptovský salám; - Lovecký salám / Lovecká saláma - Spišské párky Špekáčky / Špekačky (fonte: Fondazione Qualivita)

Tab 3.2 – Produzioni DOP, IGP STG: **domande presentate** alla Commissione al 30/06/ 2011 Fonte dati: Commissione Europea Agricoltura e Sviluppo rurale

<http://ec.europa.eu/agriculture/quality/door>

Elaborazione dell'autore

27 Paesi UE	DOP	IGP	STG	TOTALE
Austria	0	0	0	0
Belgio	0	0	0	0
Bulgaria	0	0	0	0
Cipro	1	0	0	1
Danimarca	0	0	0	0
Estonia	0	0	0	0
Finlandia	1	0	0	1
Francia	22	9	1	32
Germania	3	13	0	16
Grecia	3	1	0	4
Irlanda	0	0	0	0
ITALIA	11	10	0	21
Lettonia	0	0	0	0
Lituania	0	3	0	3
Lussemburgo	0	0	0	0
Malta	0	0	0	0
Paesi Bassi	0	0	0	0
Polonia	0	0	0	0
Portogallo	7	3	1	11
Regno Unito	2	5	4	11
Repubblica Ceca	0	1	2	3
Romania	0	0	0	0
Slovacchia	0	0	0	0
Slovenia	3	3	0	6
Spagna	16	12	1	29
Svezia	0	0	0	0
Ungheria	2	0	1	3
TOTALI	71	60	10	141

Tab 3.3 – Produzioni DOP, IGP STG: **domande pubblicate** sulla Gazzetta Ufficiale Unione Europea al 30/06/2011

Fonte dati: Commissione Europea Agricoltura e Sviluppo rurale

<http://ec.europa.eu/agriculture/quality/door>

Elaborazione dell'autore

27 Paesi UE	DOP	IGP	STG	TOTALE
Austria	0	0	0	0
Belgio	0	0	0	0
Bulgaria	0	1	0	1
Cipro	0	1	0	1
Danimarca	0	0	0	0
Estonia	0	0	0	0
Finlandia	0	0	0	0
Francia	3	4	0	7
Germania	0	3	0	3
Grecia	2	1	0	3
Irlanda	0	0	0	0
ITALIA	11	5	0	16
Lettonia	0	0	0	0
Lituania	1	0	0	1
Lussemburgo	0	0	0	0
Malta	0	0	0	0
Paesi Bassi	0	0	0	0
Polonia	3	1	1	5
Portogallo	1	0	0	1
Regno Unito	1	3	0	4
Repubblica Ceca	0	1	0	1
Romania	0	0	0	0
Slovacchia	0	0	1	1
Slovenia	3	5	0	8
Spagna	4	4	0	8
Svezia	0	0	0	0
Ungheria	1	1	0	2
TOTALI	30	30	2	62

3.2 I prodotti italiani di qualità a marchio DOP, IGP, STG

Al giugno del 2011, dall'analisi degli elenchi forniti dal Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali,⁹⁴ risulta che le produzioni agroalimentari di qualità italiane a marchio DOP e IGP riconosciute dall'Unione Europea sono 228, divise in 143 Denominazioni di Origine Protetta e 85 Indicazioni Geografiche Protette, alle quali vanno aggiunte e due Specialità Tradizionali Garantite: *Mozzarella* e *Pizza Napoletana.*, per un totale di 230 registrazioni. Come si evince dai due grafici (cfr fig 3.2 e fig. 3.3), le specialità più rappresentate provengono dalle colture ortofrutticole e dal mondo dei cereali (91 fra DOP e IGP), seguono gli oli di oliva extravergine (39 DOP e 1 IGP) e dai formaggi di eccellenza. La minore registrazione di prodotti derivati da carne fresca o lavorata conferma la predilezione degli italiani il consumo tradizionale di pane, pasta, cereali, olio di oliva e ortofrutta, tutti alimenti posti alla base della piramide alimentare della dieta mediterranea.

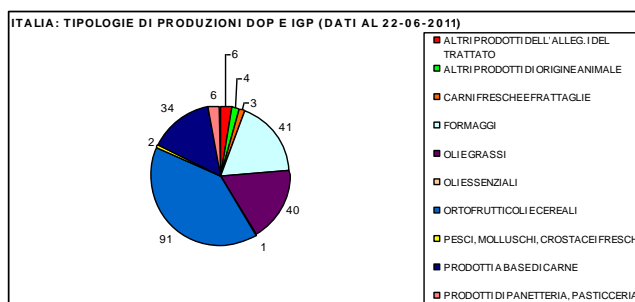


Fig 3.2 – Prodotti DOP e IGP italiani: classificazione tipologica (Fonte dati: Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali, elaborazione dell'autore)

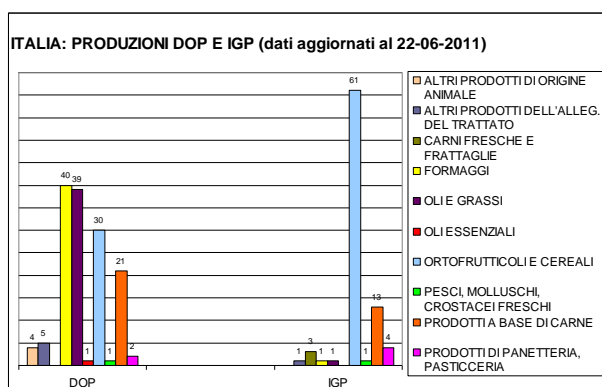


Fig 3.3 – Prodotti DOP e IGP italiani: valori numerici e suddivisione tipologica (Fonte dati: Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali elaborazione dell'autore)

⁹⁴ Elenco delle denominazioni italiane, iscritte nel Registro delle denominazioni di origine protette e delle indicazioni geografiche protette (Regolamento CE n. 510/2006 del Consiglio del 20 marzo 2006), aggiornato al 22 giugno 2011; fonte: Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali; www.politicheagricole.it

3.3. Le produzioni di qualità DOP e IGP dal 1996 al 2011 in Italia

Altrettanto interessante è l'analisi cronologica del numero di registrazioni ottenute nell'arco di tempo che va dal 1996 al 2011. Non a caso nel 1996 con due regolamenti (Reg. CE n. 1107 del 12.06.96 e Reg. CE n. 1263 del 01.07.96) viene finalmente concesso il riconoscimento dei marchi europei ad alcune fra le eccellenze italiane di maggiore commercializzazione internazionale.

Ricordiamo a titolo puramente esemplificativo (cfr tab 4.1 pag. 84). per elenco completo), che nel 1996 ottengono il marchio DOP prodotti quali il *Parmigiano Reggiano* ed il *Grana Padano*, il *Prosciutto di Parma* ed il *Prosciutto di San Daniele*, la *Mozzarella di Bufala Campana* ed il *Pecorino Romano*; ed il marchio IGP lo *Speck dell'Alto Adige* e la *Bresaola della Valtellina*, il *Radicchio Rosso di Treviso*, il *Peperone di Senise* ed il *Farro della Garfagnana*.

Se si analizzano i grafici che ricostruiscono la cronologia delle iscrizioni nei Registri delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche protette dell'Unione Europea, si nota che dopo il 1996 (cfr fig 3.4), l'anno con il maggior numero di registrazioni, i valori diminuiscono drasticamente già nei due anni successivi, che pure uniti insieme segnalano in tutto trentadue iscrizioni.

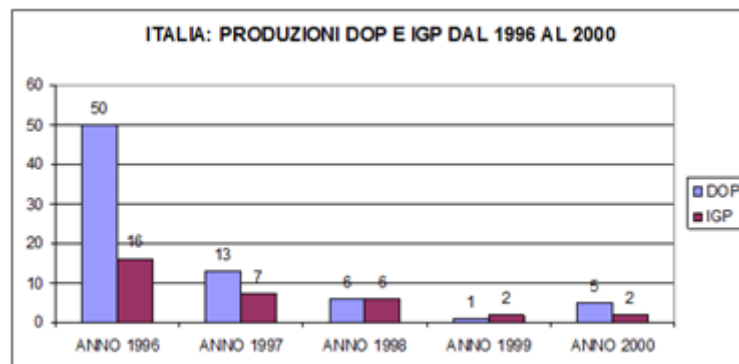


Fig 3.4 - Prodotti DOP e IGP italiani: distribuzione cronologica delle attribuzioni dei marchi europei dal 1996 al 2000. (Fonte dati: Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali, elaborazione dell'autore)

Il crollo dell'anno 1999, con le concessioni di due sole IGP (*Cotechino* e *Zamponi di Modena*) ed una DOP (*Lametia*), verrà superato nell'anno 2006 quando si scende ulteriormente a due soli prodotti dell'ortofruitticoltura tutelati: Il *Fico Bianco del*

Cilento DOP e la *Melannurca Campana IGP*. Ma è proprio dal 2006 in poi che si verificano significativi aumenti di prodotti tutelati: dieci sono le registrazioni del 2007, nove nel 2008, diciannove nel 2009 ed ventiquattro nel 2010.

Dall'analisi delle classi tipologiche risulta che nel 1996, anno di avvio delle registrazioni italiane, su un totale di sessantasei prodotti divisi in cinquanta DOP e sedici IGP, vi sono trenta formaggi DOP; sedici fra DOP e IGP della classe dei prodotti a base di carne e un solo ortofrutticolo DOP, il *Pomodoro San Marzano dell'Agro Sarnese-Nocerino*, ma la ricchezza delle colture italiane di pregio viene ugualmente rappresentata da ben quattordici produzioni che ottengono la tutela del marchio IGP, alle quali vanno aggiunti i cinque riconoscimenti DOP ottenuti sempre nello stesso anno, dagli oli extravergine di oliva *Sabina*, *Canino*, *Aprutino Pescarese*, *Brisighella* e *Collina di Brindisi*.

Se si passa all'analisi delle varie tipologie di prodotti riferita all'arco di tempo che va dal 2007 al 2011 (cfr fig 3.5), il settore che spicca per consistenza numerica è certamente quello delle colture ortofrutticole con trentasette registrazioni complessive. Il caseario passa al secondo posto con la tutela di sette formaggi, seguito dai prodotti a base di carne che si collocano in terza posizione con il riconoscimento di cinque prodotti di qualità. Le registrazioni avvenute di recente in questi quattro anni coinvolgono il settore degli oli extra vergine di oliva, con tre marchi DOP (*Colline Pontine*, *Sardegna* ed *Irpinia-Colline dell'Ufita*) ed i prodotti di panetteria e pasticceria (*Pane di Matera DOP* e *Pagnotta del Dittaino* e *Ricciarelli di Siena* ambedue IGP).

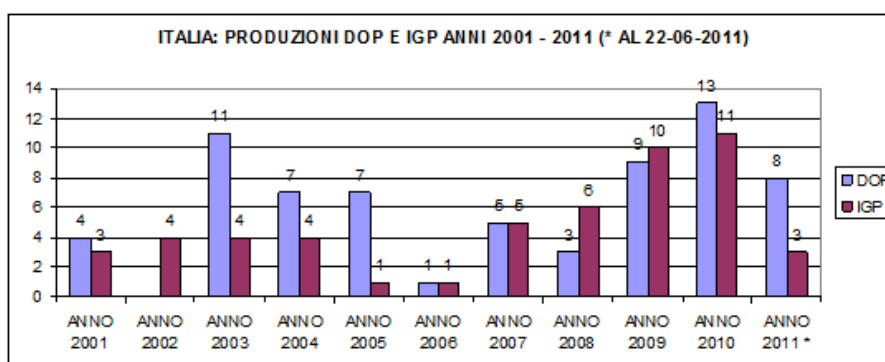


Fig 3.4 - Prodotti DOP e IGP italiani: distribuzione cronologica delle attribuzioni dei marchi europei dal 2001 al 2011 (2011 dati parziali) (Fonte dati: Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali, elaborazione dell'autore)

Il primo semestre del 2011 (i dati utilizzati, relativi alle DOP, IGP italiane, sono aggiornati al 22 giugno 2011), registra l'arrivo di ben otto nuove DOP (*Fichi di Cosenza Carciofo Spinoso di Sardegna, Formaggella del Luinese, Piacentinu Ennese, Arancia di Ribera, Fagioli Bianchi di Rotonda, Farina di castagne della Lunigiana, Miele delle Dolomiti Bellunesi*) e tre nuove IGP (*Limone di Siracusa, Porchetta di Ariccia, Fagiolo Cuneo*).

Le denominazioni che godono della protezione transitoria riconosciute da Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali al 16 giugno del 2011 sono pertanto diciassette, con una netta predominanza delle DOP che sono undici (*Brovada, Ciliegia dell'Etna, Cinta Senese, Liquirizia di Calabria, Mela del Friuli Venezia Giulia, Salmerino del Trentino, Seggiano, Susina di Dro, Terre Annurche, Trote del Trentino, Vulture*), mentre sei sono le IGP (*Agnello del Centro Italia, Limone di Rocca Imperiale, Pasta di Gragnano, Prosciutto Amatriciano, Salame Felino, Uva di Puglia*). Tutte queste specialità agroalimentari, fatta eccezione per l'*Agnello del Centro Italia*, la *Pasta di Gragnano* il *Limone di Rocca Imperiale* e la *Cinta Senese*, risultano già presenti nell'elenco delle Denominazioni in protezione transitoria dell'anno precedente⁹⁵, segno evidente di un valido potenziamento qualitativo in attesa del completamento dell'iter burocratico.

Nel 2010 infatti le denominazioni in protezione transitoria sono state ben quarantatre, quasi tutte passate poi nel corso dello stesso anno, dalla condizione di protezione transitoria alla definitiva tutela europea. Sono così divenute produzioni con marchio DOP nel 2010, le seguenti specialità: *Aglione di Voghiera, Irpinia-Colline dell'Ufita, Patata di Bologna, Colline Pontine, Farro di Monteleone di Spoleto, Melanzana Rossa di Rotonda, Ricotta di Bufala Campana, Fagiolo Cannellino di Atina, Vastedda della valle del Belice, Peperone di Pontecorvo* e produzioni con marchio IGP: *Sedano Bianco di Sperlonga, Prosciutto di Sauris, Canestrato di Moliterno, Patata della Sila, Asparago di Badoere, Marrone della Valle di Susa e Carota Novella di Ispica*.

Dalle 228 denominazioni italiane, iscritte nel Registro delle denominazioni di origine protette e delle indicazioni geografiche protette, aggiornato al 22 giugno del 2011 dal Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali, possiamo notare che il settore che si colloca al vertice delle tipologie è quello degli ortofrutticoli e cereali (cfr fig 3.2 pag. 62.) con trenta riconoscimenti DOP e sessantuno riconoscimenti IGP. In posizione

⁹⁵ Fonte: Ministero delle Politiche Agricole Alimentari Forestali, Denominazioni in protezione transitoria ai sensi dell'art.5 del Reg. CE 510/2006 aggiornato al 2 marzo 2010. www.politicheagricole.it

intermedia troviamo i settori dei formaggi e degli oli che risultano quasi alla pari con i rispettivi quarantuno e quaranta marchi totali ed il settore dei prodotti a base di carne con trentaquattro riconoscimenti. Meno rappresentato è il settore della panetteria e pasticceria con un totale di sei prodotti, (*Coppia Ferrarese*, *Pane casareccio di Genzano*, *Pane di Altamura* ed i già citati *Pagnotta del Dittaino*, *Pane di Matera* e *Ricciarelli di Siena*), ad esso fanno seguito il settore delle carni fresche e frattaglie con tre marchi IGP (*Abbacchio Romano*, *Agnello di Sardegna* e *Vitellone bianco dell'Appennino Centrale*) ed il settore dei pesci, molluschi e crostacei con due soli prodotti, (*l'Acciughe sotto sale del Mar Ligure* IGP e la *Tinca Gobba Dorata del Pianello di Poirino* DOP), a dispetto di una pur solida e riconosciuta tradizione marinara de nostro Paese.

Se nella categoria degli oli essenziali ritroviamo registrato solo il *Bergamotto di Reggio Calabria* DOP, nella classe degli altri prodotti di origine animale, le DOP presenti sono quattro (*Miele della Lunigiana*, *Miele delle Dolomiti Bellunesi*, *Ricotta di Bufala Campana*, *Ricotta Romana*).

Alla classe degli “Altri prodotti dell’Allegato I del Trattato” (che istituisce l’Unione europea), hanno fatto riferimento per l’ottenimento dei marchi di tutela, altre sei grandi specialità nazionali quali, *l'Aceto Balsamico di Modena* IGP, *l'Aceto Balsamico Tradizionale di Modena* DOP, *l'Aceto Balsamico Tradizionale di Reggio Emilia* DOP, *lo Zafferano dell' Aquila* DOP, *lo Zafferano di San Gimignano* DOP e *lo Zafferano di Sardegna* DOP.

3.4 *Le due specialità tradizionali garantite italiane STG: Mozzarella e Pizza Napoletana*

Il primo prodotto italiano ad essere iscritto nel Registro delle specialità tradizionali garantite a livello comunitario è stata la *Mozzarella* che ha ottenuto il marchio STG fin dal 1998. Dalle notizie riportate dal documento di registrazione, che in questo caso contiene anche in allegato anche il disciplinare produttivo⁹⁶ sappiamo che erano pervenute diverse opposizioni alla domanda di ottenimento di questo marchio (analogamente a quanto accadrà per la registrazione della denominazione *Pizza*

⁹⁶ Regolamento (CE) n. 2527/98 della Commissione del 25 novembre 1998 che completa l'allegato del regolamento (CE) n. 2301/97 relativo all'iscrizione di talune denominazioni nell'albo delle attestazioni di specificità previsto dal regolamento (CEE) n. 2082/92 del Consiglio relativo alle attestazioni di specificità dei prodotti agricoli ed alimentari; pubblicata in Official Journal L317 26.11.1998, fonte: <http://ec.europa.eu/agriculture/quality/door>

Napoletana STG), al punto che era stata la stessa Commissione a deciderne la registrazione, dopo aver ribadito la conformità del disciplinare notificato dallo Stato membro richiedente (Italia), alle condizioni richieste di specificità e tradizionalità e la netta corrispondenza del disciplinare ai criteri di garanzia per la correttezza delle procedure di lavorazione.

L'allegato II del documento si apre con la citazione delle due organizzazioni italiane richiedenti la tutela della denominazione: l'Associazione italiana lattiero-casearia e la Confederazione cooperative italiane settore lattiero- caseario, con sede rispettivamente a Milano ed a Roma. Lo stesso allegato riporta le varie parti del disciplinare: la denominazione tradizionale non traducibile in altre lingue *Mozzarella*, il metodo esclusivo di produzione, la descrizione dettagliata del prodotto e le motivazioni che ne sanciscono il carattere tradizionale.

Numerose ed articolate sono le fasi di preparazione, tutte da realizzarsi in ciclo continuo nello stesso stabilimento: la pastorizzazione del latte, l'inoculo del latte con lattoinnesto naturale, l'aggiunta di caglio bovino liquido, il taglio, la rottura e dissieramento della cagliata, il taglio in pezzi della pasta matura, la filatura, la formatura a caldo della pasta, il rassodamento in acqua fredda eventualmente addizionata di sale ed infine il confezionamento. Ricordano che tutte le citazioni riportate relative alla *Mozzarella* STG sono tratte direttamente dal documento di registrazionesi riportano alcuni cenni sulle sue caratteristiche principali: “.....*La mozzarella è un formaggio derivante da una consolidata tecnologia di caseificazione di pasta filata fresca, patrimonio storico della filiera lattiero-casearia italiana.*

Nella sua tipologia più tradizionale, oggetto del presente disciplinare, il prodotto deve essere ottenuto a partire da latte intero che arriva crudo allo stabilimento, eventualmente regolato solo per quanto concerne il contenuto di materia grassa; elemento qualificante è il lattoinnesto naturale, che deve essere preparato con latte proveniente dalla zona di raccolta dello stabilimento di produzione del formaggio e utilizzato in loco. Esso consiste in una coltura di batteri lattici, caratterizzati da termoresistenza, rapidità di sviluppo e di acidificazione, che si ottiene per arricchimento selettivo della microflora lattica naturalmente presente nel latte crudo, di cui rispecchia la qualità microbiologica di partenza. L'insieme di questa flora lattica contribuisce a determinare le caratteristiche finali del prodotto.”⁹⁷

⁹⁷ Tutte le notizie e le citazioni riportate sulla *Mozzarella* STG sono tratte dal Regolamento (CE) n. 2527/98 della Commissione del 25 novembre 1998 che completa l'allegato del regolamento (CE) n. 2301/97 relativo all'iscrizione di

La *Mozzarella* STG viene quindi definita come formaggio fresco, a fermentazione lattica, a pasta filata e molle (secondo la definizione del Codex Alimentarius), con un peso che può variare da 125 a 250 g nelle forme con testina o a treccia, e da 20 a 250 g nelle forme sferoidali. Rientra nelle sue specificità l'essere commercializzata in contatto con un liquido di governo, costituito da acqua con eventuale aggiunta di sale.

In riferimento alle procedure di controllo della specificità (in merito alle quali erano stati sollevati alcuni dubbi nelle fasi precedenti alla registrazione), nel disciplinare viene chiarito che verranno effettuati rigidi esami presso le aziende, “..... *per verificare il corretto procedimento di preparazione del latte naturale (del primo, di quelli successivi e del latte pronto per l'uso), giacché tale aspetto è stato previsto quale elemento qualificante del carattere tradizionale del prodotto;*” e su campionature del prodotto finito, “....*per la verifica delle caratteristiche organolettiche, di tutte le caratteristiche chimiche (mediante metodi ufficiali riconosciuti e normati - quali quelli FIL e ISO) e delle caratteristiche microbiologiche per quanto concerne la conta della microflora caratteristica.....).*”

Altro prodotto nazionale inserito nel Registro delle specialità tradizioni garantite europeo è la *Pizza Napoletana*, anche in questo caso le notizie e le citazioni riportate sono tratte direttamente dalla domanda di registrazione pubblicata dalla Gazzetta ufficiale europea ⁹⁸.

Dalle considerazioni della Commissione Europea riportate nel regolamento, che ne sancisce la registrazione nel 2010, scopriamo che Germania e Polonia, avevano dichiarato la loro opposizione alla domanda di registrazione formulata dall'Italia e nello specifico: “... (3) *La dichiarazione di opposizione della Germania verteva in particolare sul timore che le farine di grano tedesche possano essere svantaggiate poiché, in base al disciplinare, è autorizzato un solo tipo di farina di grano, disponibile in un solo Stato membro, ossia l'Italia. (4) La dichiarazione di opposizione della Polonia, dal canto suo, verteva in particolare sul fatto che il nome non è di per sé specifico e che la domanda di registrazione pubblicata non contiene spiegazioni*

talune denominazioni nell'albo delle attestazioni di specificità previsto dal regolamento (CEE) n. 2082/92 del Consiglio relativo alle attestazioni di specificità dei prodotti agricoli ed alimentari; pubblicata in: Official Journal L317 26.11.1998, fonte: <http://ec.europa.eu/agriculture/quality/door>

⁹⁸ Tutte le notizie e le citazioni riportate sono direttamente tratte dal documento contenente il disciplinare: Domanda di registrazione pubblicata in: Official Journal C40 14.02.2008, fonte: <http://ec.europa.eu/agriculture/quality/door>; Documento di registrazione: Regolamento (UE) n. 97/2010 della Commissione, del 4 febbraio 2010, recante registrazione di una denominazione nel registro delle specialità tradizionali garantite (*Pizza Napoletana* STG), GUUE, L34 del 05.02.2010

adeguate...” Sappiamo sempre dallo stesso documento, che l’invito della Commissione a trovare un accordo, aveva portato ad una veloce intesa tra Italia e Germania per la revoca delle limitazioni sull’uso delle farine, ma non alla risoluzione della disputa con la Polonia, al punto che si era reso necessario l’intervento diretto della stessa Commissione, analogamente a quanto accaduto per l’altra STG italiana *Mozzarella*. Dopo aver provveduto a fornire ulteriori spiegazioni sulla assoluta non genericità del nome che si intendeva registrare, la stessa Commissione aveva finalmente stabilito che la denominazione in questione: “...*Classe 2.3. Prodotti della confetteria, della panetteria, della pasticceria o della biscotteria. ITALIA. Pizza Napoletana (STG)*” dovesse essere iscritta nel "Registro delle specialità tradizionali garantite”.

Nell’allegato II del regolamento scopriamo l’identità dei soggetti richiedenti la registrazione: l’Associazione Verace Pizza Napoletana e l’Associazione Pizzaiuoli Napoletani, ambedue con sede nella città di Napoli, ma soprattutto rintracciamo la parte più significativa del documento, ovvero il disciplinare di produzione.

La prima parte del disciplinare chiarisce alcuni aspetti della commercializzazione: “...*La dicitura "Prodotta secondo la Tradizione napoletana" e l’acronimo STG contenuti nel logo/etichetta della "Pizza Napoletana" STG, sono tradotti nella lingua del paese in cui ha luogo la produzione.*” Del prodotto viene poi data una presentazione estremamente dettagliata, non solo la forma, la dimensione e la consistenza, ma anche il colore, il sapore ed il profumo. Elencate tutte le materie prime e stabilite le qualità organolettiche della farina da utilizzare, vengono poi descritte le fasi esclusive della preparazione dell’impasto e le caratteristiche organolettiche (temperatura di fermentazione, acidità totale titolabile, densità) che quest’ultimo deve avere.

La miscela di farina, acqua, sale e lievito fino al raggiungimento della consistenza desiderata (punto di pasta), deve avvenire in un tempo di 10 minuti, mentre la successiva lavorazione dell’impasto, deve avvenire nel tempo di 20 minuti. Importantissimo è il processo di lievitazione diviso in due fasi: due ore di riposo per l’impasto base ed un periodo da quattro a sei ore per i panetti dai quali nasceranno i caratteristici dischi di pasta.

La farcitura della vera *Pizza Napoletana* può avvenire in tre modalità precise. Una prima ricetta precede l’utilizzo di pomodori pelati frantumati, sale, origano ed olio extra vergine di oliva, disposti su tutta la superficie centrale, ed uno spicchio di aglio privato della pellicola esterna e disposto a fettine sul pomodoro, ma senza nessun tipo di mozzarella. L’aggiunta della *Mozzarella di Bufala Campana DOP* o della *Mozzarella*

STG tagliate a listelli, con alcune foglie di basilico fresco caratterizza invece le altre due ricette. La cottura deve avvenire sempre nei tempi limitatissimi di 60-90 secondi ad una temperatura che deve toccare i 485 °C.

Rispetto alla conservazione, il disciplinare stabilisce che “....*la Pizza Napoletana va preferibilmente consumata immediatamente, appena sfornata, negli stessi locali di produzione; comunque, qualora non sia consumata nel locale di produzione, non può essere congelata o surgelata o posta sottovuoto per una successiva vendita.*”.

Rientrano nel carattere specifico della preparazione artigianale del prodotto, l’elasticità e la consistenza della pasta, la particolarità del processo di lievitazione, dei tempi e dei modi della cottura e l’uso di strumenti tradizionali, poiché le tecniche di lavorazione e cottura sono certamente determinanti per la caratterizzazione delle proprietà organolettiche del prodotto finale. Il del panetto deve essere lavorato a mano, in quanto solo la corretta manipolazione porterà alla formazione del giusto disco di pasta con tipico cornicione. La tecnica tradizionale prevede rapidità e precisione anche nel passaggio del prodotto dal tavolo di lavoro alla pala e dalla pala al forno. Il forno a legna deve possedere elementi specifici ben descritte nel disciplinare “..... *Il forno napoletano da pizza è costituito da una base di mattoni di tufo, con un piano circolare sovrastante detto suolo o platea, sul quale a sua volta viene costruita una cupola. La volta del forno è costituita da materiale refrattario che quindi non consente la dispersione del calore. In effetti, le proporzioni tra le varie parti del forno sono essenziali per ottenere una buona cottura della pizza. Il riferimento alla tipologia del forno è rappresentato dall’ampiezza del suolo, formato da quattro settori circolari refrattari che andranno a formare il suolo.....*”

Il carattere della tradizionalità viene inequivocabilmente ricondotto alla storia gastronomica e rurale di Napoli. La comparsa nei documenti della *Pizza Napoletana* viene fatta risalire alla prima metà del ‘700, quando Vincenzo Corrado, cuoco del principe Emanuele di Francavilla, scrivendo dei piatti più diffusi nella città di Napoli, menziona per la prima volta la pizza insieme ai maccheroni, per l’uso comune del pomodoro come condimento. Sappiamo, sempre dalla ricostruzione storica trasmessa dal disciplinare, che la pizza margherita deve il suo nome a Margherita di Savoia, alla sovrana infatti, in visita ufficiale per la prima volta a Napoli nel 1889, venne dedicata la pizza omonima. La città di Napoli ebbe l’esclusiva sulla preparazione della pizza fino alla metà del ‘900, poi le pizzerie si sono diffuse dapprima in tutta Italia e poi all’estero. Il primo atto di tutela per la salvaguardia di questa specialità gastronomica risale al

1984, quando dinanzi al notaio Antonio Carannante di Napoli, venne ufficialmente registrato un breve disciplinare preparato da quasi tutti i vecchi pizzaioli napoletani.

La parte finale del disciplinare è dedicata alla descrizione minuziosa del logo che deve rendere possibile la identificazione della vera *Pizza Napoletana* rappresentato graficamente da un piatto con l'immagine di una pizza ed i suoi ingredienti classici, accompagnata da tre scritte: *PIZZA NAPOLETANA* STG, "Specialità Tradizionale Garantita" e "Prodotta secondo la Tradizione napoletana".

3.5 *La registrazione di prodotti DOP, IGP, STG da parte di Paesi non appartenenti alla Unione europea (Paesi terzi)*

Il campo di applicazione dei regolamenti - *Reg. (CE) n. 509/2006 del Consiglio del 20 marzo 2006 relativo alle specialità tradizionali garantite dei prodotti agricoli e alimentari* e *Reg. (CE) n. 510/2006 del Consiglio del 20 marzo 2006 relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari*, non è limitato alla sola produzione agricola e alimentare dei 27 paesi membri dell'Unione Europea, ma abbraccia interessi di più ampio respiro geopolitico.

Quest'apertura verso una dimensione sovra comunitaria, non è una novità legata alle più recenti disposizioni normative del 2006, espliciti riferimenti alla partecipazione di Paesi terzi alle procedure europee di registrazione, erano già presenti nei primi atti di tutela risalenti al 1992 (e successive modifiche), poi abrogati⁹⁹.

L'Art.16 del Reg.(CEE) n 2082/92 (relativo alle specialità tradizionali) e l'Art.12 del Reg.(CEE) n 2081/92 (relativo alle indicazioni geografiche e denominazioni di origine), rappresentano una forte presa di posizione da parte dell'Europa circa la necessità di ottenere la corretta equivalenza e la reciprocità delle garanzie per le produzioni di qualità provenienti da territori di Paesi terzi. Tali norme chiariscono come la possibilità

⁹⁹ Regolamento (CEE) n. 2081/92 del Consiglio del 14 luglio 1992, relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli ed alimentari; GU L 208 del 24.07.92

Regolamento (CEE) n. 2082/92 del Consiglio, del 14 luglio 1992, relativo alle attestazioni di specificità dei prodotti agricoli ed alimentari; GU L 208 del 24.07.92.

Regolamento (CE) n. 692/2003 del Consiglio dell'8 aprile 2003 che modifica il regolamento (CEE) n. 2081/92 relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli ed alimentari. GUUE L n 99 del 17.04.2003

di applicare i regolamenti di tutela anche a prodotti agricoli ed alimentari provenienti da Paesi terzi può avvenire solo “..... a condizione che: - il paese terzo sia in grado di offrire garanzie identiche o equivalenti.....- nel paese terzo esista un sistema di controllo equivalente.....; - il paese terzo sia disposto ad accordare ai prodotti agricoli o alimentari corrispondenti che beneficiano di un'attestazione comunitaria di specificità, provenienti dalla Comunità, una tutela equivalente a quella esistente nella Comunità.”¹⁰⁰

Gran parte delle modifiche apportate successivamente sono dedicate ai rapporti con i Paesi terzi, rapporti che devono necessariamente adeguarsi alle intese internazionali concordate in seno alla OMC. Di conseguenza devono essere meglio precisate tutte le procedure stabilite per la registrazione di prodotti da parte di Paesi terzi, le disposizioni relative al diritto di opposizione a livello extra comunitario e le norme relative ai rapporti tra marchi internazionali.

La domanda di registrazione promossa da un'associazione, una persona fisica o giuridica di un Paese non comunitario deve essere trasmessa alle autorità del Paese interessato il quale, una volta effettuate le opportune verifiche normative, trasmette la domanda di registrazione alla Commissione, insieme agli altri documenti comprovanti la pregressa protezione nel paese di origine e l'adeguamento al regime dei controlli. Alla Commissione spetta il diritto di constatare se vengono raggiunti i requisiti richiesti di equivalenza e di garanzia.

Con i due regolamenti attualmente in vigore approvati nel 2006, la posizione raggiunta dai Paesi terzi si arricchisce di nuovi elementi. Aumenta il ruolo dei produttori locali, i quali non più vincolati alla mediazione burocratica delle loro autorità nazionali e dotati di maggiore autonomia, possono ora rivolgendosi anche in modo diretto alla Commissione, sia per l'inoltro della domanda di registrazione, che per le procedure di opposizione e di modifica dei disciplinari. A differenza di quanto stabilito per i prodotti provenienti da territori interni alla Comunità Europea, nel caso delle produzioni di Paesi terzi non è obbligatorio che sulle etichette compaiano le diciture ed i simboli dei marchi, ma il loro utilizzo è facoltativo.

In merito al problema dei controlli per il rispetto dei disciplinari dei prodotti agricoli o alimentari provenienti da Paesi terzi, nei nuovi regolamenti del 2006 scompaiono i

¹⁰⁰Regolamento (CEE) n. 2081/92 del Consiglio del 14 luglio 1992, relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli ed alimentari; GU L 208 del 24.07.92
Regolamento (CEE) n. 2082/92 del Consiglio, del 14 luglio 1992, relativo alle attestazioni di specificità dei prodotti agricoli ed alimentari; GU L 208 del 24.07.92.

riferimenti ai concetti di equivalenza e di garanzia e le procedure, diventate del tutto identiche a quelle dei prodotti comunitari prevedono, fra l'altro, la libertà da parte degli stessi Paesi terzi di designare in modo autonomo le proprie autorità di controllo e di effettuare le verifiche stabilite dalle normative all'interno dei propri confini nazionali.

Alla data del 30 giugno 2011 i prodotti agroalimentari provenienti da territori non comunitari ad aver ottenuto la registrazione di tutela europea, sono in totale sei e sono quasi tutti di origine cinese (cinque su sei).

3.5.1 *Le denominazioni di origine protetta della Repubblica Popolare Cinese*

Gli agroalimenti originari della Repubblica Popolare cinese registrati nel maggio del 2011 sono tutte denominazioni di origine protetta (DOP). Le denominazioni «陕西苹果» (*Shaanxi ping guo*) e «琯溪蜜柚» (*Guanxi Mi You*), riguardanti prodotti della frutticoltura ed agrumicoltura appartengono alla tipologia degli “Ortofrutticoli e cereali, freschi o trasformati”, mentre la denominazione «龙井茶» (*Longjing cha*) che si riferisce ad un particolare tipo di tè preparato con foglie fresche, rientra nella classe degli “Altri prodotti dell'allegato I del Trattato” .

Le cinque varietà: *Fuji*, *Qinguan*, *Yuanshuai*, *Gala* e *Jinguan* delle mele denominate *Shaanxi ping guo* posseggono una accesa colorazione, raggiunta dalla superficie del frutto in modo ampio e precoce, una cuticola particolarmente spessa e ricca di valori nutritivi, una notevole croccantezza ed un alto contenuto di pectina e zuccheri. Anche la resistenza dei frutti ai processi di stoccaggio e trasporto è molto elevata, grazie alla struttura dell'endocarpo particolarmente spesso e della polpa decisamente soda.

Il distretto produttivo delle mele con denominazione protetta *Shaanxi ping guo* è considerevolmente esteso, esso abbraccia in latitudine zone calde, zone temperate e zone subtropicali settentrionali e coinvolge amministrativamente “.....tutte le città e i villaggi dei 15 dipartimenti e regioni della provincia di Shaanxi, incluse la regione di Baota, il dipartimento di Fu, Yichuan, Luochuan, Huangling, i distretti di Yintai e di Yaozhou, Yijun, Fengxiang, Baishui, Heyang, Xunyi, Yongshou, Changwu e Chunhua e anche alcune parti delle città e dei villaggi situati in ulteriori 14 dipartimenti (città o regioni), ossia i distretti di Chencang, di Jintai, di Weibin, oltre a Qishan, Fufeng, il

dipartimento di Longxian, Qianyang, Pucheng, Chengcheng, Hancheng, Fuping, Liquan, i dipartimenti di Qianxian e Binxian.”¹⁰¹

Il territorio che si trova al centro dell’altopiano di Loess nella Cina nord orientale presenta aspetti geografici unici sia per elementi naturali che antropici.

La natura del suolo e le condizioni climatiche sono determinanti per la caratterizzazione dei frutti. Il polveroso e fertile suolo loessico, ricco di numerosi microelementi minerali, è in genere molto profondo (da 80 a 200 metri) e garantisce areazione e circolazione dell’acqua ottimale per la crescita delle piante. Anche il clima è favorevole alla fruttificazione dei meli, il territorio di produzione si trova infatti, ad una altitudine tra gli 800 e i 1200 metri s.l.m. e gode di un elevato grado di soleggiamento e luminosità. Ed è proprio quest’ultima che causa l’intensa colorazione accesa e brillante dei frutti, mentre le elevate escursioni termiche diurne contribuiscono al conferimento del caratteristico spessore cuticolare e dell’elevata presenza di zuccheri.

Il clima che varia da semi umido a semiarido con precipitazioni piovose medie moderate ed umidità atmosferica mediocre, contribuisce alla mancata proliferazione di agenti patogeni e parassiti.

La qualità delle produzioni è stata ulteriormente migliorata dall’uomo che ha introdotto due nuove tecniche per la potatura dette “potatura di formazione precisa e potatura di produzione decisa”, insieme a tecniche colturali che garantiscono migliori livelli di difesa e fertilizzazione delle piante.

La denominazione di origine protetta «琯溪蜜柚» (*Guanxi Mi You*) *Guanxi Mi You* (*Citrus grandis*) riguarda un agrume (pomelo) che presenta forme e dimensioni davvero peculiari. L’aspetto è infatti molto simile a quello di una pera, schiacciata nella parte superiore e di peso variabile da 1000 a 1750 g.; ma la parte davvero commestibile del frutto si limita al 55% del peso totale. La buccia, liscia e con caratteristiche vescichette piatte, assume a piena maturazione il colore arancione vivo.¹⁰²

Tutti gli agrumeti sono fertilizzati con concimi organici e con calce idratata che ottimizza il ph del suolo e sono accuratamente potati sia in estate che in inverno, per favorire la crescita ed orientare la forma delle chiome, ottimizzando allo stesso tempo la circolazione dell’aria e il soleggiamento dei frutti. Da inizio novembre fino a metà

¹⁰¹ Tutte le notizie e le citazioni riportate sul prodotto sono tratte direttamente dal disciplinare (Documento Unico) incluso nella domanda di registrazione pubblicata in; Official Journal C252 18.09.2010 fonte: <http://ec.europa.eu/agriculture/quality/door>.

¹⁰² Tutte le notizie e le citazioni riportate sul prodotto sono tratte direttamente dal disciplinare (Documento Unico) incluso nella domanda di registrazione pubblicata in Official Journal C257 24.09.2010; fonte: <http://ec.europa.eu/agriculture/quality/door>.

dicembre si effettua la pratica della incisione circolare intono al tronco o ramo principale che stimola la fioritura e la gemmazione, ma se queste ultime risultassero particolarmente abbondanti si deve ricorrere al diradamento dei fiori e dei frutti scadenti per garantire l'eccellenza del prodotto. L'avvio della fase di raccolta cambia a seconda della posizione altitudinale degli agrumeti: in quelli situati al di sotto di 100 metri s.l.m. avrà luogo agli inizi di settembre, bisogna invece attendere l'inizio di ottobre per gli impianti posti tra i 100 e i 300 metri s.l.m. e gli ultimi dieci giorni dello stesso mese per le coltivazioni poste ancora più in alto.

La zona geografica di riferimento della denominazione coincide con il luogo di origine del *Guanxi Mi You* e comprende amministrativamente il territorio di 16 città, villaggi e poderi del distretto di Pinghe nella provincia di Fujian. A causa della sua localizzazione entro le fasce montuose dell'entroterra costiero, la zona è caratterizzata dal clima subtropicale monsonico sud-asiatico. Gli alberi di *Guanxi Mi You* impiantati nel distretto di Pinghe, godono di condizioni favorevoli per le temperature e le precipitazioni medie annue (rispettivamente poste tra i 18,5-21,3 °C e tra i 1664 e i 1938 mm) e per il soleggiamento dei mesi di agosto e ottobre. Le caratteristiche organolettiche del prodotto derivano anche da particolarità orografiche e pedologiche., gli impianti infatti prediligono la parte bassa delle colline, le pianure alluvionali poste lungo i fiumi e gli isolotti che presentano suoli molto ricchi di sostanze organiche.

La fertilizzazione del terreno per la coltivazione del *Guanxi* nella regione di Pinghe, dove tra l'altro non sono presenti impianti industriali inquinanti, è stata eseguita per lunghissimo tempo in modo tradizionale, praticando il sovescio e profonde arature ed allargando le buche per migliorare la concimazione naturale. Grazie all'uso antico di tali pratiche il terreno risulta essere estremamente ventilato e fertile.

La denominazione di origine protetta «龙井茶» (*Longjing cha*) riguarda un particolare tipo di tè verde derivante da foglie fresche¹⁰³. A seconda dei vari livelli raggiunti dalle caratteristiche sensoriali, il prodotto viene classificato utilizzando una scala di riferimento divisa in cinque diversi gradi che definiscono: aspetto, aroma, gusto, colore dell'infusione e caratteristiche della foglia infusa. Al di sopra di questi gradi si collocano i prodotti migliori che possiedono i requisiti detti "speciali" e raggiungono il massimo della qualità. Il tipico colore verde

¹⁰³ Tutte le notizie e le citazioni riportate sul prodotto sono tratte direttamente dal disciplinare(Documento Unico) incluso nella domanda di registrazione pubblicata in: Official Journal C254 22.09.2010, fonte: : <http://ec.europa.eu/agriculture/quality/door>

brillante presente nell'infuso viene ottenuto grazie all'uso di gemme fresche composte da una o due foglie dotate di un elevatissimo contenuto di clorofilla

La zona geografica di riferimento si trova nella provincia di Zhejiang suddivisa in tre sottozone: Xihu, Qiantang e Yuezhou. Le tre regioni produttive presentano omogenee condizioni nel tipo di suolo, costituito soprattutto da limo e argille rosse e nella tipologia di clima monsonico subtropicale temperato, con quattro stagioni distinte. I valori medi delle temperature (15°C e 17 °C), delle precipitazioni (tra 1330 mm e 1570 mm) e del soleggiamento annuo (tra 1700 e 2100 ore) registrati nella regione favoriscono la crescita degli arbusti e l'accumulo delle sostanze aromatiche nelle foglie. Nel pieno rispetto delle norme relative alle denominazioni di origine protette, tutte le fasi della coltivazione, lavorazione e produzione del tè avvengono nel territorio di riferimento. Le fasi principali sono: la raccolta precoce e frequente delle gemme ed il loro lieve avvizzimento utili alla esaltazione degli aromi, seguono la torrefazione in wok rovente, il raffreddamento e l'umidificazione e la torrefazione in wok questa volta a bassa temperatura.

L'antichissimo tè Longjing cha fu molto amato da tutte le dinastie imperiali. Con la dinastia Ming, il tè Longjing smette di essere una bevanda esclusiva dei soli monaci e degli intellettuali e si diffonde nella società, diventando quello che è oggi: una grande icona della storia culturale ed economica della intera Nazione cinese.

3.5.2 *Le indicazioni geografiche protette della Repubblica Popolare Cinese*

Il primo prodotto della Repubblica Popolare Cinese che entra nel registro europeo delle indicazioni geografiche protette nel 2010, rientra nella categoria delle paste alimentari ed ha nome: «*龙口粉丝*» (*Longkou Fen Si*). Si tratta di vermicelli costituiti da amido secco proveniente da fagiolini verdi e piselli, aventi colore bianco traslucido. La loro maggiore peculiarità risiede nella notevole consistenza elastica, mantenuta anche con tempi di bollitura lunghi senza che avvenga formazione di gelatina

Trattandosi di una IGP non sono previste particolari restrizioni circa la provenienza geografica delle materie prime vegetali, al punto che si possono utilizzare persino prodotti importati, mentre tutte le fasi della lavorazione dalla pasta (messa in ammollo dei vegetali, separazione della pasta di amido, battitura ed essiccazione della pasta, ecc.), devono obbligatoriamente avvenire entro la zona geografica afferente. Infatti la

specificità del prodotto deriva dalla interazione fra fattori naturali e elementi umani presenti nella zona geografica di produzione. Quest'ultima è situata a nord della penisola di Shandong e comprende le città di Longkou, Zhaoyuan, Penglai, Laiyang e Laizhou, tutte legate amministrativamente alla vicina città di Yantai.

Fra i molteplici fattori naturali che intervengono nel processo di elaborazione del prodotto, il ruolo principale spetta certamente all'acqua, come appare dalle descrizioni dettagliate nel disciplinare produttivo: “..... *Si dice generalmente che fabbricare vermicelli è estrarre danaro a partire dall'acqua. Uno stesso artigiano non può produrre, in altre regioni, adoperando le stesse tecniche, una qualità di vermicelli simile a quella prodotta nella zona geografica di «Longkou Fen Si» e, in alcune regioni, l'estrazione di amido può rivelarsi semplicemente impossibile, il che sta a dimostrare l'incidenza della qualità dell'acqua sui «Longkou Fen Si». Nella regione di Yantai si trovano numerose montagne e colline. L'acqua dei fiumi proviene dalle sorgenti in montagna. La loro acqua non è inquinata.....*”.¹⁰⁴

Nell'acqua si mettono in ammollo i fagiolini verdi o i piselli dai quali si estrae l'amido che può condensare solo grazie alla presenza dello *Streptococcus lactis*, la cui crescita e riproduzione viene garantita dalle caratteristiche organolettiche dell'acqua quali: purezza assoluta, pH medio compreso fra 6,9 e 7,4 e scarsa presenza di ioni cloro e di ioni solforici. Solo a tali condizioni i micro organismi avviano il processo noto con il nome di “fermentazione dell'acqua di ammollo acida”, che permetterà ai *Longkou Fen Si* di conservare la compattezza e la elevata presenza di amido.

Accanto all'acqua l'altro elemento geografico naturale importante per la caratterizzazione del prodotto finito è il clima; infatti con l'alternarsi delle stagioni si realizzano due distinte produzioni nel corso dello stesso anno: quella della primavera (dall'equinozio di primavera al solstizio d'estate) e quella dell'autunno (dall'inizio di settembre all'inizio di dicembre).

I prodotti migliori sono quelli primaverili o di inizio estate e quelli autunnali e di inizio inverno, poiché la qualità peggiora con basse temperature che impediscono la riproduzione dello *Streptococcus lactis* e all'opposto con le temperature troppo elevate che fanno aumentare il rischio di contaminazione da parte di altri batteri. La fase della

¹⁰⁴Tutte le notizie e le citazioni riportate sul prodotto sono tratte direttamente dal disciplinare(Documento Unico) incluso nella domanda di registrazione pubblicata in: Official Journal C44 20.02.2010; fonte: : <http://ec.europa.eu/agriculture/quality/door>

essiccazione può essere compromessa a sua volta, da poco vento o da piogge troppo abbondanti.

La zona geografica di riferimento, attraversata dai fiumi Giallo e Jie, presenta i tratti climatici tipici del clima continentale monsonico semi umido. Temperature, vento, umidità, grado di insolazione e durata del giorno presenti a livello locale, sono favorevoli alla presenza dello *Streptococcus lactis* ed al processo di essiccazione; quest'ultima fase produttiva attualmente può avvenire anche con il ricorso a condizionatori artificiali.

La produzione è storicamente legata alla città di Zhaoyuan, ma a partire dalla seconda metà del XIX secolo, questo particolare alimento inizia ad essere commercializzato con successo ed invade il porto di Longkou ad Hong Kong, centro di raccolta per le spedizioni. Fu per questo motivo che iniziò a comparire sulle confezioni la scritta Longkou Fen Si, destinata a divenire la denominazione del prodotto.

Nel maggio del 2011 un altro prodotto IGP proveniente dalla Repubblica Popolare Cinese entra negli elenchi comunitari. La registrazione della indicazione geografica protetta denominata «蠡县麻山药» (*Lixian Ma Shan Yao*) riguarda un igname, ossia un tubero della pianta denominata *Dioscorea batatas Decne*, della famiglia delle Dioscoreaceae.¹⁰⁵

Gli ignami *Lixian Ma Shan Yao* (nelle tre cultivar: bangyao, ziyao e xiaobaizui), prendono il nome dalla contea di Li (Lixian), della provincia di Hebei, che da più di 2000 anni costituisce la particolare zona geografica di produzione. Essi possono essere commercializzati sia come prodotto fresco che come prodotto conservato, in questo caso viene lavorato, in modo tradizionale oppure con l'ausilio di macchine, per essere pelato ed affettato ed infine essiccato e ridotto in strisce e chips.

Tutte le operazioni di trasformazione come la riduzione in fette, la tritatura e il confezionamento devono avvenire nella zona geografica di produzione, ovvero nella contea di Li e più precisamente nelle seguenti località e città di Qudi, Liushi, Baoxu, Nanzhuang, Liwu, Guodan e Baichi, poste lungo il fiume Zhulong, Il territorio della contea di Li, che si trova nel nord della Cina, presenta elementi geografici naturali particolari. Il fattore pedologico di maggiore spicco è rappresentato dalla presenza del fiume che ha generato suoli sabbiosi-limosi, alti,

¹⁰⁵ Tutte le notizie e le citazioni riportate sul prodotto sono tratte direttamente dal disciplinare(Documento Unico) incluso nella domanda di registrazione pubblicata in: Official Journal C257 24.09.2010; fonte: : <http://ec.europa.eu/agriculture/quality/door>

sciolti, permeabili e mediamente fertili, il territorio occupa una piana intervallata da dolci pendii, costituita da depositi sedimentati alluvionali del Quaternario, inserita entro una zona temperata semiarida a clima continentale monsonico. Attraversata dal monsone orientale, essa è sottoposta a grossi cambiamenti climatici con il mutare delle stagioni: le estati sono calde e piovose, gli inverni freddi, le primavere ventose e gli autunni tendenzialmente sereni.

La temperatura, il soleggiamento, l'irraggiamento, le precipitazioni incidono sulle qualità organolettiche (elevato contenuto in succo e in proteine e bassa presenza di zuccheri) del prodotto che è molto rinomato per il suo gusto, ora particolarmente delicato, ora aspro e salato.

Molte altre caratteristiche derivano certamente dal paziente lavoro dell'uomo che approntando opere di irrigazione e di drenaggio, oppure costruendo apposite strutture di sostegno munite di con tre o quattro supporti, riesce a garantire alle piante i livelli di umidità, calore e luce, necessari per la sana crescita dei tuberi.

3.5.3 *L'indicazione geografica protetta (IGP) "Cafè de Colombia"*

Il primo prodotto extra europeo ad entrare nel Registro delle indicazioni geografiche protette istituito dalla Unione europea è originario dall'America Meridionale ed è il *Cafè de Colombia* della Repubblica di Colombia, che consegue il marchio IGP nel 2007¹⁰⁶. L'iniziativa promossa dalla Federación Nacional de Cafeteros de Colombia coinvolge il territorio della cosiddetta Zona Cafetera Colombiana, situata tra i 400 ed i 2500 m s.l.m. In questa specifica area geografica viene coltivato caffè della sola varietà arabica (nelle cultivar Caturra, Tipica, Bourbon, Maragogype, Tabi, Colón, San Bernardo e Colombia detta ora Castillo) che dà origine al *Cafè de Colombia* verde o tostato 100% arabico, sia mono varietale che in miscela. Fasi principali del processo di produzione sono: la raccolta manuale dei frutti del caffè che deve aver luogo tra 210 e 224 giorni dopo la fioritura, la successiva lavorazione del caffè in acqua con la spolpatura, la fermentazione, il lavaggio e la essiccazione finale. Con la trebbiatura si separa l'endocarpo del caffè secco e si ottiene il caffè verde, successivamente diviso per colore e dimensione. Occorre ricordare che trattandosi della registrazione di una indicazione

¹⁰⁶ Tutte le notizie e le citazioni riportate sul prodotto sono tratte direttamente dal disciplinare (Scheda riepilogativa) incluso nella domanda di registrazione pubblicata in Official Journal C320 28.12.2006; fonte: : <http://ec.europa.eu/agriculture/quality/door>

geografica, accade che la tostatura del caffè verde per mezzo del calore (necessaria alla esaltazione delle caratteristiche organolettiche del prodotto finito), non avvenga obbligatoriamente all'interno della zona geografica di coltivazione delle materie prime. La Zona Cafetera Colombiana presenta fattori climatici particolari con due stagioni principali (conseguenti ai due movimenti annuali della zona di convergenza intertropicale) ed una peculiare orografia (presenza delle Cordigliera delle Ande Colombiane, Sierra Nevada di Santa Marta e Serrania della Macarena). Le piogge abbondanti e ben distribuite garantiscono la continuità dei cicli di coltivazione e la produzione del caffè può avvenire per tutto l'anno. Dal punto di vista pedologico, il territorio presenta suoli che per caratteristiche chimiche, fisiche e mineralogiche si definiscono come poco acidi e molto umidi e con alti valori di fertilità.

La raccolta del caffè deve essere effettuata a mano perché le piante che producono tutto l'anno presentano contemporaneamente frutti acerbi, frutti in via di maturazione e frutti maturi o appassiti.

Oltre alla Cina ed alla Colombia, che già hanno ottenuto la registrazione di alcuni loro prodotti di qualità nei Registri europei, vi sono altre nazioni che stanno ancora espletando gli iter burocratici previsti, e in genere si tratta di paesi asiatici (cfr tab 3.4).

In alcuni casi le domande sono state consegnate appena, come ad esempio i tre prodotti presentati nel 2007 dalla Cina, o le tre domande presentate dalla Thailandia nel 2010 che si trovano ancora al vaglio della Commissione, mentre stanno per arrivare alla registrazione definitiva, sempre se non verranno sollevate eventuali opposizioni, altri due prodotti di origine cinese ed un prodotto indiano, per i quali si è già provveduto alla pubblicazione della domanda sulla Gazzetta Ufficiale europea (cfr tab 3.4).

Tab 3.4 – Paesi che non appartenenti all'Unione europea (Paesi terzi): prodotti DOP e IGP già registrati e prodotti in fase di registrazione.

Fonte dati: <http://ec.europa.eu/agriculture/quality/door>. Elaborazione dell'autore

Cina	Registrata	11/05/2011	Guanxi Mi You	Classe 1.6. Ortofrutticoli e cereali, freschi o trasformati	DOP
Cina	Registrata	11/05/2011	Longjing Cha	Classe 1.8. Altri prodotti dell'allegato I del trattato (spezie, ecc)	DOP
Cina	Registrata	11/05/2011	Lixian Ma Shan Yao	Classe 1.6. Ortofrutticoli e cereali, freschi o trasformati	IGP
Cina	Registrata	11/05/2011	Shaanxi ping gou	Classe 1.6. Ortofrutticoli e cereali, freschi o trasformati	DOP
Cina	<i>Pubblicata</i>	05/02/2011	Jinxiang Da Suan	Classe 1.6. Ortofrutticoli e cereali, freschi o trasformati	IGP
Cina	Registrata	30/10/2010	Longkou Fen Si	Classe 2.7. Paste alimentari	IGP
Cina	<i>Pubblicata</i>	22/09/2010	Zhenjiang Xiang Cu	Classe 1.8. Altri prodotti dell'allegato I del trattato (spezie, ecc)	IGP
Turchia	Presentata	24/08/2010	Aydin Inciri	Classe 1.6. Ortofrutticoli e cereali, freschi o trasformati	DOP
Thailandia	Presentata	29/06/2010	Khao Hom Mali Thung	Classe 1.6. Ortofrutticoli e cereali, freschi o trasformati	IGP
			Kula Rong-Hai		
Thailandia	Presentata	27/05/2010	Doi Tung Coffee	Classe 1.8. Altri prodotti dell'allegato I del trattato (spezie, ecc)	IGP
Thailandia	Presentata	27/05/2010	Doi Chaang Coffe	Classe 1.8. Altri prodotti dell'allegato I del trattato (spezie, ecc)	IGP
India	<i>Pubblicata</i>	14/10/2009	Darjeeling	Classe 1.8. Altri prodotti dell'allegato I del trattato (spezie, ecc)	IGP
Vietnam	Presentata	26/08/2009	Phu Quoc	Classe 1.7. Pesci, molluschi, crostacei freschi e prodotti derivat	DOP
Turchia	Presentata	10/07/2009	Antep Baklavasi	Classe 2.4. Prodotti di panetteria, pasticceria, confetteria o bisc	IGP
India	Presentata	25/01/2008	Kangra Tea	Classe 1.8. Altri prodotti dell'allegato I del trattato (spezie, ecc)	IGP
Colombia	Registrata	13/09/2007	Cafè de Colombia	Classe 1.8. Altri prodotti dell'allegato I del trattato (spezie, ecc)	IGP
Cina	Presentata	16/07/2007	Dongshan Bai Lu Sun	Classe 1.6. Ortofrutticoli e cereali, freschi o trasformati	DOP
Cina	Presentata	16/07/2007	Pinggu Da Tao	Classe 1.6. Ortofrutticoli e cereali, freschi o trasformati	DOP
Cina	Presentata	16/07/2007	Yancheng Long Xia	Classe 1.7. Pesci, molluschi, crostacei freschi e prodotti derivat	IGP

CAPITOLO IV

I prodotti di qualità “tutelati dal territorio” (DOP e IGP) nelle diverse regioni italiane

4.1 Le produzioni DOP e IGP nei territori regionali italiani

Le produzioni di qualità con marchio europeo di riferimento geografico sono presenti in tutti gli ambiti regionali italiani, anche se in misura maggiore o minore e con differenziazioni tipologiche (cfr fig 4.1 e tab 4.1). Le regioni italiane che hanno il maggior numero di prodotti tutelati dai marchi europei sono il Veneto (16 DOP e 18 IGP) e l’Emilia Romagna con (17 DOP e 15 IGP). Numerosi prodotti riconosciuti vantano anche Lazio e Toscana (22 ciascuno), seguiti Sicilia e Campania (rispettivamente 25 e 20 prodotti), mentre le regioni che sembrano presentare un minore coinvolgimento, pur possedendo anch’esse una tradizione agroalimentare di eccellenza al pari di tutte le altre, sono il Friuli Venezia Giulia (5 prodotti), la Valle d’Aosta (4 prodotti) e la Liguria (3 prodotti).¹⁰⁷

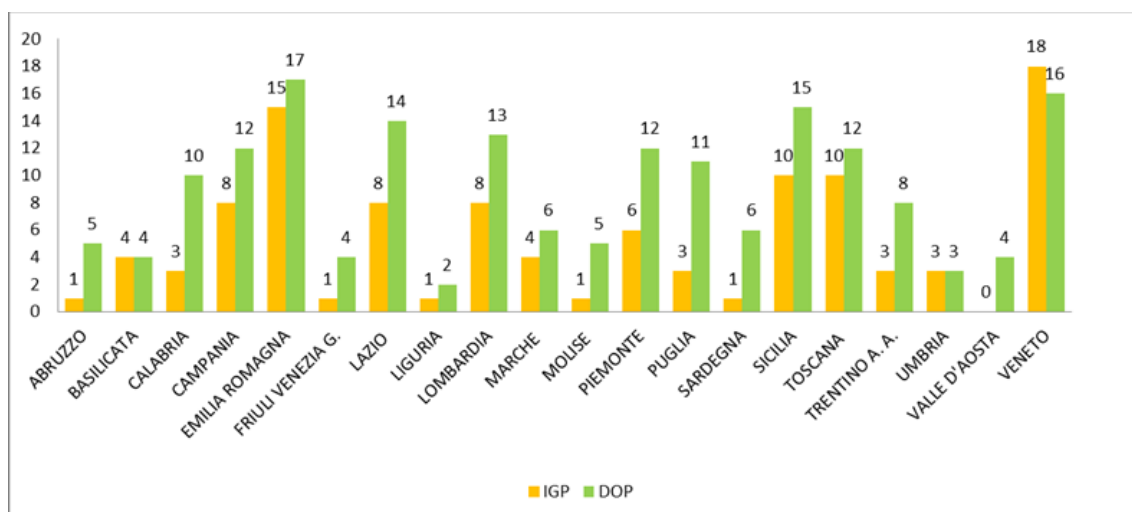


Fig 4.1 – La distribuzione regionale delle produzioni DOP e IGP, dati aggiornati al giugno 2011. (Fonte dati: Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali, elaborazione dell’autore)

¹⁰⁷ Fonte: *Elenco delle denominazioni italiane, iscritte nel Registro delle denominazioni di origine protette e delle indicazioni geografiche protette (Regolamento CE n. 510/2006 del Consiglio del 20 marzo 2006), aggiornato al 22 giugno 2011*; Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali; www.politicheagricole.it

I prodotti registrati in totale in Italia, come abbiamo visto precedentemente sono in totale 230 (Cap 3.1), ma se si sommano fra loro i dati regionali il loro numero aumenta perché 24 prodotti hanno dimensione interregionale, pertanto compaiono contemporaneamente nei dati di più regioni.

Per la visione completa di tutte le Denominazioni di Origine Protetta e Indicazioni Geografiche Protette presenti nell'insieme delle venti regioni italiane si rimanda alla tab 4.1.

Se si osservano le diverse tipologie di prodotti, analizzandole questa volta dal punto di vista delle suddivisioni regionali, si nota che alla disparità dei territori si accompagna una eguale differenziazione della qualità produttiva, ed è questa un'altra caratteristica unica della realtà agricola italiana.

La maggioranza della produzione di olio extra vergine di oliva con marchio DOP, si concentra nelle regioni del Centro e del Sud Italia ed in particolare nei territori di Sicilia e Puglia. Numerose produzioni sono in Campania, Lazio, Abruzzo e Toscana, mentre l'unica regione dell'Italia centro-meridionale a non vantare una produzione di olio di oliva di qualità con marchio di tutela europeo è la Basilicata, la quale è stata comunque fra le prime ad ottenere già nel 1996 la tutela di due specialità ortofrutticole locali: il *Peperone di Senise* ed il *Fagiolo di Sarconi*. (fra gli altri prodotti tutelati a livello europeo di questa regione ricordiamo: il *Pane di Matera*, il *Pecorino di Filiano*, il *Canestrato di Moliterno*, i *Fagioli Bianchi* e la *Melanzana Rossa di Rotonda*).

Sempre al Sud troviamo la totalità delle eccellenze della produzione agrumicola nazionale: il *Limone della Costa di Amalfi* e il *Limone di Sorrento* in Campania, le *Clementine di Calabria* ed il *Begamotto di Reggio Calabria* in Calabria, il *Limone Femminello del Gargano* e le *Clementine del Golfo di Taranto* in Puglia, il *Limone Interdonato di Messina*, il *Limone di Siracusa*, l'*Arancia Rossa di Sicilia* e l'*Arancia di Ribera* in Sicilia.

Le regioni dell'Italia Settentrionale vantano invece maggiori successi nei settori dei prodotti a base di carne e nei formaggi, a tale settori si ricollegano ad esempio il *Parmigiano Reggiano* ed il *Prosciutto di Parma* divenuti vere e proprie icone della gastronomia italiana nel mondo. La produzione di quest' ultimi avviene in Emilia Romagna, che come detto in precedenza è una fra le regioni italiane con maggior numero di riconoscimenti europei e allo stesso tempo possiede una gran varietà di tipologie di prodotti, in Emilia Romagna infatti, accanto alle numerosissime produzioni specializzate del settore ortofrutticolo (*Pesca e Nettarina di Romagna*, *Aglio di*

Voghiera, Patata di Bologna, Scalogno di Romagna, Fungo di Borgotaro, ecc.) e del settore dei prodotti a base di carne (*Coppa Piacentina, Culatello di Zibello, Prosciutto di Modena, Prosciutto di Parma, Cotechino Modena, Mortadella Bologna, Salame Piacentino, Zamponi Modena, ecc.*), troviamo anche due oli extra vergine di oliva il *Brisighella* e il *Colline di Romagna*.

Ai territori di Modena e di Reggio Emilia devono la loro denominazione specialità uniche quali l'*Aceto balsamico di Modena* (IGP), l'*Aceto balsamico tradizionale di Modena* (DOP) e l'*Aceto balsamico tradizionale di Reggio Emilia* (DOP). Il settore dei formaggi prodotti nella regione vanta accanto al già citato *Parmigiano Reggiano*, l'altrettanto famoso *Grana Padano* e la specialità *Formaggio di Fossa di Sogliano* (prodotto per continuità geografica anche nelle vicine Marche)

Uguale diversificazione viene riscontrata nelle produzioni della Lombardia: dalle carni (*Bresaola della Valtellina, Salame d'oca di Mortara, ecc.*) ai formaggi (*Formai de Mut dell'Alta Valle Brembana, Quartirolo Lombardo, Bitto, ecc.*), all'ortofrutta (*Pera Mantovana, Mela di Valtellina*). Ma è nel vicino Veneto, che le produzioni registrate del settore agricolo dell'ortofrutta e cereali rappresentano da sole il 71% del totale delle produzioni con marchio di tutela (*Radicchio di Chioggia, di Verona, di Treviso e di Castelfranco, Riso del Delta del Po, Riso Nano Vialone Veronese, Asparago bianco di Bassano, Aglio bianco Polesano, ecc.*).

Ai settori caseario e della lavorazione delle carni appartengono la quasi totalità delle denominazioni tutelate del Friuli Venezia Giulia (*Prosciutti di S. Daniele e di Sauris, Montasio*) e tutte quelle della Valle d'Aosta (*Fontina, Valle d'Aosta Fromadzo, Valle d'Aosta Jambon del Bosses, Valle d'Aosta Lard d'Amad/Vallée d'Aoste Lard d'Amad*).

Nell'Italia settentrionale troviamo poi le due uniche produzioni nazionali tutelate e livello europeo della categoria di pesci, molluschi e crostacei freschi e più precisamente *La Tinca Gobba Dorata del Pianello di Poirino* (DOP) in Piemonte e *le Acciughe sotto sale del Mar Ligure* (IGP) in Liguria.

tab 4.1 - La produzione DOP e IGP nelle regioni italiane (giugno 2011)

(Fonte dati: Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali, elaborazione dell'autore)

*Produzione interregionale

REGIONE	PROVINCIA	NOME PRODOTTO	TIPO	CLASSE
Abruzzo				
Abruzzo	Pescara	Aprutino Pescarese	D.O.P.	Oli e grassi
Abruzzo	L'Aquila	Carota dell'Altopiano del Fucino	I.G.P.	Ortofrutticoli e cereali
Abruzzo	Chieti	Colline Teatine	D.O.P.	Oli e grassi
Abruzzo	Teramo	Pretuziano delle Colline Teramane	D.O.P.	Oli e grassi
Abruzzo	L'Aquila	Zafferano dell'Aquila	D.O.P.	Altri prodotti dell'Allegato I del Trattato
Abruzzo (Emilia Romagna, Friuli Venezia Giulia, Lazio, Lombardia, Marche, Piemonte, Toscana, Umbria, Molise, Veneto)*	L' Aquila, Chieti, Pescara, Teramo, Bologna, Ferrara, Forli, Modena, Parma, Piacenza, Ravenna, Reggio Emilia, Gorizia, Pordenone, Trieste, Udine, Roma, Frosinone, Rieti, Latina, Viterbo, Bergamo, Brescia, Como, Cremona, Mantova, Milano, Pavia, Sondrio, Varese, Ancona, Ascoli Piceno, Macerata, Pesaro - Urbino, Alessandria, Asti, Cuneo, Novara, Torino, Vercelli, Arezzo, Siena, Firenze, Pisa, Pistoia, Grosseto, Livorno, Lucca, Massa Carrara, Perugia, Terni, Campobasso, Isernia, Belluno, Padova, Rovigo, Treviso, Venezia, Verona, Vicenza	Salamini italiani alla cacciatora	D.O.P.	Prodotti a base di carne
BASILICATA				
Basilicata	Potenza e Matera	Canestrato di Moliterno	I.G.P.	Formaggi
Basilicata	Potenza	Fagioli Bianchi di Rotonda	D.O.P.	Ortofrutticoli e cereali
Basilicata	Potenza	Fagiolo di Sarconi	I.G.P.	Ortofrutticoli e cereali
Basilicata	Potenza	Melanzana Rossa di Rotonda	D.O.P.	Ortofrutticoli e cereali
Basilicata	Matera	Pane di Matera	I.G.P.	Prodotti di panetteria, pasticceria
Basilicata	Potenza	Pecorino di Filiano	D.O.P.	Formaggi
Basilicata	Potenza, Matera	Peperone di Senise	I.G.P.	Ortofrutticoli e cereali
<i>Basilicata*</i>	Potenza, Matera	Caciocavallo Silano	D.O.P.	Formaggi
CALABRIA				
Calabria	Crotone	Alto Crotonese	D.O.P.	Oli e grassi
Calabria	Reggio Calabria	Bergamotto di Reggio Calabria - Olio essenziale	D.O.P.	Olio essenziale

Calabria	Cosenza	Bruzio	D.O.P.	Oli e grassi
Calabria	Catanzaro, Cosenza, Crotona, Reggio Calabria, Vibo Valentia	Capocollo di Calabria	D.O.P.	Prodotti a base di carne
Calabria	Catanzaro, Cosenza, Vibo Valentia	Cipolla Rossa di Tropea Calabria	I.G.P.	Ortofrutticoli e cereali
Calabria	Reggio Calabria, Catanzaro, Cosenza, Vibo Valentia, Crotona	Clementine di Calabria	I.G.P.	Ortofrutticoli e cereali
Calabria	Cosenza	Fichi di Cosenza	D.O.P.	Ortofrutticoli e cereali
Calabria	Catanzaro	Lametia	D.O.P.	Oli e grassi
Calabria	Catanzaro, Cosenza, Crotona, Reggio Calabria, Vibo Valentia	Pancetta di Calabria	D.O.P.	Prodotti a base di carne
Calabria	Cosenza, Catanzaro	Patata della Sila	I.G.P.	Ortofrutticoli e cereali
Calabria	Catanzaro, Cosenza, Crotona, Reggio Calabria, Vibo Valentia	Salsiccia di Calabria	D.O.P.	Prodotti a base di carne
Calabria	Catanzaro, Cosenza, Crotona, Reggio Calabria, Vibo Valentia	Soppressata di Calabria	D.O.P.	Prodotti a base di carne
Calabria (Campania, Molise, Puglia, Basilicata)*	Catanzaro, Cosenza, Avellino, Benevento, Caserta, Napoli, Salerno, Isernia, Campobasso, Foggia, Bari, Taranto, Brindisi, Matera, Potenza	Caciocavallo Silano	D.O.P.	Formaggi
CAMPANIA				
Campania	Salerno	Carciofo di Paestum	I.G.P.	Ortofrutticoli e cereali
Campania	Avellino	Castagna di Montella	I.G.P.	Ortofrutticoli e cereali
Campania	Salerno	Cilento	D.O.P.	Oli e grassi
Campania	Salerno, Napoli	Cipollotto Nocerino	D.O.P.	Ortofrutticoli e cereali
Campania	Salerno	Colline Salernitane	D.O.P.	Oli e grassi
Campania	Salerno	Fico Bianco del Cilento	D.O.P.	Ortofrutticoli e cereali
Campania	Avellino	Irpinia - Colline dell'Ufita	D.O.P.	Oli e grassi
Campania	Salerno	Limone Costa d'Amalfi	I.G.P.	Ortofrutticoli e cereali
Campania	Napoli	Limone di Sorrento	I.G.P.	Ortofrutticoli e cereali
Campania	Salerno	Marrone di Roccadaspide	I.G.P.	Ortofrutticoli e cereali
Campania	Avellino, Benevento, Caserta, Napoli e Salerno	Melannurca Campana	I.G.P.	Ortofrutticoli e cereali
Campania	Salerno	Nocciola di Giffoni	I.G.P.	Ortofrutticoli e cereali
Campania	Napoli	Penisola Sorrentina	D.O.P.	Oli e grassi
Campania	Napoli	Pomodorino del Piennolo del Vesuvio	D.O.P.	Ortofrutticoli e cereali
Campania	Salerno, Avellino, Napoli	Pomodoro S. Marzano dell'Agro Sarnese-Nocerino	D.O.P.	Ortofrutticoli e cereali
Campania	Napoli	Provolone del Monaco	D.O.P.	Formaggi
Campania (Lazio, Molise, Puglia)*	Benevento, Caserta, Napoli, Salerno, Frosinone, Latina, Roma, Foggia, Isernia	Mozzarella di Bufala Campana	D.O.P.	Formaggi
Campania (Lazio, Molise, Puglia)*	Benevento, Caserta, Napoli, Salerno, Frosinone, Latina, Roma, Foggia, Isernia	Ricotta di Bufala Campana	D.O.P.	Altri prodotti di origine

				animale
<i>Campania*</i>	Avellino, Benevento, Caserta, Napoli e Salerno	Caciocavallo Silano	D.O.P.	Formaggi
<i>Campania*</i>	Benevento, Avellino	Vitellone bianco dell'Appennino Centrale	I.G.P.	Carni fresche (e frattaglie)
EMILIA ROMAGNA				
Emilia Romagna	Modena, Reggio Emilia	Aceto Balsamico di Modena	I.G.P.	Altri prodotti dell'allegato I del trattato
Emilia Romagna	Modena	Aceto balsamico tradizionale di Modena	D.O.P.	Altri prodotti dell'allegato I del trattato
Emilia Romagna	Reggio Emilia	Aceto balsamico tradizionale di Reggio Emilia	D.O.P.	Altri prodotti dell'allegato I del trattato
Emilia Romagna	Ferrara	Aglione di Voghiera.	D.O.P.	Ortofrutticoli e cereali
Emilia Romagna	Modena, Bologna	Amarene Brusche di Modena	I.G.P.	Ortofrutticoli e cereali
Emilia Romagna	Bologna, Ferrara	Asparago verde di Altedo	I.G.P.	Ortofrutticoli e cereali
Emilia Romagna	Ravenna, Forlì	Brisighella	D.O.P.	Oli e grassi
Emilia Romagna	Forlì - Cesena, Rimini	Colline di Romagna	D.O.P.	Oli e grassi
Emilia Romagna	Piacenza	Coppa Piacentina	D.O.P.	Prodotti a base di carne
Emilia Romagna	Ferrara	Coppia Ferrarese	I.G.P.	Prodotti di panetteria, pasticceria
Emilia Romagna	Parma	Culatello di Zibello	D.O.P.	Prodotti a base di carne
Emilia Romagna	Bologna	Marrone di Castel del Rio	I.G.P.	Ortofrutticoli e cereali
Emilia Romagna	Piacenza	Pancetta Piacentina	D.O.P.	Prodotti a base di carne
Emilia Romagna	Bologna	Patata di Bologna	D.O.P.	Ortofrutticoli e cereali
Emilia Romagna	Reggio Emilia, Modena, Ferrara, Bologna, Ravenna	Pera dell'Emilia Romagna	I.G.P.	Ortofrutticoli e cereali
Emilia Romagna	Ferrara, Bologna, Forlì - Cesena, Ravenna	Pesca e Nettarina di Romagna	I.G.P.	Ortofrutticoli e cereali
Emilia Romagna	Modena, Bologna, Reggio Emilia	Prosciutto di Modena	D.O.P.	Prodotti a base di carne
Emilia Romagna	Parma	Prosciutto di Parma	D.O.P.	Prodotti a base di carne
Emilia Romagna	Piacenza	Salame Piacentino	D.O.P.	Prodotti a base di carne
Emilia Romagna	Ravenna, Forlì-Cesena, Bologna	Scalognone di Romagna	I.G.P.	Ortofrutticoli e cereali
Emilia Romagna (Lombardia)*	Parma, Reggio Emilia, Modena, Bologna, Mantova	Parmigiano Reggiano	D.O.P.	Formaggi
Emilia Romagna (Lombardia, Piemonte, Prov. Aut. di Trento, Veneto)*	Alessandria, Asti, Cuneo, Novara, Torino, Vercelli, Bergamo, Brescia, Como, Cremona, Mantova, Milano, Pavia, Sondrio, Varese, Padova, Trento, Rovigo, Treviso, Venezia, Verona, Vicenza, Bologna, Ferrara, Forlì, Piacenza, Ravenna	Grana Padano	D.O.P.	Formaggi
Emilia Romagna (Lombardia, Veneto)*	Modena, Ferrara, Ravenna, Rimini, Forlì-Cesena, Bologna, Reggio Emilia, Parma, Piacenza, Cremona, Lodi, Pavia, Milano, Varese, Como, Lecco, Bergamo, Brescia, Mantova, Verona, Rovigo	Cotechino Modena	I.G.P.	Prodotti a base di carne

Emilia Romagna (Lombardia, Veneto)*	Modena, Ferrara, Ravenna, Rimini, Forlì, Bologna, Reggio Emilia, Parma, Piacenza, Cremona, Lodi, Pavia, Milano, Varese, Como, Lecco, Bergamo, Brescia, Mantova, Verona, Rovigo	Zampone Modena	I.G.P.	Prodotti a base di carne
Emilia Romagna (Marche)*	Forlì-Cesena, Rimini, Ravenna, Bologna, Pesaro-Urbino, Ancona, Macerata, Ascoli Piceno	Formaggio di Fossa di Sogliano	D.O.P.	Formaggi
Emilia Romagna (Piemonte, Lombardia, Veneto, Marche, Lazio, Prov. Aut. di Trento, Toscana)*	Modena, Parma, Piacenza, Ravenna, Reggio Emilia, Alessandria, Asti, Cuneo, Novara, Torino, Vercelli, Bergamo, Brescia, Como, Cremona, Mantova, Milano, Pavia, Sondrio, Varese, Belluno, Padova, Rovigo, Treviso, Venezia, Verona, Vicenza, Ancona, Ascoli Piceno	Mortadella Bologna	I.G.P.	Prodotti a base di carne
Emilia Romagna (Toscana)*	Parma, Massa Carrara	Fungo di Borgotaro	I.G.P.	Ortofrutticoli e cereali
Emilia Romagna (Toscana, Marche, Abruzzo, Molise, Campania, Lazio, Umbria)*	Bologna, Ravenna, Forlì - Cesena, Rimini, Pesaro-Urbino, Ancona, Macerata, Ascoli Piceno, Teramo, Pescara, Chieti, L' Aquila, Campobasso, Isernia, Benevento, Avellino, Frosinone, Rieti, Viterbo, Terni, Perugia, Grosseto, Siena, Arezzo, Firenze, Livorno, Pisa	Vitellone bianco dell'Appennino Centrale	I.G.P.	Carni fresche (e frattaglie)
<i>Emilia Romagna*</i>	Bologna, Ferrara, Forlì, Modena, Parma, Piacenza, Ravenna, Reggio Emilia	Salamini italiani alla cacciatora	D.O.P.	Prodotti a base di carne
<i>Emilia Romagna*</i>	Bologna, Ferrara, Forlì - Cesena, Modena, Parma, Piacenza, Ravenna, Reggio Emilia, Rimini	Salame di Cremona	I.G.P.	Prodotti a base di carne
<i>Emilia Romagna*</i>	Piacenza	Provolone Valpadana	D.O.P.	Formaggi
<i>Emilia Romagna*</i>	Ferrara	Riso Del Delta del Po	I.G.P.	Ortofrutticoli e cereali
FRIULI VENEZIA GIULIA				
Friuli Venezia Giulia	Udine	Prosciutto di S. Daniele	D.O.P.	Prodotti a base di carne
Friuli Venezia Giulia	Udine	Prosciutto di Sauris	I.G.P.	Prodotti a base di carne
Friuli Venezia Giulia	Trieste	Tergeste	D.O.P.	Oli e grassi
Friuli Venezia Giulia (Veneto)*	Gorizia, Pordenone, Trieste, Udine, Belluno, Treviso, Padova, Venezia	Montasio	D.O.P.	Formaggi
<i>Friuli Venezia Giulia*</i>	Gorizia, Pordenone, Trieste, Udine	Salamini italiani alla cacciatora	D.O.P.	Prodotti a base di carne
LAZIO				
Lazio	Roma, Frosinone, Viterbo, Latina, Rieti	Abbacchio Romano	I.G.P.	Carni fresche (e frattaglie)
Lazio	Viterbo	Canino	D.O.P.	Oli e grassi
Lazio	Viterbo, Roma, Latina	Carciofo Romanesco del Lazio	I.G.P.	Ortofrutticoli e cereali
Lazio	Viterbo	Castagna di Vallerano	D.O.P.	Ortofrutticoli e cereali
Lazio	Latina	Colline Pontine	D.O.P.	Oli e grassi
Lazio	Frosinone	Fagiolo Cannellino di Atina	D.O.P.	Ortofrutticoli e cereali
Lazio	Latina, Roma	Kiwi Latina	I.G.P.	Ortofrutticoli e cereali

Lazio	Viterbo, Roma	Nocciola Romana	D.O.P.	Ortofrutticoli e cereali
Lazio	Roma	Pane casareccio di Genzano	I.G.P.	Prodotti di panetteria, pasticceria
Lazio	Frosinone	Peperone di Pontecorvo	D.O.P.	Ortofrutticoli e cereali
Lazio	Roma	Porchetta di Ariccia	I.G.P.	Prodotti a base di carne
Lazio	Roma, Frosinone, Viterbo, Latina, Rieti	Ricotta Romana	D.O.P.	Altri prodotti di origine animale
Lazio	Rieti, Roma	Sabina	D.O.P.	Oli e grassi
Lazio	Latina	Sedano Bianco di Sperlonga	I.G.P.	Ortofrutticoli e cereali
Lazio	Viterbo	Tuscia	D.O.P.	Oli e grassi
<i>Lazio*</i>	Roma, Frosinone, Viterbo, Latina, Rieti	Salamini italiani alla cacciatora	D.O.P.	Prodotti a base di carne
<i>Lazio*</i>	Latina, Roma	Mozzarella di Bufala Campana	D.O.P.	Formaggi
<i>Lazio*</i>	Latina, Roma	Ricotta di Bufala Campana	D.O.P.	Altri prodotti di origine animale
<i>Lazio*</i>	Roma, Frosinone, Viterbo, Latina, Rieti	Mortadella Bologna	I.G.P.	Prodotti a base di carne
<i>Lazio*</i>	Rieti, Viterbo	Vitellone bianco dell'Appennino Centrale	I.G.P.	Carni fresche (e frattaglie)
<i>Lazio*</i>	Latina, Roma Viterbo	Pecorino Romano	D.O.P.	Formaggi
<i>Lazio*</i>	Latina	Pecorino Toscano	D.O.P.	Formaggi
LIGURIA				
Liguria	Genova, Imperia, Savona, La Spezia	Acciughe sotto sale del Mar Ligure	I.G.P.	Pesci, molluschi, crostacei freschi
Liguria	Genova, Imperia, Savona	Basilico Genovese	D.O.P.	Ortofrutticoli e cereali
Liguria	Imperia, Savona, Genova, La Spezia	Riviera Ligure	D.O.P.	Oli e grassi
LOMBARDIA				
Lombardia	Sondrio, Bergamo	Bitto	D.O.P.	Formaggi
Lombardia	Sondrio	Bresaola della Valtellina	I.G.P.	Prodotti a base di carne
Lombardia	Varese	Formaggella del Luinese	D.O.P.	Formaggi
Lombardia	Bergamo	Formai de Mut dell'Alta Valle Brembana	D.O.P.	Formaggi
Lombardia	Brescia, Bergamo, Como, Lecco	Laghi Lombardi	D.O.P.	Oli e grassi
Lombardia	Sondrio	Mela di Valtellina	I.G.P.	Ortofrutticoli e cereali
Lombardia	Mantova	Pera mantovana	I.G.P.	Ortofrutticoli e cereali
Lombardia	Brescia, Bergamo, Como, Cremona, Milano, Pavia, Varese	Quartirolo Lombardo	D.O.P.	Formaggi
Lombardia	Brescia, Bergamo, Como, Cremona, Milano, Pavia, Varese	Salame Brianza	D.O.P.	Prodotti a base di carne

Lombardia	Pavia	Salame di Varzi	D.O.P.	Prodotti a base di carne
Lombardia	Pavia	Salame d'oca di Mortara	I.G.P.	Prodotti a base di carne
Lombardia	Sondrio	Valtellina Casera	D.O.P.	Formaggi
Lombardia (Emilia Romagna, Piemonte, Veneto)*	Bergamo, Brescia, Como, Cremona, Lecco, Lodi, Mantova, Milano, Monza e della Brianza, Pavia, Sondrio, Varese, Bologna, Ferrara, Forlì-Cesena, Modena, Parma, Piacenza, Ravenna, Reggio Emilia, Rimini, Alessandria, Asti, Biella, Cuneo, Novara, Torino, Verbano Cusio e Ossola, Vercelli, Belluno, Padova, Rovigo, Treviso, Venezia, Verona, Vicenza	Salame Cremona	I.G.P.	Prodotti a base di carne
Lombardia (Veneto, Piemonte)*	Bergamo, Brescia, Como, Cremona, Milano, Pavia, Treviso, Novara	Taleggio	D.O.P.	Formaggi
Lombardia (Veneto, Prov. Aut. di Trento)*	Brescia, Verona, Mantova, Trento	Garda	D.O.P.	Oli e grassi
Lombardia*	Bergamo, Brescia, Como, Cremona, Mantova, Milano, Pavia, Sondrio, Varese	Salamini italiani alla cacciatora	D.O.P.	Prodotti a base di carne
Lombardia*	Bergamo, Brescia, Como, Cremona, Lecco, Lodi, Mantova, Milano, Pavia, Varese	Cotechino Modena	I.G.P.	Prodotti a base di carne
Lombardia*	Bergamo, Brescia, Como, Cremona, Lecco, Lodi, Mantova, Milano, Pavia, Varese	Zampone Modena	I.G.P.	Prodotti a base di carne
Lombardia*	Bergamo, Brescia, Como, Cremona, Mantova, Milano, Pavia, Sondrio, Varese	Mortadella Bologna	I.G.P.	Prodotti a base di carne
Lombardia*	Bergamo, Brescia, Como, Cremona, Milano, Pavia	Gorgonzola	D.O.P.	Formaggi
Lombardia*	Bergamo, Brescia, Cremona, Mantova, Milano	Provolone Valpadana	D.O.P.	Formaggi
MARCHE				
Marche	Pesaro-Urbino	Cartoceto	D.O.P.	Oli e grassi
Marche	Pesaro-Urbino	Casciotta d' Urbino	D.O.P.	Formaggi
Marche	Ancona , Macerata, Ascoli Piceno	Ciauscolo	I.G.P.	Prodotti a base di carne
Marche	Pesaro-Urbino	Prosciutto di Carpegna	D.O.P.	Prodotti a base di carne
Marche (Abruzzo)*	Ascoli, Teramo	Oliva Ascolana del Piceno	D.O.P.	Ortofrutticoli e cereali
Marche*	Ancona, Ascoli Piceno, Macerata, Pesaro - Urbino	Salamini italiani alla cacciatora	D.O.P.	Prodotti a base di carne
Marche*	Ancona, Ascoli Piceno, Macerata, Pesaro - Urbino	Formaggio di Fossa di Sogliano	D.O.P.	Formaggi
Marche*	Ancona, Ascoli Piceno, Macerata, Pesaro - Urbino	Mortadella Bologna	I.G.P.	Prodotti a base di carne
Marche*	Ancona, Ascoli Piceno, Macerata, Pesaro - Urbino	Vitellone bianco dell'Appennino Centrale	I.G.P.	Carni fresche (e frattaglie)
Marche*	Macerata	Lenticchia di Castelluccio di Norcia	I.G.P.	Ortofrutticoli e cereali
MOLISE				
Molise	Campobasso, Isernia	Molise	D.O.P.	Oli e grassi
Molise*	Campobasso, Isernia	Salamini italiani alla cacciatora	D.O.P.	Prodotti a base di carne
Molise*	Campobasso, Isernia	Caciocavallo Silano	D.O.P.	Formaggi
Molise*	Isernia	Mozzarella di Bufala Campana	D.O.P.	Formaggi

<i>Molise*</i>	Isernia	Ricotta di Bufala Camapna	D.O.P.	Altri prodotti di origine animale
<i>Molise*</i>	Campobasso, Isernia	Vitellone bianco dell'Appennino Centrale	I.G.P.	Carni fresche (e frattaglie)
PIEMONTE				
Piemonte	Cuneo, Torino	Bra	D.O.P.	Formaggi
Piemonte	Cuneo	Castagna Cuneo	I.G.P.	Ortofrutticoli e cereali
Piemonte	Cuneo	Castelmagno	D.O.P.	Formaggi
Piemonte	Cuneo, Asti, Torino	Crudo di Cuneo	D.O.P.	Prodotti a base di carne
Piemonte	Cuneo	Fagiolo Cuneo	I.G.P.	Ortofrutticoli e cereali
Piemonte	Torino	Marrone della Valle di Susa	I.G.P.	Ortofrutticoli e cereali
Piemonte	Cuneo	Murazzano	D.O.P.	Formaggi
Piemonte	Alessandria, Asti, Cuneo, Novara, Torino, Vercelli	Nocciola del Piemonte o Nocciola Piemonte	I.G.P.	Ortofrutticoli e cereali
Piemonte	Cuneo	Raschera	D.O.P.	Formaggi
Piemonte	Biella, Vercelli	Riso di Baraggia Biellese e Vercellese	D.O.P.	Ortofrutticoli e cereali
Piemonte	Asti, Alessandria	Robiola di Roccaverano	D.O.P.	Formaggi
Piemonte	Torino, Asti, Cuneo	Tinca Gobba Dorata del Pianalto di Poirino	D.O.P.	Pesci, molluschi, crostacei freschi
Piemonte	Novara, Vercelli, Biella, Torino, Cuneo, Alessandria, Asti	Toma Piemontese	D.O.P.	Formaggi
Piemonte (Lombardia)*	Alessandria, Bergamo, Brescia, Como, Cremona, Cuneo, Milano, Novara, Pavia, Vercelli	Gorgonzola	D.O.P.	Formaggi
<i>Piemonte*</i>	Alessandria, Asti, Cuneo, Novara, Torino, Vercelli	Salamini italiani alla cacciatora	D.O.P.	Prodotti a base di carne
<i>Piemonte*</i>	Alessandria, Asti, Cuneo, Novara, Torino, Vercelli	Mortadella Bologna	I.G.P.	Prodotti a base di carne
<i>Piemonte*</i>	Alessandria, Asti, Biella, Cuneo, Novara, Torino, Verbania Cusio e Ossola, Vercelli	Salame Cremona	I.G.P.	Prodotti a base di carne
<i>Piemonte*</i>	Novara	Taleggio	D.O.P.	Formaggi
TRENTINO ALTO ADIGE				
Prov. Aut. di Bolzano	Bolzano	Mela Alto Adige o Südtiroler Apfel	I.G.P.	Ortofrutticoli e cereali
Prov. Aut. di Bolzano	Bolzano	Speck dell'Alto Adige o Südtiroler Markenspeck o Südtiroler Speck	I.G.P.	Prodotti a base di carne
Prov. Aut. di Bolzano	Bolzano	Stelvio o Stilsfer	D.O.P.	Formaggi
Prov. Aut. di Trento	Trento	Mela Val di Non	D.O.P.	Ortofrutticoli e cereali
Prov. Aut. di Trento	Trento	Spressa delle Giudicarie	D.O.P.	Formaggi
Prov. Aut. di Trento (Lombardia, Veneto, Emilia Romagna)*	Cremona, Brescia, Verona, Vicenza, Rovigo, Padova, Piacenza, Bergamo, Mantova, Milano, Trento	Provolone Valpadana	D.O.P.	Formaggi

Prov. Aut. di Trento (Veneto)*	Trento, Vicenza, Padova, Treviso	Asiago	D.O.P.	Formaggi
<i>Prov. Aut. di Trento*</i>	Trento	Mortadella Bologna	I.G.P.	Prodotti a base di carne
<i>Prov. Aut. di Trento*</i>	Trento	Garda	D.O.P.	Oli e grassi
<i>Prov. Aut. di Trento*</i>	Trento	Provolone Valpadana	D.O.P.	Formaggi
<i>Prov. Aut. di Trento*</i>	Trento	Asiago	D.O.P.	Formaggi
PUGLIA				
Puglia	Foggia	Arancia del Gargano	I.G.P.	Ortofrutticoli e cereali
Puglia	Foggia, Bari	Canestrato Pugliese	D.O.P.	Formaggi
Puglia	Taranto	Clementine del Golfo di Taranto	I.G.P.	Ortofrutticoli e cereali
Puglia	Brindisi	Collina di Brindisi	D.O.P.	Oli e grassi
Puglia	Foggia	Dauno	D.O.P.	Oli e grassi
Puglia	Foggia	La Bella della Daunia	D.O.P.	Ortofrutticoli e cereali
Puglia	Foggia	Limone Femminello del Gargano	I.G.P.	Ortofrutticoli e cereali
Puglia	Bari	Pane di Altamura	D.O.P.	Prodotti di panetteria, pasticceria
Puglia	Taranto, Brindisi, Lecce	Terra di Bari	D.O.P.	Oli e grassi
Puglia	Bari	Terra d' Otranto	D.O.P.	Oli e grassi
Puglia	Taranto	Terre Tarentine	D.O.P.	Oli e grassi
<i>Puglia*</i>	Foggia, Bari, Taranto, Brindisi	Caciocavallo Silano	D.O.P.	Formaggi
<i>Puglia*</i>	Foggia	Mozzarella di Bufala Campana	D.O.P.	Formaggi
<i>Puglia*</i>	Foggia	Ricotta di Bufala Campana	D.O.P.	Altri prodotti di origine animale
SARDEGNA				
Sardegna	Cagliari, Nuoro, Oristano, Sassari, Carbonia-Iglesias, Medio Campidano,	Agnello di Sardegna	I.G.P.	Carni fresche (e frattaglie)
Sardegna	Cagliari, Carbonia-Iglesias, Medio Campidano, Oristano, Nuoro, Ogliastra, Sassari, Olbia-Tempio	Carciofo Spinoso di Sardegna	D.O.P.	Ortofrutticoli e cereali
Sardegna	Cagliari, Nuoro, Oristano, Sassari, Carbonia-Iglesias, Medio Campidano, Ogliastra, Olbia-Tempio	Fiore Sardo	D.O.P.	Formaggi
Sardegna	Cagliari, Nuoro, Oristano, Sassari, Carbonia-Iglesias, Medio Campidano, Ogliastra, Olbia-Tempio	Pecorino Sardo	D.O.P.	Formaggi
Sardegna	Cagliari, Nuoro, Oristano, Sassari, Carbonia-Iglesias, Medio Campidano, Ogliastra, Olbia-Tempio	Sardegna	D.O.P.	Oli e grassi
Sardegna	Medio Campidano	Zafferano di Sardegna	D.O.P.	Altri prodotti dell'allegato I del trattato
<i>Sardegna*</i>	Cagliari, Nuoro, Sassari	Pecorino Romano	D.O.P.	Formaggi
SICILIA				

Sicilia	Agrigento, Palermo	Arancia di Ribera	D.O.P.	Ortofrutticoli e cereali
Sicilia	Catania, Siracusa, Enna	Arancia Rossa di Sicilia	I.G.P.	Ortofrutticoli e cereali
Sicilia	Trapani	Cappero di Pantelleria	I.G.P.	Ortofrutticoli e cereali
Sicilia	Ragusa, Siracusa, Catania, Caltanissetta	Carota Novella di Ispica	I.G.P.	Ortofrutticoli e cereali
Sicilia	Catania	Ficodindia dell'Etna	D.O.P.	Ortofrutticoli e cereali
Sicilia	Siracusa	Limone di Siracusa	I.G.P.	Ortofrutticoli e cereali
Sicilia	Messina	Limone Interdonato di Messina	I.G.P.	Ortofrutticoli e cereali
Sicilia	Catania, Enna, Messina	Monte Etna	D.O.P.	Oli e grassi
Sicilia	Siracusa, Ragusa, Catania	Monti Iblei	D.O.P.	Oli e grassi
Sicilia	Trapani	Nocellara del Belice	D.O.P.	Ortofrutticoli e cereali
Sicilia	Enna, Catania	Pagnotta del Dittaino	D.O.P.	Prodotti di panetteria, pasticceria
Sicilia	Agrigento, Caltanissetta, Catania, Enna, Messina, Palermo, Ragusa, Siracusa, Trapani	Pecorino Siciliano	D.O.P.	Formaggi
Sicilia	Enna	Pesca di Leonforte	I.G.P.	Ortofrutticoli e cereali
Sicilia	Enna	Piacentinu Ennese	D.O.P.	Formaggi
Sicilia	Catania	Pistacchio Verde di Bronte	D.O.P.	Ortofrutticoli e cereali
Sicilia	Ragusa, Siracusa	Pomodoro di Pachino	I.G.P.	Ortofrutticoli e cereali
Sicilia	Ragusa, Siracusa	Ragusano	D.O.P.	Formaggi
Sicilia	Messina	Salame S. Angelo	I.G.P.	Prodotti a base di carne
Sicilia	Agrigento, Caltanissetta	Uva da tavola di Canicatti	I.G.P.	Ortofrutticoli e cereali
Sicilia	Catania, Ragusa	Uva da tavola di Mazzarrone	I.G.P.	Ortofrutticoli e cereali
Sicilia	Palermo, Agrigento	Val di Mazara	D.O.P.	Oli e grassi
Sicilia	Messina	Valdemone	D.O.P.	Oli e grassi
Sicilia	Trapani	Valle del Belice	D.O.P.	Oli e grassi
Sicilia	Trapani	Valli Trapanesi	D.O.P.	Oli e grassi
Sicilia	Agrigento, Trapani, Palermo	Vastedda della valle del Belice	D.O.P.	Formaggi
TOSCANA				
Toscana	Grosseto, Siena	Castagna del Monte Amiata	I.G.P.	Ortofrutticoli e cereali
Toscana	Siena, Firenze	Chianti Classico	D.O.P.	Oli e grassi
Toscana	Pistoia	Fagiolo di Sorana	I.G.P.	Ortofrutticoli e cereali
Toscana	Massa Carrara	Farina di castagne della Lunigiana	D.O.P.	Ortofrutticoli e cereali

Toscana	Lucca	Farina di Neccio della Garfagnana	D.O.P.	Ortofrutticoli e cereali
Toscana	Lucca	Farro della Garfagnana	I.G.P.	Ortofrutticoli e cereali
Toscana	Massa Carrara	Lardo di Colonnata	I.G.P.	Prodotti a base di carne
Toscana	Lucca, Massa Carrara	Lucca	D.O.P.	Oli e grassi
Toscana	Firenze	Marrone del Mugello	I.G.P.	Ortofrutticoli e cereali
Toscana	Arezzo	Marrone di Caprese Michelangelo	D.O.P.	Ortofrutticoli e cereali
Toscana	Massa Carrara	Miele della Lunigiana	D.O.P.	Altri prodotti di origine animale
Toscana	Arezzo, Firenze, Grosseto, Siena, Livorno, Lucca, Massa Carrara, Pistoia, Pisa	Prosciutto Toscano	D.O.P.	Prodotti a base di carne
Toscana	Siena	Ricciarelli di Siena	I.G.P.	Prodotti di panetteria, pasticceria
Toscana	Siena	Terre di Siena	D.O.P.	Oli e grassi
Toscana	Grosseto, Massa Carrara, Arezzo, Siena, Firenze, Pistoia, Pisa	Toscano	I.G.P.	Oli e grassi
Toscana	Siena	Zafferano di San Gimignano	D.O.P.	Altri prodotti dell'allegato I del trattato
Toscana (Lazio, Sardegna)*	Frosinone, Grosseto, Latina, Roma, Viterbo, Cagliari, Nuoro, Sassari	Pecorino Romano	D.O.P.	Formaggi
Toscana (Umbria, Lazio)*	Arezzo, Firenze, Grosseto, Siena, Livorno, Lucca, Massa Carrara, Pistoia, Pisa, Viterbo, Terni	Pecorino Toscano	D.O.P.	Formaggi
Toscana*	Arezzo, Firenze, Grosseto, Siena, Livorno, Lucca, Massa Carrara, Pistoia, Pisa	Salamini italiani alla cacciatora	D.O.P.	Prodotti a base di carne
Toscana*	Arezzo, Firenze, Grosseto, Siena, Livorno, Lucca, Massa Carrara, Pistoia, Pisa	Mortadella Bologna	I.G.P.	Prodotti a base di carne
Toscana*	Massa Carrara	Fungo di Borgotaro	I.G.P.	Ortofrutticoli e cereali
Toscana*	Grosseto, Siena, Arezzo, Firenze, Livorno, Pisa	Vitellone bianco dell'Appennino Centrale	I.G.P.	Carni fresche (e frattaglie)
UMBRIA				
Umbria	Perugia	Farro di Monteleone di Spoleto	D.O.P.	Ortofrutticoli e cereali
Umbria	Perugia	Prosciutto di Norcia	I.G.P.	Prodotti a base di carne
Umbria	Perugia, Terni	Umbria	D.O.P.	Oli e grassi
Umbria (Marche)*	Perugia, Macerata	Lenticchia di Castelluccio di Norcia	I.G.P.	Ortofrutticoli e cereali
Umbria*	Perugia, Terni	Vitellone bianco dell'Appennino Centrale	I.G.P.	Carni fresche (e frattaglie)
Umbria*	Terni	Pecorino Toscano	D.O.P.	Formaggi
VALLE D'AOSTA				
Valle d'Aosta	Aosta	Fontina	D.O.P.	Formaggi
Valle d'Aosta	Aosta	Valle d' Aosta Fromadzo	D.O.P.	Formaggi
Valle d'Aosta	Aosta	Valle d' Aosta Jambon de Bosses	D.O.P.	Prodotti a base di carne

Valle d'Aosta	Aosta	Valle d' Aosta Lard d' Arnad/Vallée d'Aoste Lard d'Arnad	D.O.P.	Prodotti a base di carne
VENETO				
Veneto	Rovigo	Aglio Bianco Polesano	D.O.P.	Ortofrutticoli e cereali
Veneto	Vicenza	Asparago Bianco di Bassano	D.O.P.	Ortofrutticoli e cereali
Veneto	Treviso	Asparago Bianco di Cimadolmo	I.G.P.	Ortofrutticoli e cereali
Veneto	Padova, Treviso, Venezia	Asparago di Badoere	I.G.P.	Ortofrutticoli e cereali
Veneto	Treviso	Casatella Trevigiana	D.O.P.	Formaggi
Veneto	Vicenza	Ciliegia di Marostica	I.G.P.	Ortofrutticoli e cereali
Veneto	Belluno	Fagiolo di Lamon della Vallata Bellunese	I.G.P.	Ortofrutticoli e cereali
Veneto	Rovigo e Padova	Insalata di Lusia	I.G.P.	Ortofrutticoli e cereali
Veneto	Treviso	Marrone di Combai	I.G.P.	Ortofrutticoli e cereali
Veneto	Verona	Marrone di San Zeno	D.O.P.	Ortofrutticoli e cereali
Veneto	Treviso	Marroni del Monfenera	I.G.P.	Ortofrutticoli e cereali
Veneto	Belluno	Miele delle Dolomiti Bellunesi	D.O.P.	Altri prodotti di origine animale
Veneto	Verona	Monte Veronese	D.O.P.	Formaggi
Veneto	Verona	Pesca di Verona	I.G.P.	Ortofrutticoli e cereali
Veneto	Belluno	Piave	D.O.P.	Formaggi
Veneto	Vicenza, Verona, Padova	Prosciutto Veneto Berico-Euganeo	D.O.P.	Prodotti a base di carne
Veneto	Venezia, Padova, Rovigo	Radicchio di Chioggia	I.G.P.	Ortofrutticoli e cereali
Veneto	Verona, Vicenza, Padova	Radicchio di Verona	I.G.P.	Ortofrutticoli e cereali
Veneto	Treviso, Padova, Venezia	Radicchio Rosso di Treviso	I.G.P.	Ortofrutticoli e cereali
Veneto	Treviso, Padova, Venezia	Radicchio Variegato di Castelfranco	I.G.P.	Ortofrutticoli e cereali
Veneto	Verona	Riso Nano Vialone Veronese	I.G.P.	Ortofrutticoli e cereali
Veneto	Vicenza	Soprèssa Vicentina	D.O.P.	Prodotti a base di carne
Veneto	Verona, Padova, Vicenza, Treviso	Veneto Valpolicella, Veneto Euganei e Berici, Veneto del Grappa	D.O.P.	Oli e grassi
Veneto (Emilia Romagna)*	Rovigo, Ferrara	Riso Del Delta del Po	I.G.P.	Ortofrutticoli e cereali
<i>Veneto*</i>	Belluno, Padova, Rovigo, Treviso, Venezia, Verona, Vicenza	Salamini italiani alla cacciatora	D.O.P.	Prodotti a base di carne
<i>Veneto*</i>	Verona, Rovigo	Cotechino Modena	I.G.P.	Prodotti a base di carne
<i>Veneto*</i>	Verona, Rovigo	Zampone Modena	I.G.P.	Prodotti a base di carne

Veneto*	Belluno, Padova, Rovigo, Treviso, Venezia, Verona, Vicenza	Mortadella Bologna	I.G.P.	Prodotti a base di carne
Veneto*	Belluno, Padova, Treviso, Venezia	Montasio	D.O.P.	Formaggi
Veneto*	Belluno, Padova, Rovigo, Treviso, Venezia, Verona, Vicenza	Salame di Cremona	I.G.P.	Prodotti a base di carne
Veneto*	Treviso	Taleggio	D.O.P.	Formaggi
Veneto*	Verona	Garda	D.O.P.	Formaggi
Veneto*	Verona, Vicenza, Rovigo	Provolone Valpadana	D.O.P.	Formaggi
Veneto*	Vicenza, Padova, Treviso	Asiago	D.O.P.	Formaggi

4.2 Le produzioni DOP e IGP italiane interregionali

Le produzioni interregionali che abbracciano con il loro areale produttivo più regioni sono ventiquattro (cfr tab 4.2). Scopriamo che si tratta non solo di prodotti con marchio di tutela Indicazione Geografica Protetta, meno restrittivo dal punto di vista territoriale, ma anche di numerosi prodotti con Denominazione di Origine Protetta, maggiormente vincolati dal disciplinare a specifiche aree geografiche. Nel caso della DOP *Salamini Italiani alla Cacciatore* ad esempio, il territorio di afferenza produttiva arriva addirittura a coinvolgere ben 11 regioni: Abruzzo, Emilia Romagna, Friuli Venezia Giulia, Lazio, Lombardia, Marche, Piemonte, Toscana, Umbria, Molise, Veneto.

Interregionale è anche la produzione del re dei formaggi italiani: il *Parmigiano Reggiano* DOP (Emilia Romagna, Lombardia) e quella del *Grana Padano* DOP che estende il suo areale di riferimento geografico in Emilia Romagna, Lombardia, Veneto, Provincia Autonoma di Trento e Piemonte. Nel Nord Italia si colloca anche l'unico olio di oliva italiano a dimensione interregionale, la produzione del *Garda* DOP infatti coinvolge contemporaneamente Lombardia, Veneto e Provincia Autonoma di Trento.

Spostandoci verso l'Italia centro-meridionale, incontriamo la diffusione interregionale di molte produzioni di formaggi di qualità DOP come il *Pecorino Toscano* (Toscana, Umbria, Lazio), il *Pecorino Romano* (Lazio, Toscana, Sardegna), il *Caciocavallo Silano* (Calabria, Basilicata, Puglia, Campania, Molise) e la *Mozzarella di Bufala Campana* (Campania, Lazio, Molise, Puglia).

Nel caso delle produzioni a marchio IGP il grado di legame con il territorio di riferimento della denominazione è meno vincolante e dunque l'estensione degli areali

produttivi si dilata fino a coinvolgere nelle fasi produttive impianti dislocati sia al Nord che al Centro, come ad esempio accade nel caso della rinomata Mortadella di Bologna (Emilia Romagna, Piemonte, Lombardia, Veneto, Marche, Lazio, Prov. Aut. di Trento, Toscana).

Tab 4.2 - La produzione DOP e IGT interregionale in Italia (giugno 2011)

(Fonte dati: Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali, elaborazione dell'autore)

REGIONE	PROVINCIA	NOME PRODOTTO	TIPO	CLASSE
Abruzzo (<i>Emilia Romagna, Friuli Venezia Giulia, Lazio, Lombardia, Marche, Piemonte, Toscana, Umbria, Molise, Veneto</i>)*	L' Aquila, Chieti, Pescara, Teramo, Bologna, Ferrara, Forlì, Modena, Parma, Piacenza, Ravenna, Reggio Emilia, Gorizia, Pordenone, Trieste, Udine, Roma, Frosinone, Rieti, Latina, Viterbo, Bergamo, Brescia, Como, Cremona, Mantova, Milano, Pavia, Sondrio, Varese, Ancona, Ascoli Piceno, Macerata, Pesaro - Urbino, Alessandria, Asti, Cuneo, Novara, Torino, Vercelli, Arezzo, Siena, Firenze, Pisa, Pistoia, Grosseto, Livorno, Lucca, Massa Carrara, Perugia, Terni, Campobasso, Isernia, Belluno, Padova, Rovigo, Treviso, Venezia, Verona, Vicenza	Salamini italiani alla cacciatora	D.O.P.	Prodotti a base di carne
Calabria (<i>Campania, Molise, Puglia, Basilicata</i>)*	Catanzaro, Cosenza, Avellino, Benevento, Caserta, Napoli, Salerno, Isernia, Campobasso, Foggia, Bari, Taranto, Brindisi, Matera, Potenza	Caciocavallo Silano	D.O.P.	Formaggi
Campania (<i>Lazio, Molise, Puglia</i>)*	Benevento, Caserta, Napoli, Salerno, Frosinone, Latina, Roma, Foggia, Isernia	Mozzarella di Bufala Campana	D.O.P.	Formaggi
Campania (<i>Lazio, Molise, Puglia</i>)*	Benevento, Caserta, Napoli, Salerno, Frosinone, Latina, Roma, Foggia, Isernia	Ricotta di Bufala Campana	D.O.P.	Altri prodotti di origine animale
Emilia Romagna (<i>Lombardia</i>)*	Parma, Reggio Emilia, Modena, Bologna, Mantova	Parmigiano Reggiano	D.O.P.	Formaggi
Emilia Romagna (<i>Lombardia, Piemonte, Prov. Aut. di Trento, Veneto</i>)*	Alessandria, Asti, Cuneo, Novara, Torino, Vercelli, Bergamo, Brescia, Como, Cremona, Mantova, Milano, Pavia, Sondrio, Varese, Padova, Trento, Rovigo, Treviso, Venezia, Verona, Vicenza, Bologna, Ferrara, Forlì, Piacenza, Ravenna	Grana Padano	D.O.P.	Formaggi
Emilia Romagna (<i>Lombardia, Veneto</i>)*	Modena, Ferrara, Ravenna, Rimini, Forlì-Cesena, Bologna, Reggio Emilia, Parma, Piacenza, Cremona, Lodi, Pavia, Milano, Varese, Como, Lecco, Bergamo, Brescia, Mantova, Verona, Rovigo	Cotechino Modena	I.G.P.	Prodotti a base di carne

Emilia Romagna (Lombardia, Veneto)*	Modena, Ferrara, Ravenna, Rimini, Forlì, Bologna, Reggio Emilia, Parma, Piacenza, Cremona, Lodi, Pavia, Milano, Varese, Como, Lecco, Bergamo, Brescia, Mantova, Verona, Rovigo	Zampone Modena	I.G.P.	Prodotti a base di carne
Emilia Romagna (Marche)*	Forlì-Cesena, Rimini, Ravenna, Bologna, Pesaro-Urbino, Ancona, Macerata, Ascoli Piceno	Formaggio di Fossa di Sogliano	D.O.P.	Formaggi
Emilia Romagna (Piemonte, Lombardia, Veneto, Marche, Lazio, Prov. Aut. di Trento, Toscana)*	Modena, Parma, Piacenza, Ravenna, Reggio Emilia, Alessandria, Asti, Cuneo, Novara, Torino, Vercelli, Bergamo, Brescia, Como, Cremona, Mantova, Milano, Pavia, Sondrio, Varese, Belluno, Padova, Rovigo, Treviso, Venezia, Verona, Vicenza, Ancona, Ascoli Piceno	Mortadella Bologna	I.G.P.	Prodotti a base di carne
Emilia Romagna (Toscana)*	Parma, Massa Carrara	Fungo di Borgotaro	I.G.P.	Ortofrutticoli e cereali
Emilia Romagna (Toscana, Marche, Abruzzo, Molise, Campania, Lazio, Umbria)*	Bologna, Ravenna, Forlì - Cesena, Rimini, Pesaro-Urbino, Ancona, Macerata, Ascoli Piceno, Teramo, Pescara, Chieti, L' Aquila, Campobasso, Isernia, Benevento, Avellino, Frosinone, Rieti, Viterbo, Terni, Perugia, Grosseto, Siena, Arezzo, Firenze, Livorno, Pisa	Vitellone bianco dell'Appennino Centrale	I.G.P.	Carni fresche (e frattaglie)
Friuli Venezia Giulia (Veneto)*	Gorizia, Pordenone, Trieste, Udine, Belluno, Treviso, Padova, Venezia	Montasio	D.O.P.	Formaggi
Lombardia (Emilia Romagna, Piemonte, Veneto)*	Bergamo, Brescia, Como, Cremona, Lecco, Lodi, Mantova, Milano, Monza e della Brianza, Pavia, Sondrio, Varese, Bologna, Ferrara, Forlì-Cesena, Modena, Parma, Piacenza, Ravenna, Reggio Emilia, Rimini, Alessandria, Asti, Biella, Cuneo, Novara, Torino, Verbano Cusio e Ossola, Vercelli, Belluno, Padova, Rovigo, Treviso, Venezia, Verona, Vicenza	Salame Cremona	I.G.P.	Prodotti a base di carne
Lombardia (Veneto, Piemonte)*	Bergamo, Brescia, Como, Cremona, Milano, Pavia, Treviso, Novara	Taleggio	D.O.P.	Formaggi
Lombardia (Veneto, Prov. Aut. di Trento)*	Brescia, Verona, Mantova, Trento	Garda	D.O.P.	Oli e grassi
Marche (Abruzzo)*	Ascoli, Teramo	Oliva Ascolana del Piceno	D.O.P.	Ortofrutticoli e cereali
Piemonte (Lombardia)*	Alessandria, Bergamo, Brescia, Como, Cremona, Cuneo, Milano, Novara, Pavia, Vercelli	Gorgonzola	D.O.P.	Formaggi
Prov. Aut. di Trento (Lombardia, Veneto, Emilia Romagna)*	Cremona, Brescia, Verona, Vicenza, Rovigo, Padova, Piacenza, Bergamo, Mantova, Milano, Trento	Provolone Valpadana	D.O.P.	Formaggi
Prov. Aut. di Trento (Veneto)*	Trento, Vicenza, Padova, Treviso	Asiago	D.O.P.	Formaggi
Toscana (Lazio, Sardegna)*	Frosinone, Grosseto, Latina, Roma, Viterbo, Cagliari, Nuoro, Sassari	Pecorino Romano	D.O.P.	Formaggi
Toscana (Umbria, Lazio)*	Arezzo, Firenze, Grosseto, Siena, Livorno, Lucca, Massa Carrara, Pistoia, Pisa, Viterbo, Terni	Pecorino Toscano	D.O.P.	Formaggi
Umbria (Marche)*	Perugia, Macerata	Lenticchia di Castelluccio di Norcia	I.G.P.	Ortofrutticoli e cereali
Veneto (Emilia Romagna)*	Rovigo, Ferrara	Riso Del Delta del Po	I.G.P.	Ortofrutticoli e cereali

4.3 *Gli oli di qualità DOP e IGP negli spazi agricoli regionali italiani*

Gli oli extra vergini di oliva italiani presenti negli albi della Commissione sono in totale quaranta, quasi tutti come denominazioni di origine protette, solamente uno di essi appartiene alla tipologia delle indicazioni geografiche. Si tratta dell'olio di oliva *Toscano IGP*¹⁰⁸, registrato nel 1998 e la cui zona di produzione coincide con l'intero territorio regionale della Toscana. La rappresentazione cartografica realizzata su scala nazionale, della distribuzione dei territori di afferenza produttiva degli oli di oliva di qualità a marchio europeo (cfr fig 4.2), evidenzia come nel nord della Penisola le produzioni si limitano alla Lombardia, (*Laghi Lombardi DOP*- province di Brescia, Bergamo, Como, Lecco), al Veneto (*Veneto Valpolicella, Euganei e Berici e del Grappa DOP*- province di Verona, Padova, Vicenza, Treviso) e dalla produzione del *Trieste DOP* all'estremo limite orientale del Friuli Venezia Giulia., mentre l'arco Ligure è in gran parte coinvolto nell'areale produttivo del *Riviera Ligure DOP* che abbraccia tutte le province della regione.

Ma la terra d'Italia che vanta il maggior numero di oli extra vergine di oliva tutelati è la Sicilia, con sei denominazioni di origine protetta, le quali però, non realizzano la totale copertura del territorio dell'isola, infatti parte della provincia di Agrigento e la intera provincia di Caltanissetta non sono coinvolte da nessuna delle DOP dell'olivicoltura regionale, a differenza di molti altri casi nazionali nei quali prevale la marcata regionalizzazione della produzione di una unica DOP (ad esempio Molise, Umbria, Sardegna e Marche).

Per una visione completa della distribuzione delle produzioni delle denominazioni di origine protetta degli oli italiani all'interno degli ambiti provinciali e regionali si rimanda alla fig 4.2 ed alla tab 4.3, alle quali fanno seguito le descrizioni dei territori comunali di riferimento produttivo (utilizzati per la costruzione della carta tematica dell'olivicoltura di qualità italiana marchio europeo), e le notizie relative alle cultivar delle varie piante di olivo ammesse nelle singole produzioni di olio di oliva¹⁰⁹.

¹⁰⁸ Reg. CE n. 644 del 20.03.98. Le notizie riportate sono tratte direttamente dai disciplinari di produzione documentato presso la banca dati della Commissione:IT_0017_1512_SPE_IT_O.pdf; Official Journal L87 21.03.1998; fonte: <http://ec.europa.eu/agriculture/quality/door>.

¹⁰⁹ Tutti i riferimenti riportati sugli ambiti territoriali e sulle cultivar sono stati tratti dai 40 disciplinari di produzione degli oli di oliva italiani DOP e IGP, presenti nelle domande di registrazione conservate nella banca dati della Commissione; fonte: <http://ec.europa.eu/agriculture/quality/door>.

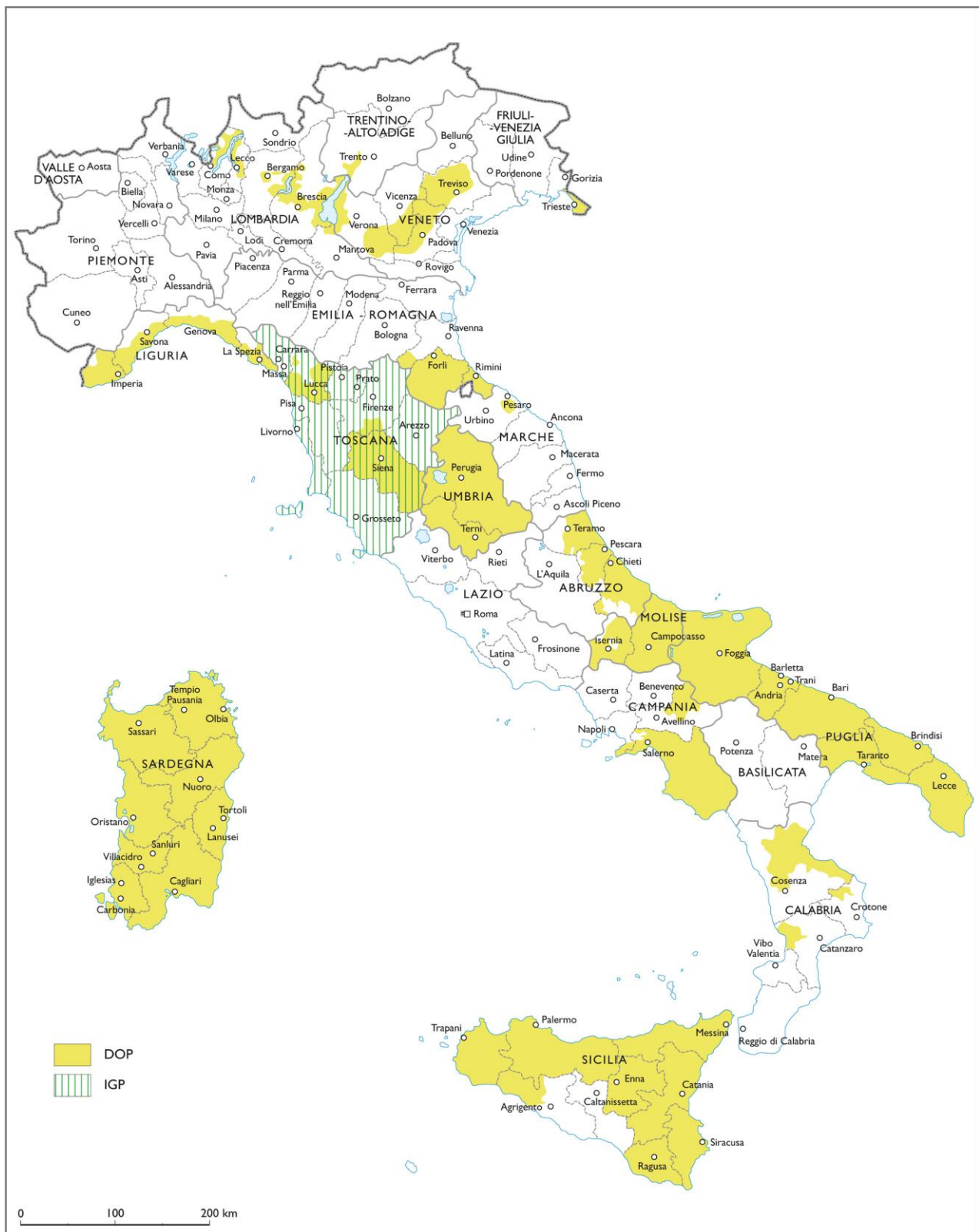


Fig 4.1– Carta tematica della distribuzione dell’olivicoltura nazionale a marchio europeo: areali geografici di afferenza delle produzioni DOP e IGP

(Fonte: Gruppo di Ricerca GECOAGRI-LANDITALY, elaborazione dell’autore, fonte dati: <http://ec.europa.eu/agriculture/quality/door>)

Tab 4. 3 – Elenco degli oli extravergine di oliva DOP e IGP italiani (giugno 2011)

Fonte dati: Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali,

www.politicheagricole.it, elaborazione dell'autore

Nome	Registro	Regolamento	Gazzetta Ufficiale	Regione	Provincia
Alto Crotonese	D.O.P.	Reg. CE n. 1257 del 15.07.03	GUCE L. 177 del 16.07.03	Calabria	Crotone
Aprutino Pescara	D.O.P.	Reg. CE n. 1263 del 01.07.96	GUCE L. 163 del 02.07.96	Abruzzo	Pescara
Brisighella	D.O.P.	Reg. CE n. 1263 del 01.07.96	GUCE L. 163 del 02.07.96	Emilia Romagna	Ravenna, Forlì
Bruzio	D.O.P.	Reg. CE n. 1065 del 12.06.97	GUCE L. 156 del 13.06.97	Calabria	Cosenza
Canino	D.O.P.	Reg. CE n. 1263 del 01.07.96	GUCE L. 163 del 02.07.96	Lazio	Viterbo
Cartoceto	D.O.P.	Reg. CE n. 1897 del 29.10.04	GUCE L. 328 del 30.10.04	Marche	Pesaro-Urbino
Chianti Classico	D.O.P.	Reg. CE n. 2446 del 06.11.00 Reg. UE n. 216 del 01.03.11	GUCE L. 281 del 07.11.00 GUUE L. 59 del 04.03.11	Toscana	Siena, Firenze
Cilento	D.O.P.	Reg. CE n. 1065 del 12.06.97	GUCE L. 156 del 13.06.97	Campania	Salerno
Collina di Brindisi	D.O.P.	Reg. CE n. 1263 del 01.07.96	GUCE L. 163 del 02.07.96	Puglia	Brindisi
Colline di Romagna	D.O.P.	Reg. CE n. 1491 del 25.08.03	GUCE L. 214 del 26.08.03	Emilia Romagna	Forlì - Cesena, Rimini
Colline Pontine	D.O.P.	Reg. UE n. 259 del 25.03.10	GUUE L. 80 del 26.03.10	Lazio	Latina
Colline Salernitane	D.O.P.	Reg. CE n. 1065 del 12.06.97	GUCE L. 156 del 13.06.97	Campania	Salerno
Colline Teatine	D.O.P.	Reg. CE n. 1065 del 12.06.97	GUCE L. 156 del 13.06.97	Abruzzo	Chieti
Dauno	D.O.P.	Reg. CE n. 2325 del 24.11.97	GUCE L. 322 del 25.11.97	Puglia	Foggia
Garda	D.O.P.	Reg. CE n. 2325 del 24.11.97	GUCE L. 322 del 25.11.97	Lombardia, Veneto, Prov. Aut. di Trento	Brescia, Verona, Mantova, Trento
Irpinia - Colline dell'Ufita	D.O.P.	Reg. UE n. 203 del 10.03.10	GUUE L. 61 dell'11.03.10	Campania	Avellino
Laghi Lombardi	D.O.P.	Reg. CE n. 2325 del 24.11.97	GUCE L. 322 del 25.11.97	Lombardia	Brescia, Bergamo, Como, Lecco
Lametia	D.O.P.	Reg. CE n. 2107 del 04.10.99	GUCE L. 258 del 05.10.99	Calabria	Catanzaro

Lucca	D.O.P.	Reg. CE n. 1845 del 22.10.04	GUCE L. 322 del 23.10.04	Toscana	Lucca, Massa Carrara
Molise	D.O.P.	Reg. CE n. 1257 del 15.07.03	GUCE L. 177 del 16.07.03	Molise	Campobasso, Isernia
Monte Etna	D.O.P.	Reg. CE n. 1491 del 25.08.03	GUCE L. 214 del 26.08.03	Sicilia	Catania, Enna, Messina
Monti Iblei	D.O.P.	Reg. CE n. 2325 del 24.11.97 Reg. CE n. 828 del 14.05.03 Reg. UE n. 307 del 14.04.10	GUCE L. 322 del 25.11.97 GUCE L. 120 del 15.05.03 GUUE L. 94 del 15.04.10	Sicilia	Siracusa, Ragusa, Catania
Penisola Sorrentina	D.O.P.	Reg. CE n. 1065 del 12.06.97	GUCE L. 156 del 13.06.97	Campania	Napoli
Pretuziano delle Colline Teramane	D.O.P.	Reg. CE n. 1491 del 25.08.03	GUCE L. 214 del 26.08.03	Abruzzo	Teramo
Riviera Ligure	D.O.P.	Reg. CE n. 123 del 23.01.97	GUCE L. 122 del 24.01.97	Liguria	Imperia, Savona, Genova, La Spezia
Sabina	D.O.P.	Reg. CE n. 1263 del 01.07.96 Reg. CE n. 510 del 16.06.09	GUCE L. 163 del 02.07.96 GUCE L. 153 del 17.06.09	Lazio	Rieti, Roma
Sardegna	D.O.P.	Reg. CE n. 148 del 15.02.07	GUCE L. 46 del 16.02.07	Sardegna	Cagliari, Nuoro, Oristano, Sassari, Carbonia-Iglesias, Medio Campidano, Ogliastra, Olbia-Tempio
Tergeste	D.O.P.	Reg. CE n. 1845 del 22.10.04	GUCE L. 322 del 23.10.04	Friuli Venezia Giulia	Trieste
Terra di Bari	D.O.P.	Reg. CE n. 2325 del 24.11.97	GUCE L. 322 del 25.11.97	Puglia	Taranto, Brindisi, Lecce
Terra d'Otranto	D.O.P.	Reg. CE n. 644 del 20.03.98	GUCE L. 87 del 21.03.98	Puglia	Bari
Terre di Siena	D.O.P.	Reg. CE n. 2446 del 06.11.00	GUCE L. 281 del 07.11.00	Toscana	Siena
Terre Tarentine	D.O.P.	Reg. CE n. 1898 del 29.10.04	GUCE L. 328 del 30.10.04	Puglia	Taranto
Toscana	I.G.P.	Reg. CE n. 644 del 20.03.98	GUCE L. 87 del 21.03.98	Toscana	Grosseto, Massa Carrara, Arezzo, Siena, Firenze, Pistoia, Pisa
Tuscia	D.O.P.	Reg. CE n. 1623 del 04.10.05	GUCE L. 259 del 05.10.05	Lazio	Viterbo
Umbria	D.O.P.	Reg. CE n. 2325 del 24.11.97	GUCE L. 322 del 25.11.97	Umbria	Perugia, Terni
Val di Mazara	D.O.P.	Reg. CE n. 138 del 24.01.01	GUCE L. 23 del 25.01.01	Sicilia	Palermo, Agrigento
Valdemone	D.O.P.	Reg. CE n. 205 del 04.02.05	GUCE L. 33 del 05.02.05	Sicilia	Messina

Valle del Belice	D.O.P.	Reg. CE n. 1486 del 20.08.04	GUCE L. 273 del 21.08.04	Sicilia	Trapani
Valli Trapanesi	D.O.P.	Reg. CE n. 2325 del 24.11.97	GUCE L. 322 del 25.11.97	Sicilia	Trapani
Veneto Valpolicella, Veneto Euganei e Berici, Veneto del Grappa	D.O.P.	Reg. CE n. 2036 del 17.10.01	GUCE L. 275 del 18.10.01	Veneto	Verona, Padova, Vicenza, Treviso

Come abbiamo già accennato, al primo posto fra le regioni italiane per numero oli extravergine di oliva con di denominazioni di origine protetta e la Sicilia, certamente favorita anche dalla sua stessa posizione geografica nel cuore del mite Mediterraneo.

Il *Monte Etna* DOP¹¹⁰ è prodotto nei territori delle province di Catania, Enna e Messina dislocati lungo le pendici del Monte Etna. L'ambiente è montano (l'olio, infatti, è tradizionalmente indicato dalle popolazioni locali come "l'olio di montagna") con un'altitudine che varia dai 100 ai 1000 metri s.l.m., ma ad essere olivate sono soprattutto le pendici dei versanti Nord, Ovest e Sud del vulcano, mentre le pendici ad Est ne sono prive. Le particolari condizioni ambientali, hanno favorito una olivicoltura particolarmente capace di adattarsi ai terreni lavici ed ai suoli aridi con la conseguente forte tipizzazione delle varietà locali (Nocellara Etnea). Per la produzione del *Monte Etna* DOP la cultivar Nocellara Etnea deve essere presente nella percentuale minima del 65 %. Le altre possibili cultivar accettate sono la Moresca, la Tonda Iblea, la Ogliarola Messinese, la Biancolilla, la Brandofino e l'Olivo di Castiglione.

Il *Monte Iblei* DOP¹¹¹, accompagnato dalle precisazioni geografiche obbligatorie *Monte Lauro, Val d'Anapo, Val Tellaro, Frigintini, Gulfi, Valle dell'Irminio, Calatino e Trigona-Pancali*, viene prodotto nelle province di Siracusa, Ragusa e Catania. La varietà che si è meglio adattata ai venti ed ai suoli calcarei delle vallate e degli altopiani locali, diventando da cultivar dominante è la Tonda Iblea (detta localmente Cetrala, Prunara, Abunata o Tunna), che viene consumata anche come oliva da tavola. Le altre due cultivar maggiormente diffuse sugli Iblei sono la Moresca e la Nocellara Etnea.

¹¹⁰ Reg. CE n. 1491 del 25.08.03. Tutte le notizie riportate sul prodotto sono tratte direttamente dal disciplinare incluso nella domanda di registrazione pubblicata in Official Journal C281 19.11.2002, IT_0005_0060_SPE_IT_O.pdf; fonte: <http://ec.europa.eu/agriculture/quality/door>

¹¹¹ Reg. CE n. 2325 del 24.11.97. Tutte le notizie riportate sul prodotto sono tratte direttamente dal disciplinare incluso nella domanda di registrazione pubblicata in: IT_0117_1521_SPE_IT_O.pdf, Official Journal C198 28.02.2009, Official Journal L164 02.07.2003; Official Journal L120 15.05.2003, Official Journal L94 15.04.2010; fonte: : <http://ec.europa.eu/agriculture/quality/door>

L'olio con denominazione *Monti Iblei - Monte Lauro* deve essere prodotto con il 90% della cultivar Tonda Iblea;

la denominazione *Monti Iblei - Val Tellaro* deve provenire con percentuale minima del 70% da materia prima proveniente dalla cultivar Moresca, mentre la denominazione *Monti Iblei - Trigona- Pancali* deve essere prodotto con almeno il 60% di materia prima derivata dalla cultivar Nocellara Etnea

Il *Val di Mazara* DOP¹¹² è prodotto nell'intera provincia di Palermo e in alcuni comuni della provincia di Agrigento (Alessandria della Rocca, Bivona, Burgio, Calamonaci, Caltabellotta, Cattolica Eraclea, Cianciana, Lucca Sicula, Menfi, Montallegro, Montevago, Ribera, Sambuca di Sicilia, Santa Margherita del Belice, Sciacca, Villafranca Sicula). Le varietà che concorrono in proporzioni variabili fino al minimo del 90% della produzione sono: la Biancolilla, la Nocellara del Belice e la Cerasuola. Le altre varietà ammesse alla produzione dell'eventuale restante 10% sono l'Ogliarola Messinese, la Giaraffa e la Santagatese.

Il *Valdemone* DOP¹¹³ è prodotto in tutti i comuni della Provincia di Messina, ad eccezione dei comuni di Floresta, Moio Alcantara e Malvagia. Il suo nome deriva direttamente dalla storica circoscrizione amministrativa presente in questa parte della Sicilia fino agli inizi del secolo XIX. Il territorio della «Vallis Nemorum», si estendeva del Mare Tirreno fino al Fiume Grande e dal Mar Ionio fino a Taormina, mentre spingendosi all'interno della regione arrivava fino alla valle dell'Alcantara ad est e alla fiumara del Pollina ad ovest. Il territorio coincide con i sistemi collinari che si sviluppano fra i Nebrodi e i Peloritani ed il mare e presenta suoli sia bruni che rossi, insieme a stati alluvionali ed argille. La presenza di acqua non è costante, infatti all'occasionale abbondanza di piogge si affiancano spesso estati siccitose. Le cultivar predominanti nella produzione dell'olio extravergine di oliva DOP *Valdemone* sono nella misura minima del 70% la Santagatese, la Ogliarola Messinese e la Minuta. Le altre varietà permesse (fino al 30%) la Mandanici, la Nocellara Messinese, l'Ottobratica, la Brandofino e la Verdello.

¹¹² Reg. CE n. 138 del 24.01.01. Tutte le notizie riportate sul prodotto sono tratte direttamente dal disciplinare incluso nella domanda di registrazione pubblicata in: Official Journal C108 14.04.2000; fonte: : <http://ec.europa.eu/agriculture/quality/door>

¹¹³ Reg. CE n. 205 del 04.02.05. Tutte le notizie riportate sul prodotto sono tratte direttamente dal disciplinare incluso nella domanda di registrazione pubblicata in: Official Journal C58 06.03.2004; fonte: : <http://ec.europa.eu/agriculture/quality/door>

Il *Valle del Belice* DOP¹¹⁴ viene prodotto nei comuni di Castelvetrano, Campobello di Mazara, Partanna, Poggioreale, Salaparuta e Santa Ninfa, della provincia di Trapani. Le particolari condizioni ambientali quali piogge irregolari, siccità estiva, venti persistenti, e suoli di natura differente hanno favorito il successo della specie autoctona: la Nocellara del Belice. Il *Valle del Belice* DOP deve essere realizzato in percentuale minima del 70% da olive della Nocellara del Belice ed eventualmente per il restante 30% dalle altre varietà presenti negli oliveti locali, quali la Ogliarola Messinese, la Biancolilla, la Cerasuola, la Giaraffa, la Buscionetto e la Santagatese.

Il *Valli Trapanesi* DOP¹¹⁵ si riferisce alla produzione circoscritta al territorio di alcuni comuni della provincia di Trapani (Alcamo, Buseto Palizzolo, Calatafimi, Castellammare del Golfo, Custonaci, Erice, Gibellina, Marsala, Mazara del Vallo, Paceco, Petrosino, Poggioreale, Salemi, San Vito lo Capo, Trapani, Valderice, Vita). La realizzazione dell'olio extra vergine di oliva è caratterizzata dalla presenza variabile ma non minore all'80% delle varietà colturali Cerasuola e Nocellara del Belice. Questa misura può essere completata per il rimanente 20% dalle altre cultivar presenti nelle aziende agricole.

Al secondo posto nella graduatoria nazionale per il numero delle produzioni olearie di eccellenza che hanno ottenuto il riconoscimento dell'iscrizione nel registro delle denominazioni di origini protette europee, troviamo la Puglia con cinque oli extra vergine di oliva

Il *Collina di Brindisi* DOP¹¹⁶, è prodotto nei Comuni di Carovigno, Ceglie Messapica, Cisternino, Fasano, Ostuni, S. Michele Salentino, S. Vito dei Normanni e Villa Castelli tutti in provincia di Brindisi

L'olio extra vergine *Collina di Brindisi* DOP deve contenere con percentuale minima del 70% olio proveniente da materia prima della sola varietà Ogliarola e per l'eventuale altro 30%, in proporzioni variabili, le cultivar: Cellina di Nardò, Coratina, Frantoio, Leccino, Picholine o altre coltivate negli impianti riconosciuti.

¹¹⁴Reg. CE n. 1486 del 20.08.04. Tutte le notizie riportate sul prodotto sono tratte direttamente dal disciplinare incluso nella domanda di registrazione pubblicata in ; Official Journal C277 18.11.2003; fonte: : <http://ec.europa.eu/agriculture/quality/door>

¹¹⁵Reg. CE n. 2325 del 24.11.97. Tutte le notizie riportate sul prodotto sono tratte direttamente dal disciplinare incluso nella domanda di registrazione pubblicata in: IT_0017_1510_SPE_IT_O.pdf, Official Journal L322 25.11.1997; fonte: <http://ec.europa.eu/agriculture/quality/door>

¹¹⁶Reg. CE n. 1263 del 01.07.96. Tutte le notizie riportate sul prodotto sono tratte direttamente dal disciplinare incluso nella domanda di registrazione pubblicata in IT_0017_1508_SPE_IT_O.pdf, Official Journal L291 14.11.1996 ; fonte: : <http://ec.europa.eu/agriculture/quality/door>

Il *Dauno* DOP¹¹⁷ è prodotto nel territorio dell'intera provincia di Foggia. Questa denominazione di origine protetta, presenta in modo obbligatorio, accanto alla denominazione principale, quattro ulteriori riferimenti sulle posizioni geografiche produttive: *Alto Tavoliere*, *Basso Tavoliere*, *Gargano* e *Sub-Appennino*. La produzione del *Dauno* DOP - *Alto Tavoliere*, comprende i comuni di: Castelnuovo della Daunia, Chieuti, San Paolo di Civitate, San Severo, Serracapriola e Torremaggiore. E parte del comune di Castelnuovo della Daunia (oliveti della frazione Monachelle). Il *Basso Tavoliere* è prodotto delle aziende dislocate nei comuni di: Carapelle, Cerignola, Foggia, Margherita di Savoia, Ortona, Ortanova, San Ferdinando di Puglia, Stornara, Stornarella, Trinitapoli, Zapponeta e in parte dei comuni di Manfredonia, Rignano Garganico, San Giovanni Rotondo e San Marco in Lamis. Il *Gargano* comprende altri comuni della provincia di Foggia quali: Apricena, Cagnano Varano, Carpino, Ischitella Lesina, Mattinata, Monte S. Angelo, Peschici, Poggio Imperiale, Rignano Garganico, Rodi Garganico, Sannicandro Garganico, Vico del Gargano, Vieste e parte dei comuni di Manfredonia, Rignano Garganico, San Giovanni Rotondo e San Marco in Lamis. Infine, la produzione del *Dauno* DOP - *Sub Appennino* avviene nei comuni foggiani di: Accadia, Alberona, Anzano di Puglia, Ascoli Satriano, Biccari, Bovino, Candela, Carlantino, Casalnuovo Monterotaro, Casalvecchio di Puglia, Castelnuovo della Daunia, ed ancora di Castelluccio dei Sauri, Castelluccio Valmaggiore, Celenza Valfortore, Celle S. Vito, Deliceto, Faeto, Lucera, Monteleone di Puglia, Motta Montecorvino, Orsara di Puglia, Panni, Pietra Montecorvino, Rocchetta S. Antonio, Roseto Valfortore, S. Marco la Catola, S. Agata di Puglia, Troia, Volturara Appula, Volturino e parte del comune di Castelnuovo della Daunia.

Le cultivar che contribuiscono alla produzione del *Dauno* DOP variano a seconda delle suddivisioni geografiche stabilite: nel caso della produzione dell'*Alto Tavoliere*, l'80% dell'olio extra vergine deve provenire dalla molitura di olive della varietà detta "Peranzana o Provenzale", mentre nel caso della produzione del *Basso Tavoliere*, la cultivar predominante è la Coratina che deve essere presente negli oliveti di riferimento in una percentuale minima del 70%. Il *Gargano* deve derivare da impianti che coltivano la varietà Ogliarola Garganica in quantità non inferiore al 70% del totale produttivo, infine il *Sub Appennino*, deve essere prodotto, in proporzioni variabili almeno fino al 70% obbligatoriamente con le cultivar: Ogliarola, Coratina e Rotondella .

¹¹⁷ Reg. CE n. 2325 del 24.11.97. Tutte le notizie riportate sul prodotto sono tratte direttamente dal disciplinare incluso nella domanda di registrazione pubblicata in IT_0017_1517_SPE_IT_O.pdf, Official Journal C129 30.04.2011
fonte: : <http://ec.europa.eu/agriculture/quality/door>

Altra produzione importante dell'olivicoltura pugliese è il *Terra di Bari* DOP¹¹⁸, anche esso obbligatoriamente accompagnato dalle precisazioni geografiche: *Castel del Monte*, *Bitonto*, *Murgia dei Trulli e delle Grotte*. L'ambito geografico di afferenza produttiva ricade interamente nella provincia di Bari; nel caso del *Castel del Monte*, la produzione è riservata ai comuni di: Canosa, Minervino, Barletta, Andria, Corato, Trani, Bisceglie, Altamura, Poggiorsini, Gravina, Spinazzola. Il *Bitonto* è invece prodotto nei comuni di: Bitonto, Palo del Colle, Modugno, Giovinazzo, Molfetta, Ruvo, Terlizzi, Grumo, Bitetto, Bari, Bitritto, Triggiano, Capurso, Santeramo, Toritto, Acquaviva, Cassano, Cellamare, Valenzano, Adelfia, Noicattaro, Sannicandro, Sammichele, Gioia del Colle e Binetto, mentre la produzione del *Murgia dei Trulli e delle Grotte*, avviene nella circoscrizione produttiva costituita dai territori comunali di Alberobello, Noci, Putignano, Castellana, Rutigliano, Turi, Conversano, Mola, Monopoli, Polignano, Locorotondo e Casamassima. Il *Terra di Bari* DOP - *Castel del Monte*, deve provenire da oliveti costituiti per l'80% dalla varietà Coratina, la produzione del *Bitonto*, deve invece avvenire da materia prima proveniente in proporzioni variabili fino all'80% dalle cultivar Cima di Bitonto, Ogliarola Barese e Coratina. Nel caso della *Murgia dei Trulli e delle Grotte*, la produzione è destinata ad essere per il 50% della varietà di olivo Cima di Mola.

La produzione del *Terra d'Otranto* DOP¹¹⁹, ricade in gran parte nei territori delle province di Lecce e Taranto (non fanno parte dell'areale di riferimento produttivo di quest'olio extra vergine i comuni di Ginosa, Laterza, Castellaneta, Palagianello, Palagiano, Mottola, Massafra, Crispiano e di Statte), a cui si devono aggiungere la città di Brindisi ed con i comuni brindisini di Cellino S. Marco, Erchie, Francavilla Fontana, Latiano, Mesagne, Oria, Sandonaci, San Pancrazio Salentino, San Pietro Vernotico, Torchiarolo e Torre S. Susanna. Il *Terra D'Otranto* DOP deve essere prodotto, per almeno il 60%, da oliveti impiantati con le cultivar Cellina di Nardò e Ogliarola, detta in loco Ogliarola Leccese o Salentina.

Il *Terre Tarentine* DOP¹²⁰ definisce il proprio territorio geografico di riferimento produttivo nei comuni di Ginosa, Laterza, Castellaneta, Palagianello, Palagiano,

¹¹⁸Reg. CE n. 2325 del 24.11.97. Tutte le notizie riportate sul prodotto sono tratte direttamente dal disciplinare incluso nella domanda di registrazione pubblicata in: IT_0017_1542_SPE_IT_O.pdf, Official Journal L322 25.11.1997
fonte: : <http://ec.europa.eu/agriculture/quality/door>

¹¹⁹Reg. CE n. 644 del 20.03.98. Tutte le notizie riportate sul prodotto sono tratte direttamente dal disciplinare incluso nella domanda di registrazione pubblicata in: IT_0017_1519_SPE_IT_O.pdf, Official Journal L87 21.03.1998 ;
fonte: : <http://ec.europa.eu/agriculture/quality/door>

¹²⁰Reg. CE n. 1898 del 29.10.04. Tutte le notizie riportate sul prodotto sono tratte direttamente dal disciplinare incluso nella domanda di registrazione pubblicata in: Official Journal C31 05.02.2004 ;

Mottola, Massafra, Crispiano, Statte, Martina Franca, Monteiasi e Montemesola, tutti dislocati all'interno della provincia di Taranto. Le varietà di olivo che caratterizzano la produzione di questo olio extravergine di oliva con denominazione di origine protetta sono in proporzioni variabili per l'80 % la Leccino, la Coratina, la Ogliarola e la Frantoio.

L'olivicoltura di pregio dell'agricoltura della Campania, vanta quattro oli extra vergine di oliva con denominazione di origine protetta

Il *Cilento* DOP¹²¹ è prodotto nei seguenti comuni della provincia di Salerno: Agropoli, Alfano, Ascea, Buonabitacolo, Camerota, Campora, Cannalonga, Casalbuono, Casaletto, Spartano, Casalvelino, Caselle in Pittari, Castellabate, Castelnuovo Cilento, Celle di Bulgheria, Centola, Ceraso, Cicerale, Cuccaro Vetere, Futani, Gioi Cilento, Giungano, Ispani, Laureana Cilento, Laurito Lustra, Magliano Vetere, Moio della Civitella, Montano Antilia, Montecorice, Monteforte Cilento, Montesano sulla Marcellana, Morigerati, Novi Velia, Ogliastro Cilento, Omignano, Orria, Perdifumo, Perito, Pisciotta, Pollica, Prignano Cilento, Roccagloriosa, Rofrano, Rutino, Salento, S. Giovanni a Piro, S. Mauro Cilento, S. Mauro la Bruca, Santa Marina, Sanza, Sapri, Serramezzana, Sessa Cilento, Stella Cilento, Stio, Torchiara, Torraca, Torre Orsaia, Tortorella, Trentinara, Vallo della Lucania e Vibonati. Le cultivar ammesse negli uliveti per la produzione sono la Pisciotтана, la Rotondella, l'Ogliarola o Uogliarola, la Frantoio, la Salella e la Leccino che devono, con proporzioni variabili, contribuire con il minimo dell'85% sul totale della produzione.

La cultivar di maggior importanza dell'olivicoltura cilentana è la Pisciotтана. Gli olivi di questa varietà dalle dimensioni monumentali, originari della costa da Ascea a Palinuro, si sono adattati con successo anche all'entroterra, pur rimanendo comunque esclusivi del Cilento.

Il *Colline Salernitane* DOP¹²² possiede un territorio produttivo di riferimento interno alla Provincia di Salerno molto esteso. Esso comprende infatti le intere circoscrizioni comunali di: Acerno, Albanella, Altavilla, Amalfi, Aquara, Atena Lucana, Atrani, Auletta, Baronissi, Bellosguardo, Bracigliano, Buccino, Caggiano, Calvanico,

fonte: <http://ec.europa.eu/agriculture/quality/door>

¹²¹ Reg. CE n. 1065 del 12.06.97. Tutte le notizie riportate sul prodotto sono tratte direttamente dal disciplinare incluso nella domanda di registrazione pubblicata in: IT_0017_1547_SPE_IT_O.pdf, Official Journal L156 13.06.1997
fonte: : <http://ec.europa.eu/agriculture/quality/door>

¹²² Reg. CE n. 1065 del 12.06.97. Tutte le notizie riportate sul prodotto sono tratte direttamente dal disciplinare incluso nella domanda di registrazione pubblicata in: IT_0017_1545_SPE_IT_O.pdf; Official Journal L156 13.06.1997 ;
fonte: : <http://ec.europa.eu/agriculture/quality/door>

Campagna, Castelcivita, Castelnuovo di Conza, Castel S. Lorenzo, Castiglione dei Genovesi, Cava dei Tirreni, Cetara, Colliano, Conca dei Marini, Controne, Contursi, Corbara, Corleto, Monforte, Felitto, Fisciano, Furore, Giffoni Sei Casali, Giffoni Valle Piana, Laurino, Laviano, Maiori, Mercato S. Severino, Minori, Montecorvino Pugliano, Montecorvino Rovella, Monte S. Giacomo, Olevano sul Tusciano, Oliveto Citra, Ottati, Padula, Palomonte, Pellezzano, Pertosa, Petina, Piaggine, Polla, Positano, Postiglione, Praiano, Ravello, Ricigliano, Roccadaspide, Roccapiemonte, Romagnano al Monte, Roscigno, Sacco, Sala Consilina, Salerno, Salvitelle, S. Cipriano Picentino, S. Gregorio Magno, S. Mango Piemonte, S. Pietro al Tanagro, S. Rufo, S. Arsenio, Sant'Angelo a Fasanella, Santomenna, Sarno, Sassano, Scala, Serre, Sicignano degli Alburni, Teggiano, Tramonti, Valle dell'Angelo, Valva, Vietri sul Mare. All'ambito geografico così realizzato vanno aggiunti ancora anche parte dei territori di Battipaglia, Capaccio, Eboli, Pontecagnano e Bellizzi.

Le varietà di olivo che devono essere coltivate per il rifornimento della materia produttiva, sono in proporzioni variabili, la Rotondella, la Frantoio, la Carpellese o Nostrale per il 65%; e l'Ogliarola e la Leccino per il 35%.

La zona di produzione della denominazione di origine protetta *Irpinia-Colline dell'Ufita*¹²³ interessa i seguenti comuni situati nella provincia di Avellino: Ariano Irpino, Bonito, Carife, Casalbore, Castel Baronia, Castelfranci, Flumeri, Fontanarosa, Frigento, Gesualdo, Greci, Grottaminarda, Lapio, Luogosano, Melito Irpino, Mirabella Eclano, Montaguto, Montecalvo Irpino, Montefusco, Montemiletto, Paternopoli, Pietradefusi, San Nicola Baronia, San Sossio Baronia, Sant'Angelo all'Esca, Savignano Irpino, Scampitella, Sturno, Taurasi, Torella dei Lombardi, Torre le Nocelle, Trevico, Vallata, Vallesaccarda, Venticano, Villamaina, Villanova del Battista e Zungoli.

Gli impianti ammessi alla produzione dell'olio extra vergine con questa denominazione di origine protetta devono essere olivati con la cultivar Ravece in proporzione del 60 %, minimo, a cui si possono aggiungere altre varietà quali la Ogliarola, la Marinese, l'Olivella, la Ruveia, e Vigna della Corte, in proporzioni variabili per un massimo del 40 %; ed infine se necessario anche la Leccino e la Frantoio per un contributo massimo del 10 %.

¹²³ Reg. UE n. 203 del 10.03.10. Tutte le notizie riportate sul prodotto sono tratte direttamente dal disciplinare incluso nella domanda di registrazione pubblicata in: Official Journal C160 14.07.2009 ; fonte: : <http://ec.europa.eu/agriculture/quality/door>

La varietà caratterizzante è la Ravece che ben si è adattata con il passare del tempo alle particolari condizioni geografiche dei luoghi. Gli impianti insistono soprattutto su terreni collinari con pendenze del 20%, posti anche ad elevate altitudini, dove possono verificarsi in inverno ed in primavera nevicate e gelate.

Il *Penisola Sorrentina* DOP¹²⁴ è prodotto nel territorio dei comuni campani di: Gragnano, Pimonte, Lettere, Casóla, di Napoli, Sorrento, Piano di Sorrento, Meta, Sant'Agnello, Massa Lubrense, Vico Equense, Capri ed Anacapri, ed anche in parte del comune di Castellamare di Stabia.

Gli oliveti destinati a questa produzione devono essere delle varietà: Ogliarola o Minucciola per almeno il 65%; le varietà Rotondella alle quali si possono aggiungere la Frantoio o la Leccino in misura variabile del 35% al massimo. Altre varietà eventualmente presenti negli impianti olivicoli non devono superare la quota del 20% del totale dell'impianto ammesso alla produzione DOP.

Tra gli oli di olivo di qualità della Calabria si distinguono:

L'*Alto Crotonese* DOP¹²⁵ prodotto nella provincia di Crotone ai piedi delle montagne della Sila Grande e più precisamente nei comuni di: Cerenzia, Pallagorio e Verzino e in parte dei comuni di Castelsilano e di San Nicola dell'Alto Savelli.

Le varietà che concorrono alla resa della materia prima sono innanzitutto la Carolea (presenza minima negli impianti del 70%), seguita dalla Borgese e dalla Leccino e da altre tre varietà autoctone esclusive del crotonese: la Pennulara, la Tonda di Strongoli e la Rossanese, in presenza variabile del 30%.

Il *Lametia* DOP¹²⁶ è prodotto nei comuni di Gizzeria, Lamezia Terme (ex S. Eufemia Lamezia, Sambiasse e Nicastro), Maida, San Pietro a Maida, Feroletto Antico, Pianopoli e Curinga e parte dei comuni di Filadelfia e Francavilla Angitola. Gli impianti si localizzano sui terreni della Piana di S. Eufemia e nella zona collinare di Lamezia, e producono le olive destinate alla produzione della cultivar Carolea con presenza minima del 90%. Tale cultivar caratterizzante, detta anche Nicastrese poiché

¹²⁴Reg. CE n. 1065 del 12.06.97. Tutte le notizie riportate sul prodotto sono tratte direttamente dal disciplinare incluso nella domanda di registrazione pubblicata in: IT_0017_1546_SPE_IT_O.pdf, Official Journal L156 13.06.1997
fonte: : <http://ec.europa.eu/agriculture/quality/door>

¹²⁵Reg. CE n. 1257 del 15.07.03. Tutte le notizie riportate sul prodotto sono tratte direttamente dal disciplinare incluso nella domanda di registrazione pubblicata in, Official Journal C262 29.10.2002, IT_0005_0200_SPE_IT_O.pdf
fonte: : <http://ec.europa.eu/agriculture/quality/door>

¹²⁶Reg. CE n. 2107 del 04.10.99. Tutte le notizie riportate sul prodotto sono tratte direttamente dal disciplinare incluso nella domanda di registrazione pubblicata in IT_0005_0068_SPE_IT_O.pdf, Official Journal C405 24.12.1998
fonte: : <http://ec.europa.eu/agriculture/quality/door>

originaria di Nicastro, è eccellente non solo per la resa olearia ma anche per i consumi da tavola.

La denominazione *Bruzio DOP*¹²⁷, prodotta nell'ambito della provincia di Cosenza, deve essere accompagnata obbligatoriamente dalle qualificazioni geografiche *Fascia Prepollinica, Valle Crati, Colline Joniche Presilane e Sibaritide*.

La DOP *Bruzio - Fascia Prepollinica* è prodotta nei comuni di: Acquaformosa, Altomonte, Castrovillari, Frascineto, Firmo, Lungro, Roggiano Gravina, S. Basile, S. Marco Argentano, S. Lorenzo del Vallo, Saracena, Spezzano Albanese, Tarsia e Terranova da Sibari. Il territorio, delimitato dal Pollino a Nord, dall'Appennino Centrale a Ovest, dal fiume Crati a Sud e dalla piana di Sibari ad Est, è caratterizzato da una fascia longitudinale acclive con colline, alternata ad un sistema di altopiani con pianure. La cultivar caratterizzante è la Tondina che deve essere presente negli oliveti in percentuale minima del 50%, seguita dalla Carolea in percentuale massima del 30%, e dalla Grossa di Cassano in percentuale massima del 20%. Altre varietà di olivo possono eventualmente essere presenti in percentuale massima del 25%.

La DOP *Bruzio-Valle Crati* è prodotta nei comuni di: Bisignano, Cervicati, Cerzeto, Lattarico, Mongrassano, Montalto Uffugo, Rende, Rota Greca, S. Martino di Finita, S. Sofia d'Epiro, S. Vincenzo la Costa, Torano Castello. L'areale produttivo, che abbraccia ambedue le sponde orografiche del fiume Crati, è delimitato dall'altopiano della Sila a Est e dal Monte Luta a Ovest. Gli impianti olivati insistono soprattutto sui rilievi collinari e su pochi tratti pianeggianti nei pressi delle rive del Crati. La cultivar caratterizzante è la Carolea presente in misura non inferiore al 50%, seguita dalla Tondina (non superiore al 30%) e dalla Rossanese o Dolce di Rossano (non superiore al 20%). Altre varietà possono essere presenti fino al massimo del 20%.

La DOP *Bruzio-Colline Joniche Presilane* è prodotto nei comuni di: Cariati, Calopezzati, Caloveto, Corigliano Calabro, Cropalati, Crosia, Mandatoriccio, Paludi, Pietrapaola, Rossano, S. Cosmo Albanese, S. Demetrio Corone, S. Giorgio Albanese, Scala Coeli, Terravecchia e Vaccarizzo Albanese. Il territorio, collinare nell'interno e pianeggiante verso la costa, è delimitato a Nord dalla foce del fiume Crati, a Sud dal fiume Neto, ad Ovest dell'altopiano della Sila ed ad Est dalla fascia litoranea ionica. La cultivar caratterizzante è la Rossanese o Dolce di Rossano con presenza minima del

¹²⁷ Reg. CE n. 1065 del 12.06.97. Tutte le notizie riportate sul prodotto sono tratte direttamente dal disciplinare incluso nella domanda di registrazione pubblicata in IT_0017_1518_SPE_IT_O.pdf, Official Journal L156 13.06.1997
fonte: : <http://ec.europa.eu/agriculture/quality/door>

70%. Altre varietà sono ammesse fino a un massimo del 30% del totale impiantato in oliveto.

La DOP *Bruzio- Sibaritide* comprende il territorio dei comuni di: Cassano allo Jonio, Cerchiara di Calabria, Civita, Francavilla Marittima, Plataci e Villapiana, con uno sviluppo areale delimitato a Nord dall'Alto Ionio, a Sud dal fiume Crati, ad Est dal mar Ionio, ad Ovest dal Massiccio del Pollino. Le coltivazioni insistono sia sulle colline interne che nella fascia pianeggiante di Sibari.

La cultivar caratterizzante è la Grossa di Cassano la cui presenza non deve scendere sotto il 70%, seguita dalla Tondina in percentuale massima del 30%. (Altre varietà sono eventualmente ammesse per un massimo del 30%.

Sono produzioni di olio extravergine di oliva di qualità della regione Abruzzo:

L'*Aprutino Pescara* DOP¹²⁸ prodotto nel territorio della provincia di Pescara e più precisamente nei comuni o in parte dei comuni di: Alanno, Bolognano, Castiglione a Casauria, Cappelle sul Tavo, Carpineto Nora, Catignano, Città S. Angelo, Civitaquana, Civitella Casanova, Cepagatti, Collecervino, Corvara, Cugnoli, Elice, Loreto Aprutino, Manoppello, Montebello di Bertona, Montesilvano, Moscufo, Penne, Pescosansonesco, Pianella, Picciano, Pietranico, Rosciano, S. Valentino, Scafa, Spoltore, Tocco da Casauria, Torre de Passeri, Turrivalignani e Vicoli. La denominazione deriva dall'antico termine Aprutium che indicava questa la regione collinare posta tra il fiume Tronto a Nord, il fiume Pescara a Sud, dagli Appennini a Ovest e dal mare Adriatico ad Est.

Per ottenere la DOP, gli impianti olivati devono presentare in misura interna variabile, ma in percentuale non inferiore al 70% le varietà di olivo Dritta, Leccino e Toccolana. Ad esse si possono aggiungere altre possibili varietà comunque presenti negli oliveti per il massimo del 20% del totale.

Il *Colline Teatine* DOP¹²⁹ è prodotto nel territorio della provincia di Chieti con le eventuali definizioni territoriali "Frentano" e "Vastese" di esplicito riferimento alle due aree geografiche della fascia litoranea esterna di Vasto e dell'area collinare interna di Castel Frentano.

I comuni coinvolti, con tutta la loro circoscrizione amministrativa o solo con parte di essa sono: Altino, Archi, Ari, Arielli, Atessa, Bomba, Bucchianico, Canosa Sannita,

¹²⁸ Reg. CE n. 1263 del 01.07.96. Tutte le notizie riportate sul prodotto sono tratte direttamente dal disciplinare incluso nella domanda di registrazione pubblicata in: IT_0017_1526_SPE_IT_O.pdf, Official Journal L163 02.07.1996
fonte: : <http://ec.europa.eu/agriculture/quality/door>

¹²⁹ Reg. CE n. 1065 del 12.06.97. Tutte le notizie riportate sul prodotto sono tratte direttamente dal disciplinare incluso nella domanda di registrazione pubblicata in IT_0017_1541_SPE_IT_O.pdf, Official Journal L322 25.11.1997
fonte: : <http://ec.europa.eu/agriculture/quality/door>

Carpineto Sinello, Carunchio, Casacanditella, Casalanguida, Casalbordino, Casalcontrada, Celenza sul Trigno, Casoli, Castel Frentano, Chieti, Civitella Messer Raimondo, Crecchio, Cupello, Dogliola, Fara Filiorum Petri, Fara S. Martino, Filetto, Fossacesia, Francavilla al Mare, Fresagrandinaria, Furci, Frisa, Gessopalena, Gissi, Giuliano Teatino, Guardiagrele, Guilmi, Lama dei Peligni, Lanciano, Lentella, Liscia, Miglianico, Monteodorisio, Mozzagrogna, Orsogna, Ortona, Paglieta, Palmoli, Palombaro, Pennadomo, Pennapedimonte, Perano, Poggiofiorito, Pollutri, Pretoro, Rapino, Ripa Teatina, Roccamontepiano, Rocca S. Giovanni, Roccascalegna, S. Buono, S. Giovanni Teatino, S. Martino sulla Marruccina, San Salvo, Santa Maria Imbaro, Sant'Eusanio del Sangro, S. Vito Chietino, Scerni, Taranta Peligna, Tollo, Torino di Sangro, Tornareccio, Torrevecchia Teatina, Torricella Peligna, Treglio, Tuffillo, Vacri, Vasto, Villalfonsina, Villamagna e Villa S. Maria.

La cultivar dominante è la Gentile di Chieti che deve essere presente per la produzione con il minimo del 50%; la Leccino può essere presente per un massimo del 40%, mentre altre varietà locali sono ammesse solo per il 10% del totale impiantato.

La DOP *Colline Teatine-Frentano* comprende tutto o parte il territorio amministrativo dei seguenti comuni: Altino, Archi, Arielli, Atessa, Bomba, Canosa, Gasoli, Castel Frentano, Crecchio, Civitella Messer Raimondo, Fara S. Marino, Fossacesia, Frisa, Gessopalena, Guardiagrele, Lama dei Peligni, Lanciano, Mozzagrogna, Orsogna, Ortona, Paglieta, Palombaro, Pennapedimonte, Perano, Poggiofiorito, Rocca S. Giovanni, Roccascalegna, Sant'Eusanio del Sangro, S. Vito Chietino, Santa Maria Imbaro, Tollo, Treglio, Torino di Sangro.

La DOP *Colline Teatine - Frentano*, deve essere prodotta da oliveti che presentano la cultivar Gentile di Chieti in misura non inferiore al 60%, e la varietà Leccino in misura non superiore al 30%. Possono concorrere altre varietà presenti negli oliveti fino al massimo del 10%.

La DOP *Colline Teatine-Vastese* comprende l'intero territorio amministrativo dei seguenti comuni: Casalanguida, Casalbordino, Cupello, Dogliola, Fresagrandinaria, Furci, Gissi, Lentella, Monteodorisio, Palmoli, Pollutri, San Buono, San Salvo, Scerni, Tuffillo, Vasto, Villalfonsina.

La specie di olivo maggiormente presente è la Gentile di Chieti in misura del 40%, mentre la Leccino deve essere presente in misura non inferiore al 30%. Altre cultivar ammesse per la produzione delle olive da destinare alla DOP sono la Moraiolo e la

Nebbio (per almeno il 10%). Altre varietà locali possono partecipare alla produzione con presenza negli oliveti massima del 10%.

Il *Pretuziano delle Colline Teramane* DOP¹³⁰ è prodotto nella provincia di Teramo e più precisamente negli interi territori comunali di: Ancarano, Atri, Basciano, Bellante, Bisenti, Canzano, Castellalto, Castiglione Messer Raimondo, Castilenti, Cellino Attanasio, Cermignano, Colonnella, Controguerra, Corropoli, Montefino, Morro D'Oro, Mosciano S. Angelo, Nereto, Notaresco, Penna S. Andrea, S. Egidio alla Vibrata, S. Omero, Torano Nuovo, e in parte del territorio dei comuni di: Alba Adriatica, Arsita, Campli, Castel Castagna, Civitella del Tronto, Colledara, Giulianova, Isola del Gran Sasso, Martinsicuro, Montorio al Vomano, Pineto, Roseto degli Abruzzi, Silvi, Teramo, Torricella Sicura, Tortoreto e Tossicia. Questa è l'antica terra dei Pretuzi: *l'ager Pretutianus*, collocata tra il mare Adriatico ad Est ed il Gran Sasso a Ovest, è caratterizzata dalla presenza di una serie di sistemi collinari disposti linearmente, alternati a corsi d'acqua che scorrono anche essi con andamento parallelo.

Le cultivar maggiormente presenti sono la Leccino, la Frantoio e la Dritta che partecipano per il 75% della produzione olearia, le altre cultivar ammesse sono soprattutto la Tortiglione, la Carboncella e la Castiglione per un massimo del 25% del totale.

Il *Molise*¹³¹ è l'unico olio di oliva a marchio DOP prodotto entro la regione omonima: l'areale produttivo coincide con i territori amministrativi dei comuni di: Acquaviva Collecroce, Agnone, Bagnoli del Trigno, Baranello, Belmonte del Sannio, Boiano, Bonefro, Busso, Campobasso, Campodipietra, Campolieto, Campomarino, Cantalupo nel Sannio, Carpinone, Casacalenda, Casalciprano, Castelbottaccio, Castellino del Biferno, Castelmauro, Castelpetroso, Castelpizzuto, Castelverrino, Castel S. Vincenzo, Castropignano, Cercemaggiore, Cercepiccola, Cerro al Volturno, Civitacampomarano, Civitanova del Sannio, Colle d'Anchise, Colletorto, Colli al Volturno, Conca Casale, Duronia, Ferrazzano, Filignano, Forlì del Sannio, Fornelli, Fossalto, Frosolone, Gambatesa, Gildone, Guardialfiera, Guardiaregia, Guglionesi, Jelsi, Isernia, Larino, Limosano, Longano, Lucito, Lupara, Macchia d'Isernia, Macchiagodena, Macchia Valfortore, Mafalda, Matrice, Mirabello Sannitico, Miranda,

¹³⁰ Reg. CE n. 1491 del 25.08.03. Tutte le notizie riportate sul prodotto sono tratte direttamente dal disciplinare incluso nella domanda di registrazione pubblicata in: Official Journal C309 12.12.2002 ; fonte: : <http://ec.europa.eu/agriculture/quality/door>

¹³¹ Reg. CE n. 1257 del 15.07.03. Tutte le notizie riportate sul prodotto sono tratte direttamente dal disciplinare incluso nella domanda di registrazione pubblicata in: Official Journal C262 29.10.2002 ; fonte: : <http://ec.europa.eu/agriculture/quality/door>

Molise, Monacilioni, Montagano, Montaquila, Montecilfone, Montefalcone nel Sannio, Montelongo, Montemitro, Montenero di Bisaccia, Montenero Valcocchiara, Monteroduni, Montorio nei Frentani, Morrone nel Sannio, Oratino, Palata, Pesche, Pescolanciano, Petacciato, Petrella Tifernina, Pettoranello del Molise, Pietrabbondante, Pietracatella, Pietracupa, Pizzone Poggio Sannita, Portocannone, Pozzilli, Provvidenti, Riccia, Ripabottoni, Ripalimosani, Roccamandolfi, Roccasicura, Roccavivara, Rocchetta al Volturno, Rotello, Salcito, San Biase, San Felice del Molise, San Giacomo degli Schiavoni, San Giovanni in Galdo, San Giuliano del Sannio, San Giuliano di Puglia, San Martino in Pensilis, San Massimo, Santa Croce di Magliano, Sant'Agapito, Sant'Angelo Limosano, Sant'Elena Sannita, Sant'Elia a Pianisi, Santa Maria del Molise Scapoli, Sepino, Sesto Campano, Spinete, Tavenna, Termoli, Torella del Sannio, Toro, Trivento, Tufara, Ururi, Vastogirardi, Venafro, Vinchiaturò.

L'olivicoltura è presente con molteplici specie autoctone, in tutta l'agricoltura molisana. Essa insiste in forme ora specializzate, ora consociate, per il 75% nelle aree interne collinari che per il 25% nelle aree fertili delle pianure costiere. Le cultivar caratterizzanti gli oliveti sono per l'80% la Aurina, la Gentile di Larino, l'Oliva Nera di Colletorto ed il Leccino. L'eventuale 20% restante deve essere costituito da altre cultivar specie locali quali, ad esempio: la Paesana Bianca, la Sperone di Gallo, l'Olivastro e la Rosciola.

Anche le Marche possono vantare solamente una registrazione di olio di oliva DOP. Si tratta del *Cartoceto*¹³² prodotto nella provincia di Pesaro-Urbino è più precisamente nei comuni di Cartoceto, Saltara, Serrungarina e Mombarocco ed in parte del comune di Fano (Colline olivate a Nord della città). Il comprensorio di afferenza protetto dai monti Patermio e Mattera, è caratterizzato da un sistema di basse colline esposte a sud, sud-est. Negli oliveti destinati alla DOP devono essere presenti in proporzione minima del 70% le cultivar maggiormente caratterizzanti quali la Leccino, la Raggiola e la Frantoio, mentre la percentuale ammessa per quelle minori (Raggia, Pendolino e Moraiole) è del 30 % del totale olivato.

In Toscana le produzioni di olio di oliva DOP sono tre:

¹³² Reg. CE n. 1897 del 29.10.04. Tutte le notizie riportate sul prodotto sono tratte direttamente dal disciplinare incluso nella domanda di registrazione pubblicata in Official Journal C41 17.02.2004; fonte: : <http://ec.europa.eu/agriculture/quality/door>

Il *Chianti Classico* DOP¹³³ delle province di Siena e Firenze, è prodotto nei comuni di Castellina in Chianti, Gaiole in Chianti, Radda in Chianti e Greve in Chianti, ed in parte dei comuni di Castelnuovo Berardenga, Barberino Val d'Elsa, Poggibonsi, S. Casciano Val di Pesa e Tavarnelle Val di Pesa. Grazie alla presenza di autunni poco rigidi ed alla raccolta precoce effettuata prima delle gelate invernali, la qualità della resa produttiva è ottima. Le cultivar caratterizzanti gli oliveti devono essere Frantoio, Correggiolo, Moraiolo, Leccino, per almeno l'80% anche se in misura interna variabile. L'eventuale 20% restante può essere integrato da altre cultivar locali.

Il *Lucca* DOP¹³⁴, è prodotto nella piana di Lucca, in Versilia, nella Media Valle ed in Garfagnana e più precisamente nei comuni di: Capannori, Lucca, Montecarlo, Altopascio, Porcari, Villa Basilica, Camaiore, Massarosa, Viareggio, Forte dei Marmi, Pietrasanta, Serravezza, Stazzema, Bagni di Lucca, Borgo Mozzano, Pescaglia, Barga, Coreglia Antelminelli e Minucciano. L'areale produttivo è caratterizzato da colline dotate di buona pendenza, anche terrazzate nei pressi dei rilievi appenninici (Alpi Apuane). Le varietà dominanti negli oliveti devono essere per il 90% la Frantoio (detta localmente anche Frantoiano o Frantoiana) e per il 30% la Leccino (ed eventuale 15% di altre varietà minori).

Il *Terre di Siena* DOP¹³⁵ è prodotto nella provincia di Siena (33 comuni sul totale provinciale di 36), e precisamente nei comuni di Abbadia S. Salvatore, Asciano, Buonconvento, Casole d'Elsa, Castiglione d'Orica, Cetona, Chianciano, Chiusdino, Chiusi, Colle Val d'Elsa, Montalcino, Montepulciano, Monteriggioni, Monteroni d'Arbia, Monticiano, Murlo, Piancastagnaio, Pienza, Radicofani, Radicondoli, Rapolano Terme, San Casciano dei Bagni, S. Gimignano, S. Giovanni d'Asso, S. Quirico d'Orcia, Sarteano, Siena, Sinalunga, Sovicille, Torritta di Siena, Treguanda, e parte dei comuni di Castelnuovo Berardenga e Poggibonsi, (i territori dei quali rientrano anche nell'areale produttivo del *Chianti Classico*. Il comprensorio produttivo che occupa una superficie superiore ai 300.000 ha, è occupato soprattutto da pascoli e boschi (50%) ed è olivato per 14.000 ha. Le varietà che devono caratterizzare gli

¹³³ Reg. CE n. 2446 del 06.11.00. Tutte le notizie riportate sul prodotto sono tratte direttamente dal disciplinare incluso nella domanda di registrazione pubblicata in: Official Journal C93 31.03.2000, Official Journal C163 23.06.2010 ; fonte: : <http://ec.europa.eu/agriculture/quality/door>

¹³⁴ Reg. CE n. 1845 del 22.10.04. Tutte le notizie riportate sul prodotto sono tratte direttamente dal disciplinare incluso nella domanda di registrazione pubblicata in Official Journal C321 31.12.2003; fonte: : <http://ec.europa.eu/agriculture/quality/door>

¹³⁵ Reg. CE n. 2446 del 06.11.00. Tutte le notizie riportate sul prodotto sono tratte direttamente dal disciplinare incluso nella domanda di registrazione pubblicata in: IT_0005_0109_SPE_IT_O.pdf, Official Journal C93 31.03.2000 fonte: : <http://ec.europa.eu/agriculture/quality/door>

impianti con presenza congiunta (minimo due cultivar) dell'85% sono Frantoio, Correggiolo, Moraiolo, Leccino. Altre cultivar possono essere presenti per un massimo del 15 % del totale impiantato per la DOP.

Anche in Umbria come in Molise e nelle Marche vi è una unica produzione di olio di Oliva a marchio DOP: l'*Umbria*¹³⁶. Essa è necessariamente accompagnata dai riferimenti geografici: *Colli Assisi-Spoleto*, *Colli Martani*, *Colli Amerini*, *Colli del Trasimeno* e *Colli Orvietani*.

L'*Umbria - Colli Assisi-Spoleto* è prodotto nei comuni di: Gubbio, Scheggia e Pascelupo, Costacciaro, Sigillo, Fossato di Vigo, Gualdo Tadino, Valfabbrica, Assisi, Spello, Valtopina, Foligno, Trevi, Sellano, Campello sul Clitunno, Scheggino, S. Anatolia di Narco, Vallo di Nera, Cerreto di Spoleto, Preci, Norcia, Cascia, Poggiodomo, Monteleone, Montefranco, Arrone, Polino, Ferentillo, Terni, Stroncone e parte del comune di Spoleto.

Le varietà di olivo che devono essere presenti sono la Moraiolo (non inferiore al 60%), Leccino e Frantoio (non superiore al 30%), ed altre varietà fino al massimo del 10%.

L'*Umbria - Colli Martani* è prodotto nei comuni di Acquasparta, Spoleto, Massa Martana, Todi, Castel Ritaldi, Giano dell'Umbria, Montefalco, Gualdo Cattaneo, Collazzone, Bevagna, Cannara, Bettona, Deruta, Torgiano, Bastia Umbra e parte del comune di Spoleto.

Le cultivar predominanti sono la Moraiolo (non inferiore al 20%), S. Felice, Leccino e Frantoio, (non inferiore al 80%) ed altre varietà fino al massimo del 10%.

L'*Umbria - Colli Amerini* è prodotto nei comuni di: Calvi, Otricoli, Narni, Amelia, Penna in Teverina, Giove, Attigliano, Lugnano in Teverina, Alviano, Guardia, San Gemini, Montecastrilli e Avigliano.

Le cultivar ammesse negli impianti sono la Moraiolo (non inferiore al 15%), Rajo, Leccino e Frantoio (non superiore all'85%) ed altre varietà fino al del 10%.

L'*Umbria - Colline del Trasimeno* è prodotto nei comuni di: Perugia, Piegara, Paciano, Panicale, Castiglione del Lago, Magione, Tuoro sul Trasimeno, Passignano sul Trasimeno, Lisciano Niccone, Umbertide, Città di Castello, Monte S. Maria, Tiberina, Corciano, Citerna, San Giustino, Montone e Pietralunga. Negli oliveti devono essere presenti le cultivar Moraiolo e Dolce Agocia (non inferiore al 15%), Frantoio e Leccino

¹³⁶Reg. CE n. 2325 del 24.11.97. Tutte le notizie riportate sul prodotto sono tratte direttamente dal disciplinare incluso nella domanda di registrazione pubblicata in IT_0017_1520_SPE_IT_O.pdf, Official Journal L322 25.11.1997; fonte: : <http://ec.europa.eu/agriculture/quality/door>

(non inferiore al 65%). Altre varietà sono ammesse fino al limite massimo del 20% del totale.

L'Umbria - Colli Orvietani è prodotto nei comuni di: Montecchio, Baschi, Orvieto, Porano, Castel Giorgio, Castel Viscardo, Allerona, Ficule, Parrano, San Venanzio, Monteleone d'Orvieto, Fabbro, Montegabbione, Montecastello di Vibio, Fratta Todina, Marsciano e Città della Pieve.

Le cultivar ammesse negli impianti sono la Moraiolo (non inferiore al 15%), Frantoio (non superiore al 30%), Leccino (non superiore al 60%) ed altre fino ad un massimo del 20%.

Risalendo la Penisola troviamo le produzioni di qualità DOP della regione Emilia Romagna.

Il *Colline di Romagna DOP*¹³⁷ è prodotto nelle province di Rimini e di Forlì-Cesena; in questo caso l'olivicoltura occupa soprattutto i sistemi collinari marginali con maggiori pendenze a ridosso della costa. Le cultivar ammesse negli uliveti sono la Correggiolo, (minimo del 60 %) e Leccino (massimo del 40 %). Altre varietà minori, quali Pendolino, Moraiolo e Rossina, possono essere presenti negli uliveti registrati per la produzione della DOP al 10 %. La varietà maggiormente presente nell'areale produttivo è la Correggiolo, cultivar particolarmente resistente al freddo che permette la raccolta tardiva e scalare delle olive con conseguente miglioramento della qualità e quantità della resa.

Il *Brisighella DOP*¹³⁸ è prodotto nelle province di Ravenna e Forlì e più precisamente nei comuni di: Brisighella, Faenza, Riolo Terme, Casola Valsenio e Modigliana. La cultivar caratterizzante è la Nostrana di Brisighella che deve essere presente negli impianti olivetati in misura non inferiore al 90%. Altre cultivar possono essere presenti negli uliveti in percentuale massima del 10%.

La Liguria è la terra del *Riviera Ligure DOP*¹³⁹, la cui produzione si distingue nelle seguenti menzioni geografiche complementari: *Riviera dei Fiori*, *Riviera del Ponente Savonese*, *Riviera del Levante*.

¹³⁷ Reg. CE n. 1491 del 25.08.03. Tutte le notizie riportate sul prodotto sono tratte direttamente dal disciplinare incluso nella domanda di registrazione pubblicata in: Official Journal C286 22.11.2002 ; fonte: : <http://ec.europa.eu/agriculture/quality/door>

¹³⁸ Reg. CE n. 1263 del 01.07.96. Tutte le notizie riportate sul prodotto sono tratte direttamente dal disciplinare incluso nella domanda di registrazione pubblicata in ; IT_0017_1513_SPE_IT_O.pdf, Official Journal L163 02.07.1996; fonte: : <http://ec.europa.eu/agriculture/quality/door>

¹³⁹ Reg. CE n. 123 del 23.01.97. Tutte le notizie riportate sul prodotto sono tratte direttamente dal disciplinare incluso nella domanda di registrazione pubblicata in: IT_0017_1540_SPE_IT_O.pdf, Official Journal C305 11.11.2010 fonte: : <http://ec.europa.eu/agriculture/quality/door>

La DOP *Riviera Ligure* accompagnata dalla menzione geografica aggiuntiva *Riviera dei Fiori* comprende, nella provincia di Imperia, l'intero territorio amministrativo dei seguenti comuni: Cervo, Ranzo, Caravonica, Lucinasco, Camporosso, Chiusavecchia, Dolcedo, Pieve di Teco, Aurigo, Ventimiglia, Taggia, Costa Rainera, Pontedassio, Civezza, San Bartolomeo al Mare, Diano San Pietro, Vasia, Pietrabruna, Pornassio, Vessalico, Molini di Trióra, Borgomaro, Diano Castello, Imperia, Diano Marina, Borghetto d'Arroscia, Cipressa, Castellaro, Dolceacqua, Cesio, Chiasanico, Airole, Montalto Ligure, Castel Vittorio, Isolabona, Vallebona, San Remo, Baiardo, Diano Arentino, Badalucco, Ceriana, Perinaldo, Prelà, Pigna, Apricale, Villa Faraldi, Valle Crosia, S. Biagio, Bordighera, Soldano, Ospedaletti, Seborga, Olivetta S. Michele, Rocchetta Nervina, Carpasso, San Lorenzo al Mare, Santo Stefano al Mare, Riva Ligure, Pompeiana, Terzorio, Aquila d'Arroscia, Armo, Rezzo, San Biagio della Cima, Cosio di Arroscia, Montegrosso Pian Latte, Mendatica.

La DOP *Riviera Ligure-Riviera dei Fiori*, è riservata all'olio extravergine di oliva ottenuto dalla varietà di olivo Taggiasca presente negli oliveti per almeno il 90%. Possono, altresì, concorrere altre varietà presenti negli oliveti in misura non superiore al 10%.

La DOP *Riviera Ligure*, accompagnata dalla menzione geografica aggiuntiva *Riviera del Ponente Savonese* comprende, nella provincia di Savona, l'intero territorio amministrativo dei seguenti comuni: Orco Feglino, Finale Ligure, Quiliano, Vendone, Andora, Boissano, Calice Ligure, Noli, Stellanello, Balestrino, Arnasco, Tovo San Giacomo, Alassio, Testico, Casanova Lerrone, Loano, Albenga, Ceriale, Cisano sul Neva, Giustenice, Villanova d'Albenga, Toirano, Celle Ligure, Laigueglia, Onzo, Ortovero, Vado Ligure, Varazze, Pietra Ligure, Garlenda, Albisola Superiore, Castel Bianco, Savona, Albisola Marina, Borghetto Santo Spirito, Bergeggi, Borgio Verezzi, Castelvechio di Rocca Barbena, Erli, Magliolo, Masino, Rialto, Spotorno, Vezzi Portio, Stella, Zuccarello.

La denominazione di origine controllata *Riviera Ligure - Riviera del Ponente Savonese*, è riservata all'olio extravergine di oliva ottenuto dalla varietà di olivo Taggiasca presente negli oliveti per almeno il 60%. Possono, altresì, concorrere altre varietà presenti negli oliveti in misura non superiore al 40%.

Il *Riviera Ligure*, accompagnata dalla menzione geografica aggiuntiva *Riviera di Levante*, comprende, nelle province di "Genova e La Spezia" l'intero territorio amministrativo dei seguenti comuni: provincia di Genova: Orerò, Coreglia Ligure,

Borzonasca, Leivi, Ne, Carasco, Lavagna, Genova, Rapallo, San Colombano, Certenoli, Recco, Chiavari, Bogliasco, Castiglione Chiavarese, Cogorno, Sestri Levante, Casarza Ligure, Moneglia, Sori, Santa Margherita Ligure, Zoagli, Avegno, Pieve Ligure, Camogli, Portofino, Arenzano, Bargagli, Cicagna, Cogoletto, Favale di Malvaro, Lorsica, Lumarzo, Mezzanego, Moconesi, Neirone, Tribogna, Uscio, Mele, Sant'Olcese. Provincia di La Spezia: Ameglia, Vernazza, Framura, Deiva Marina, Follo, Vezzano Ligure, La Spezia, Arcola, Bolano, Beverino, Pignone, Borghetto Vara, Ortonovo, Castelnuovo Magra, Sarzana, Lerici, Bonassola, Levante, Santo Stefano Magra, Monterosso al Mare, Portovenere, Riomaggiore, Calice al Cornoviglio, Ricco del Golfo. La DOP *Riviera Ligure - Riviera di Levante* è riservata all'olio extravergine di oliva ottenuto dalle seguenti varietà di olivo presenti, da sole o congiuntamente, negli oliveti: Lavagnina, Razzola, Pignola per almeno il 65%. Possono, altresì, concorrere altre varietà presenti negli oliveti in misura non superiore al 35%.

All'estremo confine orientale della Penisola si definiscono gli areali produttivi della DOP della regione Friuli Venezia Giulia

La DOP *Tergeste*¹⁴⁰ è prodotta nella provincia di Trieste (antica Tergestum) e più precisamente nelle circoscrizioni comunali di Muggia, San Dorligo della Valle, Trieste, Duino-Aurisina, Sgonico e Monrupino. La zona è delimitata a Sud dal mare Adriatico, a Nord ed a Est dal confine con la Slovenia e ad Ovest dalla provincia di Gorizia. L'olivicoltura spesso terrazzata nei pressi della costa o delle colline di Muggia, è favorita fra l'altro anche dall'azione mitigatrice del mare. La varietà di olivo autoctona (obbligatoriamente presente negli oliveti in misura non inferiore al 20%) è la Belica o Biancheria, mentre le altre varietà ammesse in proporzioni interne variabili sono: Carbona, Leccino, Leccio del Corno, Frantoio, Maurino e Pendolino.

La DOP *Veneto Valpolicella, Veneto Euganei e Berici, Veneto del Grappa*¹⁴¹ è prodotta nelle province di Verona, Padova, Vicenza e Treviso. La afferenza geografica produttiva coincide con i sistemi collinari e pedo-collinari del Veneto. Da essa sono escluse sia la parte della montuosa della regione, che i territori umidi e di bassa pianura umida delle province di Belluno, Venezia e Rovigo.

¹⁴⁰ Reg. CE n. 1845 del 22.10.04. Tutte le notizie riportate sul prodotto sono tratte direttamente dal disciplinare incluso nella domanda di registrazione pubblicata in: Official Journal C303 13.12.2003 ; fonte: <http://ec.europa.eu/agriculture/quality/door>

¹⁴¹ Reg. CE n. 2036 del 17.10.01. Tutte le notizie riportate sul prodotto sono tratte direttamente dal disciplinare incluso nella domanda di registrazione pubblicata in: Official Journal C366 20.12.2000, Official Journal L55 26.02.2002; fonte: <http://ec.europa.eu/agriculture/quality/door>

La tipologia della DOP detta *Veneto Valpolicella* deve provenire principalmente dalle due cultivar Grignano e Favarol. La tipologia della DOP detta *Veneto Euganei e Berici* è legata soprattutto alle cultivar Leccino e Rasara mentre la tipologia della DOP detta *Veneto del Grappa* deve essere ottenuta soprattutto dalle cultivar Frantoio e Leccino.

Il *Sardegna DOP*¹⁴² della regione omonima è prodotto nelle province di Cagliari, Oristano, Nuoro e Sassari. L'olivicoltura è estremamente importante per la economia agricola della regione, infatti ben il 95% dei comuni dell'isola può vantare la presenza di oliveti.

Le cultivar autoctone caratterizzanti la produzione della DOP sono la Bosana, la Tonda di Cagliari, la Nera (Tonda) di Villacidro, la Semidana. Esse devono essere presenti negli impianti in percentuale minima dell'80%. Altre varietà locali sono ammesse per l'eventuale 20% restante (le cultivar indigene della regione censite sono in totale 18).

La produzione Lombarda dell'olio di oliva è certamente favorita dalla azione mitigatrice sul clima provocata dalla presenza di grandi laghi di origine glaciale come si evince dalle stesse denominazioni prescelte

Il *Laghi Lombardi DOP*¹⁴³ è prodotto nelle province di Brescia, Bergamo, Como, Lecco.

I territori della Provincia di Brescia coinvolti nella produzione sono relativi ai comuni di: Darfo Boario Terme, Pisogne, Marone, Sale Marasino, Monte Isola, Sulzano, Iseo, Paratico, Provaglio d' Iseo, Monticelli Brusati, Ome, Corte Franca, Passirano, Rodengo Saiano, Gussago, Cellatica, Brescia, Cazzago, San Martino, Rovato, Coccaglio, Cologno, Erbusco, Adro, Capriolo.

Quelli coinvolti nella provincia di Bergamo sono: Rogno, Costa Volpino, Lovere, Castro, Solto Collina, Riva di Solto, Parzanica, Tavernola Bergamasca, Predore, Sarnico, Viadanica, Adrara San Martino, Foresto Sparso, Villongo, Zandobbio, Gandosso, Credaro, Castelli Calepio, Grumello del Monte, Chiuduno, Carobbio degli Angeli, Cenate Sopra, Scanzorosciate, Bergamo.

L'areale di afferenza produttiva del *Laghi Lombardi* ricadente anche entro la provincia di Como coinvolge le circoscrizioni comunali di: Gera Lario, Trezzone, Vercana,

¹⁴² Reg. CE n. 148 del 15.02.07. Tutte le notizie riportate sul prodotto sono tratte direttamente dal disciplinare incluso nella domanda di registrazione pubblicata in: Official Journal C224 13.09.2005, IT_0005_0284_SPE_IT_O.pdf; fonte: <http://ec.europa.eu/agriculture/quality/door>

¹⁴³ Reg. CE n. 2325 del 24.11.97. Tutte le notizie riportate sul prodotto sono tratte direttamente dal disciplinare incluso nella domanda di registrazione pubblicata in IT_0017_1543_SPE_IT_O.pdf, Official Journal L322 25.11.1997 fonte: : <http://ec.europa.eu/agriculture/quality/door>

Domaso, Gravedona, Consiglio di Rumo, Dongo, Musso, Pianello del Lario, Crema, Santa Maria Rezzonico, Sant'Abbondio, Plesio, Grandola, Menaggio, Griante, Tremezzo, Mezzegra, Lenno, Ossuccio, Sala Comacina, Colonno, Argegno, Brienzo, Laglio, Carate Uriò, Moltrasio, Bellagio, Porlezza, Valsolda, Stazzona, Germasino, Sorico. Mentre entro provincia di Lecco sono: Colico, Dorio, Dervio, Bellano, Varenna, Perledo, Lierna, Mandello del Lario, Abbadia Lariana, Malgrate, Oliveto Lario, Galbiate.

Il *Laghi Lombardi*, accompagnato dalla menzione geografica complementare *Sebino*, comprende, nell'ambito delle province di Brescia e Bergamo, l'intero territorio amministrativo dei seguenti comuni: Capriolo, Darfo Boario Terme, Pisogne, Marone, Sale Marasino, Monte Isola, Sulzano, Iseo, Paratico, Provaglio d'Iseo, Monticelli Brusati, Ome, Corte . Franca, Passirano, Rodengo Saiano Gussago, Cellatica, Brescia, Cazzago San Martino, Rovató, Coccaglio, Cologne, Erbusco, Adro, Rogno, Costa Volpino, Lovere, Castro, Solto Collina, Riva di Solto, Parzanica, Tavernola Bergamasca, Predore, Sarnico, Viadanica, Adrara San Martino, Foresto Sparso, Villongó, Zandobbio, Gandosso, Credaro, Castelli Calepio, Grumello, del Monte, Chiudono, Carobbio, Degli Angeli, Cenate Sopra, Scanzorosciate, Bergamo.

Il *Laghi Lombardi* accompagnata dalla menzione geografica aggiuntiva *Lario* comprende, nelle province di Como e Lecco, i comuni di: Gera Lario, Trezzone, Vercana, Domaso, Gravedona, Consiglio di Rumo, Dongo, Musso, Pianello del Lario, Crema, Santa Maria Rezzonico, Sant'Abbondio, Plesio, Grandola, Menaggio, Griante, Tremezzo, Mezzegra, Lenno, Ossuccio, Sala Comacina, Colonno, Argegno, Brienzo, Laglio, Carate Uriò, Moltrasio, Bellagio, Porlezza, Valsolda, Colico, Dorio, Dervio, Bellano, Varenna, Perledo, Lierna, Mandello del Lario, Abbadia Lariana, Malgrate, Oliveto Lario, Stazzano, Germasino, Galbiate, Sorico.

Le cultivar caratterizzanti la DOP ammesse negli oliveti in proporzioni interne variabili sono la Frantoio, la Casaliva e Leccino (minimo 80%), le altre varietà possono contribuire con il 20% del totale impiantato.

Una menzione particolare merita l'unico olio di oliva con dimensione produttiva interregionale di tutto il territorio nazionale, si tratta della DOP *Garda*¹⁴⁴:

Essa (*Garda DOP*) con le menzioni geografiche complementari: *Bresciano*, *Orientale* e *Trentino*, è prodotta nelle province di Brescia, Verona, Mantova e Trento. Questo è il

¹⁴⁴ Reg. CE n. 2325 del 24.11.97. Tutte le notizie riportate sul prodotto sono tratte direttamente dal disciplinare incluso nella domanda di registrazione pubblicata in IT_0017_1516_SPE_IT_O.pdf, Official Journal L322 25.11.1997
fonte: : <http://ec.europa.eu/agriculture/quality/door>

territorio della Riviera degli Olivi, dove grazie al micro clima mite garantito dalla presenza del lago di Garda, gli impianti spesso si elevano fino 300 metri di altitudine in terreni spesso terrazzati o ciglionati.

Il *Garda Bresciano* comprende, in provincia di Brescia, i comuni: Botticino, Calvagese della Riviera, Desenzano del Garda, Gardone Riviera, Gargnano, Gavardo, Limone sul Garda Lonato, Manerba del Garda, Moniga del Garda, Muscoline, Padenghe sul Garda, Paltone, Polpenazze del Garda, Pozzolengo, Puegnago del Garda, Roè Volciano, Salò, San Felice del Benaco, Serie, Sirmione, Solano del Lago Tignale, Toscolano Maderno, Tremosine, Villanuova sul Clisi, Vobarno.

Il *Garda Bresciano* deve essere prodotto da uliveti che presentano le varietà: Casaliva, Frantoio, e Leccino per almeno il 55%. Altre varietà possono contribuire per un massimo del 45% produzione totale.

Il *Garda- Orientale* comprende, nella provincia di Verona i comuni di Affi, Bardolino, Brenzone, Bussolengo, Caprino Veronese, Castelnuovo del Garda, Cavaion Veronese, Costermano, Garda, Lazise, Malcesine, Pastrengo, Peschiera del Garda, Rivoli Veronese, San Zeno di Montagna, Sommacampagna, Sona, Torri del Benaco, Valeggio sul Mincio. Nella provincia di Mantova: Castiglione delle Stiviere, Cavriana, Monzambano, Ponti sul Mincio, Solferino e Volta Mantovana.

Le cultivar caratterizzanti gli oliveti di produzione sono soprattutto la Casaliva (51%) o la Drizzar presente negli oliveti per almeno il (50%). Altre cultivar ammesse per la produzione della DOP sono: Lezzo, Favarol, Rossanel, Razza, Fort, Morcai, Trepp, e Pendolino, che possono essere presenti negli oliveti, in proporzione variabile fino ad un massimo del 50%.

Il *Garda - Trentino* comprende, in provincia di Trento, i comuni: Arco, Calavino, Cavedine, Drena, Dro, Nago-Torbole, Riva del Garda e Tenno e parte dei comuni di Lasino, Padergnone e Vezzano.

Il prodotto deve derivare da oliveti con presenza delle cultivar Casaliva, Frantoio, Pendolino e Leccino per almeno l'80% del totale. Altre varietà possono essere presenti negli impianti in misura non superiore al 20%.

Le notizie relative agli areali di riferimento geografico ed alle cultivar caratterizzanti la produzione degli oli extravergine di oliva DOP del Lazio (*Canino, Sabina, Tuscia e Colline Pontine*) sono riportate nel paragrafo 4.4 dal titolo L'olivicoltura di qualità, produzione privilegiata negli interventi della regione Lazio.

4.4 *Le produzioni agroalimentari DOP e IGP nella regione Lazio*

Le eccellenze dell'agricoltura di qualità della regione Lazio presenti (giugno 2011) nei registri delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche europei sono 22 divise in 14 DOP e 8 IGP che possono essere raggruppate, in base alla classificazione comunitaria dei prodotti stabilite dal regolamento europeo¹⁴⁵, nelle seguenti tipologie ((fr fig 4.3 e fig 4.4):

- Ortofrutticoli e cereali: *Carciofo Romanesco* del Lazio IGP, *Nocciola Romana* DOP, *Castagna di Vallerano* DOP, *Peperone di Pontecorvo* DOP, *Sedano Bianco di Sperlonga* IGP, *Fagiolo Cannellino di Atina* DOP, *Kiwi Latina* IGP;
- Oli e grassi: *Canino* DOP, *Sabina* DOP, *Tuscia* DOP, *Colline Pontine* DOP;
- Formaggi: *Mozzarella di Bufala Campana* DOP, *Pecorino Romano* DOP, *Pecorino Toscano* DOP. Prodotti a base di carne: *Porchetta di Ariccia* IGP, *Mortadella Bologna* IGP, *Salamini italiani alla cacciatore* DOP;
- Carni fresche e frattaglie: *Abbacchio Romano* IGP, *Vitellone bianco dell'Appennino Centrale* IGP;
- Altri prodotti di origine animale: *Ricotta Romana* DOP, *Ricotta di Bufala Campana* DOP;
- Prodotti di panetteria e pasticceria: *Pane casareccio di Genzano* IGP.

Le denominazioni di origine protetta registrate per prime già nel 1996 sono gli oli di oliva *Canino* e *Sabina* ed i prodotti interregionali *Pecorino Romano*, *Pecorino Toscano* e *Mozzarella di Bufala Campana* (cfr fig 4.3).

¹⁴⁵ Art 1. Campo di applicazione Reg (CE) n 510/2006 “ Il presente regolamento stabilisce le norme relative alla protezione delle denominazioni d'origine e delle indicazioni geografiche dei prodotti agricoli destinati all'alimentazione umana elencati nell'allegato I del trattato e dei prodotti alimentari elencati nell'allegato I del presente regolamento, nonché dei prodotti agricoli elencati nell'allegato II del presente regolamento.....” in GUUE L. 93, del 31.03.2006

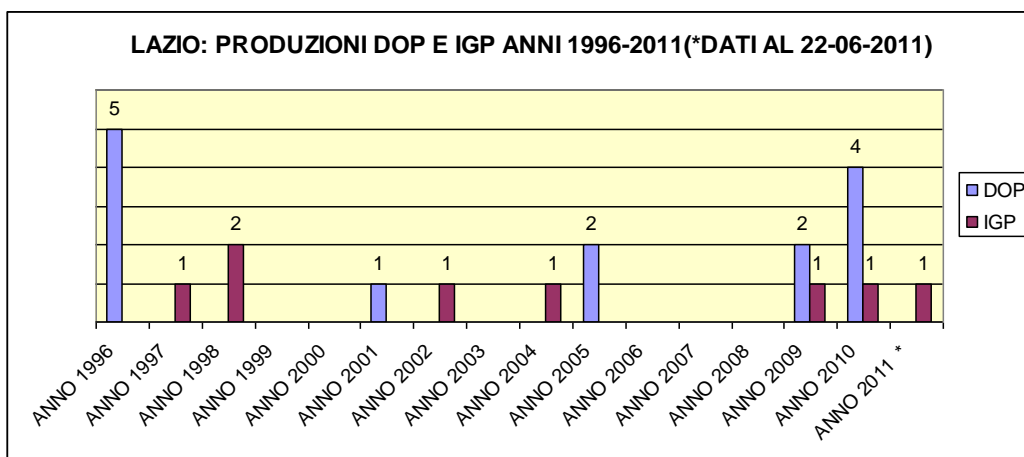


Fig 4.3 - Prodotti DOP e IGP della regione Lazio: distribuzione cronologica delle attribuzioni dei marchi europei (2011 dati parziali)
 (Fonte dati: Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali, ARSIAL Regione Lazio; elaborazione dell'autore)

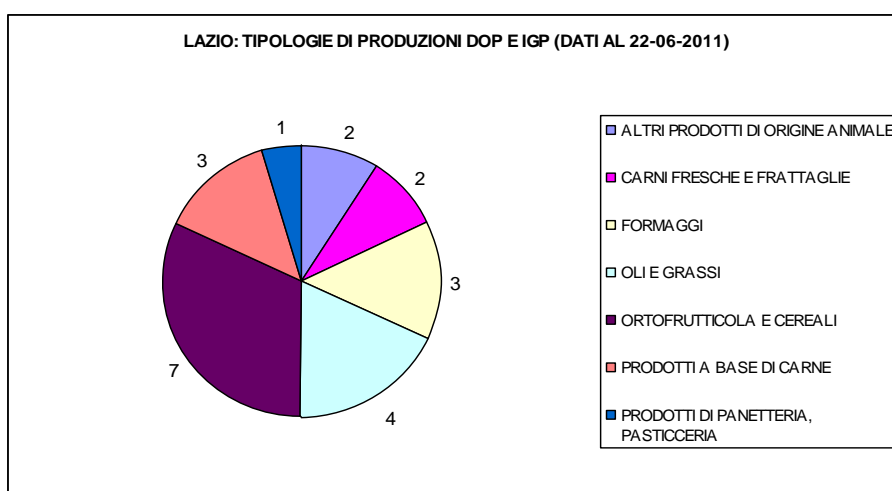


Fig 4.3 - Prodotti DOP e IGP della regione Lazio: distribuzione settoriale della produzioni a marchio europeo (2011 dati parziali)
 (Fonte dati: Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali, ARSIAL Regione Lazio; elaborazione dell'autore)

L'ortofrutticoltura

L'agricoltura di pregio del Lazio vanta la registrazione di 7 prodotti ortofrutticoli: quattro DOP e tre IGP.

Le denominazioni di origine protette sono relative a particolari legumi ed ortaggi (*Fagiolo Cannellino di Atina DOP*, *Peperone di Pontecorvo DOP*) ed a caratteristiche produzioni della corilicoltura e castanicoltura regionale (*Nocciola Romana DOP*, *Castagna di Vallerano DOP*)

La *Castagna di Vallerano DOP*¹⁴⁶ (ecotipo locale di *Castanea Sativa* Miller), presenta fra le altre cose, notevoli peculiarità nutrizionali (composizione in acqua, proteine, lipidi, ecc.) e fisiche come ad esempio la ottima pezzatura, gli pericarpi esterni sottili e facilmente distaccabili ed epispermi interni generalmente non presenti nei solchi principali del seme.

Contribuiscono alla eccellenza produttiva: la particolare natura dei terreni interessati dalla castanicoltura tutti di origine vulcanica profondi, ben drenati e ricchi di sostanze organiche; la posizione orografica con la localizzazione dei castagneti da frutto sulle falde dei Monti Cimini, ad una altitudine compresa tra i 400 ed i 750 m.s.l. sul mare ed il clima locale di tipo continentale (estati calde ed inverni freddi e asciutti), con forti escursioni termiche annuali e piogge ben distribuite. Anche l'uomo ha certamente contribuito alla crescita della qualità con la selezione degli ecotipi e delle ceppaie migliori ed il ricorso ad idonee tecniche di coltura, che prevedono tra l'altro anche la pratica della irrigazione

Il territorio geografico di riferimento produttivo è circoscritto al solo comune di Vallerano in provincia di Viterbo, la cui popolazione è dedita in modo prevalente alle attività agricole e commerciali connesse alla coltivazione locale di noccioli e castagneti di pregio.

La conduzione dei castagneti, localizzati soprattutto nei pressi del centro abitato, è soprattutto diretta e familiare, infatti alla manodopera stagionale ricorrono solo poche aziende di maggiori dimensioni

L'antico legame tra la castanicoltura e il territorio di Vallerano è testimoniato, oltre che dai molti documenti storici e dagli studi di settore, anche dalle tracce storiche lasciate sul territorio dall'uomo come ad esempio le caratteristiche grotte tufacee con vasche per la conservazione delle castagne.

Negli impianti che variano per densità (dalle 50 alle 100 piante/ha) e resa (da 2 t/ha a 6 t/ha), la raccolta avviene con pratiche manuali o con macchine raccogliatrici nel periodo che va dal 20 settembre al 10 novembre di ogni anno.

¹⁴⁶Reg. CE n. 286 del 07.04.09; Tutte le notizie relative al prodotto sono tratte direttamente dal "Disciplinare di Produzione Castagna di vallerano DOP", ArsiAl, Servizio Tutela vigilanza e qualità produzioni, fonte: banca dati ARSIAL, www.arsial.it

Mentre la produzione della castagne, la loro lavorazione per cernita, la calibratura ed il trattamento per la conservazione devono avvenire esclusivamente nel territorio di attinenza, il disciplinare produttivo prevede che il confezionamento possa avvenire anche al di fuori di tale circoscrizione.

La conservazione del prodotto è garantita o dalla cura in acqua a temperatura ambiente per non oltre sette giorni, seguita dall'eliminazione dei frutti ammuffiti e dalla asciugatura, oppure dalla cura in acqua calda (a temperatura controllata 47°-55°C e per un massimo 35-40 minuti) che distrugge le uova degli insetti ed i parassiti, a cui segue l'asciugatura per ventilazione forzata.

La denominazione *Nocciola Romana* DOP¹⁴⁷ indica una particolare produzione corilicola ottenuta per almeno il 90% dalle cultivar Tonda Gentile Romana e Nocchione, eventualmente integrata per il massimo del 10% dalle cultivar Tonda di Giffoni e Barrettona.

Sia nel caso della Tonda Gentile Romana che in quello del Nocchione, i semi di grandezza medio- piccola hanno sapore ed aroma finissimo e persistente e resa alla sgusciatura variabile tra il 28 e il 50%. Produzione, raccolta, stoccaggio, cernita e calibratura devono avvenire nell'ambito geografico di riferimento compreso in territori della provincia di Viterbo e di Roma dove nella corilicoltura sono impegnati oltre 3.500 addetti e sono impegnati circa 16.000 ha di superficie.

In provincia di Viterbo i comuni interessati sono: Barbarano Romano, Bassano in Teverina, Bassano Romano, Blera, Bomarzo, Calcata, Canepina, Capranica, Caprarola, Carbognano, Castel Sant'Elia, Civita Castellana, Corchiano, Fabrica di Roma, Faleria, Gallese, Monterosi, Nepi, Oriolo Romano, Orte, Ronciglione, Soriano nel Cimino, Sutri, Vallerano, Vasanello, Vejano, Vetralla, Vignanello, Villa San Giovanni in Tuscia, Vitorchiano e Viterbo.

In provincia di Roma i comuni interessati sono: Bracciano, Canale Monterano, Manziana, Rignano Flaminio, Sant'Oreste e Trevignano.

Le condizioni pedoclimatiche dell'area laziale dei monti Cimini e monti Sabatini, ricca di terreni vulcanici profondi, leggeri abbondanti di potassio e microelementi ed il clima locale che presenta temperature minime non troppo basse (4-6 °C) e temperature massime non troppo alte (22-23°C), favoriscono la coltivazione dei nocciolati che fioriscono nei mesi di gennaio-febbraio. Al fine di garantire frutti con elevata qualità,

¹⁴⁷ Tutte le notizie relative al prodotto sono tratte direttamente dal disciplinare contenuto nella Domanda di registrazione in: Official Journal C308 03.12.2008; fonte <http://ec.europa.eu/agriculture/quality/>

anche a scapito della semplice quantità, le tecniche produttive si sono evolute, prevedendo ad esempio la pratica della difesa integrata, il miglioramento dei tempi di raccolta (minima permanenza del frutto sul suolo), delle tecniche di lavorazione (essiccazione artificiale con riuso dei gusci delle nocciole come combustibile) e dell'immagazzinamento (strutture a temperatura controllata).

Il *Fagiolo Cannellino di Atina* DOP¹⁴⁸ (*Phaseolus vulgaris* L, ecotipo locale "Cannellino di Atina") è caratterizzato dal turgimento molto sottile, che permette, a differenza di quanto accade per gli altri fagioli, la cottura senza messa a bagno preventiva. Il territorio geografico di afferenza produttiva è costituita dai seguenti comuni della provincia di Frosinone: Atina (frazione di Settignano, Oboca, Sacco, Sabina, S. Marciano e Case di Melfa), Comune di Villa Latina (frazione di Saccoccia), Comune di Picinisco (frazione di Di Vito e Immogle), Comune di Casalvieri (frazione di Guagno, Casal Delle Mole e Plauto), Comune di Casalattico (frazione di S. Nazzario e S. Gennaro) e Comune di Gallinaro (frazione di Rosanisco).

Fra i fattori dell'ambiente che contribuiscono alla caratterizzazione organolettica del prodotto vi è innanzitutto il particolare terreno molto percolante di origine alluvionale, ricco di manganese, localizzato soprattutto lungo le sponde del fiume Melfa e del torrente Mollarino dai quali proviene l'acqua d'irrigazione, ricca anch'essa di manganese, ma povera di sostanze inquinanti. Il ciclo vegetativo del fagiolo (breve ed estivo) è favorito anche dal clima caratterizzato da escursioni termiche giornaliere idonee alla coltura ed anche se le piogge avvengono soprattutto in autunno e inverno, nei mesi estivi non scompaiono del tutto in modo che le piante non soffrono per carenza di umidità nel terreno.

Per le comunità coinvolte, la coltivazione del *Fagiolo Cannellino di Atina*, rappresenta una fonte importante di ricchezza ed i semi sono auto-riprodotti per essere custoditi per la nuova semina. I terreni non possono essere concimati in nessun modo, ma possono essere preparati con la preventiva coltivazione in autunno e in inverno di graminacee. Nel periodo che va dal 15 giugno fino al 15 luglio avviene la semina con proporzioni variabili tra i 70 e gli 80 kg di semi per ha. Le coltivazioni sono irrigate attraverso differenti tecniche (scorrimento, pioggia, goccia) ogni 6-10 giorni, soprattutto con le acque del fiume Melfa, del torrente Mollarino presenti nel comprensorio produttivo. La fase della raccolta nei campi avviene fra il 10 settembre ed il 30 ottobre,

¹⁴⁸ Reg. UE n. 699 del 04.08.10; Tutte le notizie relative al prodotto sono tratte direttamente dal "Disciplinare di Produzione Denominazione di Origine Protetta "Fagiolo Cannellino DOP, MD 6 agosto 2010, GU 192 del 18.08.2010; fonte: banca dati ARSIAL, www.arsial.it

successivamente le piante seccate sono infine trebbiate. L'ultima fase del processo produttivo riguarda la selezione manuale o meccanica delle impurità e dei fagioli imperfetti. Essendo vietato l'uso di conservanti, il prodotto finito non può essere trasportato, ma deve essere necessariamente confezionato nell'areale produttivo originario.

Il *Peperone di Pontecorvo* DOP¹⁴⁹ (ecotipo locale dalla forma trilobata del *Capsicum annum*), si presenta esternamente con il caratteristico predominante colore rosso ed un peso per bacca che può variare a seconda della categoria (superiore, extra, I scelta) dal un minimo di 100 g ad oltre 150 g. Le maggiori peculiarità sono nella cuticola che è molto più sottile rispetto a quella degli altri peperoni, nel sapore particolarmente dolce e nella elevata digeribilità. Tutte le fasi della produzione, dal reperimento del seme alla coltivazione, fino al confezionamento finale devono aver luogo direttamente nel territorio di riferimento geografico poiché eccessive manipolazioni possono rovinare i tessuti esterni dell'ortaggio e danneggiare il prodotto nel suo insieme. La circoscrizione territoriale di riferimento per la produzione del *Peperone di Pontecorvo*, si localizza in provincia di Frosinone e coincide con l'intero territorio comunale di Pontecorvo e con parti dei territori dei comuni di Esperia, S. Giorgio a Liri, Pignataro Interamna, Villa S. Lucia, Piedimonte S. Germano, Aquino, Castrocielo, Roccasecca e San Giovanni Incarico (tutti nella valle del fiume Liri). Il suolo su cui insistono le coltivazioni è costituito soprattutto dai depositi alluvionali creati dal fiume Liri e dai suoi affluenti, con suoli sciolti molto profondi e con buon contenuto di argilla, comunque ben drenati dagli eccessi di acqua. Il clima locale è mediterraneo, poco ventilato ad alta umidità relativa.

Sono stati i che nel passato hanno avviato un lungo processo di selezione degli ortaggi migliori in modo da potenziarne le qualità, fino ad ottenere il perfetto adattamento di questa varietà alle condizioni locali.

La indicazione geografica protetta *Carciofo Romanesco del Lazio* (IGP)¹⁵⁰ (*Cynara scolymus* L.) si riverisce a due differenti cultivar coltivate in alcune aree delle province di Viterbo, Roma e Latina (comuni di Montalto di Castro, Canino, Tarquinia,

¹⁴⁹ Reg. UE n. 1021 del 12.11.10; Tutte le notizie relative al prodotto sono tratte direttamente dalla scheda riepilogativa (Documento Unico) "Peperone di Pontecorvo" DOP, GUCE C78/13 del 27.03.2010; fonte: banca dati ARSIAL, www.arsial.it

¹⁵⁰ Reg. CE n. 2066 del 21.11.02; Tutte le notizie relative al prodotto sono tratte direttamente dal "Disciplinare di Produzione dell'Indicazione Geografica protetta Carciofo Romanesco del Lazio", fonte: banca dati ARSIAL, www.arsial.it

Allumiere, Tolfa, Civitavecchia, Santa Marinella, Campagnano, Cerveteri, Ladispoli, Fiumicino, Roma, Lariano, Sezze, Priverno, Sermoneta e Pontinia).

La cultivar Castellammare produce in media dai 6 agli 8 capolini per il consumo fresco, e dai 5 agli 8 capolini per l'uso da conserva ed è caratterizzata da un periodo produttivo precoce che inizia a gennaio.

La cultivar Campagnano produce invece un numero maggiore, dagli 8 ai 10 capolini, per il consumo fresco, ed un numero minore, dai 4 ai 5 di capolini, per l'uso da conserva, questa cultivar è peraltro caratterizzata da un periodo produttivo tardivo che inizia in marzo o aprile.

Questa coltivazione di pregio prevede molte cure: da agosto ad ottobre si lavora all'impianto delle carciofaie che possono rimanere in campo per al massimo quattro anni. Dopo aver lavorato il terreno con arature profonde e concimazioni, si realizzano gli impianti con distanze minime di 1 m e massima di 1,60 cm tra le file e distanze minime di 80 cm e massime di 1,20 cm entro la fila. A partire da agosto si possono effettuare delle irrigazioni mentre a fine inverno si può irrigare solo in caso di effettiva necessità. La pratica della diciocatura per togliere dalla pianta gli steli che hanno prodotto i capolini può essere smanuale o meccanica mentre con la scarducciatura per la l'eliminazione dei germogli (carducci) in eccesso ha luogo verso la seconda e la terza decade di settembre e tra novembre e dicembre; infatti il *Carciofo Romanesco del Lazio* IGP alleva un solo carduccio per pianta. Da gennaio fino a maggio avviene la raccolta rigorosamente manuale.

Il *Kiwi Latina* IGP¹⁵¹ (Actinidia deliciosa, cultivar Hayward), è coltivato negli interi territori comunali di Sezze, Sermoneta, Cisterna di Latina, Aprilia, Cori, Pontinia, Priverno; in parte dei territori comunali di Latina e Sabaudia, in provincia di Latina; negli interi territori comunali di Marino, Castel Gandolfo, Albano Laziale, Lanuvio, Colonna, Palestrina, Zagarolo, San Cesareo, Ariccia, Genzano di Roma, Velletri, Lariano ed in parte dei territori comunali di Ardea, Pomezia e Artena nella provincia di Roma.

La coltivazione dell'actinidia, arrivata nei primi anni '70 del secolo scorso nella provincia di Latina, trova nel Lazio meridionale condizioni climatiche e pedologiche estremamente favorevoli e si sviluppa da subito con enorme successo. I suoli, particolarmente fertili, hanno natura alluvionale (pianura Pontina) e pozzolana-tufacea

¹⁵¹ Reg. CE n. 1486 del 20.08.04; Tutte le notizie relative al prodotto sono tratte direttamente dal disciplinare contenuto nella Pubblicazione della Domanda di registrazione in GUUE C262/7 del 31.10.2003; fonte: banca dati ARSIAL, www.arsial.it

(Colli Albani). Il clima è temperato-umido, (temperatura media di 13-15°C, umidità relativa media estiva 75-80 %) e non presenta gelate invernali e primaverili dannose e le coltivazioni sono favorite anche dall'elevato grado di soleggiamento che agevola la maturazione dei frutti. La raccolta tardiva permette ai frutti di raggiungere una ottima maturazione, con conseguente aumento della presenza di zuccheri. Accanto ai fattori ambientali, la presenza pregressa nello stesso areale di riferimento produttivo, di estese produzioni vitivinicole, che necessitano di tecniche colturali simili a quelle previste per l'actinidia, ha a sua volta contribuito alla veloce diffusione dei nuovi impianti.

Per la crescita delle piante sono previste due differenti forme di allevamento, quali il tendone o la pergoleta. L'irrigazione è praticata per aspersione oppure per nebulizzazione sotto chioma. La produzione massima per ettaro è di 330 quintali.

Tra la fine di ottobre e l'inizio di novembre viene praticata la raccolta, seguita in inverno dalla potatura. Nel periodo fra fine giugno ed inizio luglio si pratica il diradamento dei frutti con eliminazione di quelli multipli e difettosi.

Il *Sedano bianco di Sperlonga* IGP¹⁵² (varietà *Apium graveolens* L. var *dulce* Mill., ecotipo Bianco di Sperlonga), presenta caratteristiche coste bianche con leggere sfumature di verde, poco resistenti e poco fibrose e dal sapore tipicamente non troppo aromatico e forte, che le rendono adatte al consumo fresco. Il territorio di riferimento produttivo coincide con i comuni di Fondi e Sperlonga, dove la coltivazione è presente fin da poco dopo la metà del secolo scorso.

I suoli presenti nell'areale produttivo di riferimento risultano idonei alla coltivazione in quanto in sono in parte calcarei ed in parte alluvionali e limosi- calcareri. Inoltre la falda acquifera è affiorante su terreni che posti vicino al mare hanno un elevato grado di salinità. Il clima tipico è marittimo temperato con estate arida presso la costa.

I contadini hanno conservato nel tempo l'integrità dei semi della cultivar migliori selezionate. Alle coltivazioni iniziali a pieno campo si sono sostituite quelle in ambienti protetti; le fasi della produzione prevedono la semina da luglio e il trapianto quando le piantine arrivano ad una altezza di cm 10-15, con impianti di densità variabile da 10-12 piante al metro quadro fino al massimo di 14 piante al metro quadro. Raccolto a mano, il prodotto finisce subito in contenitori protettivi ed inviato alla commercializzazione.

I formaggi

¹⁵² Reg. UE n. 222 del 17.03.10; Tutte le notizie relative al prodotto sono tratte direttamente dal disciplinare contenuto nella Domanda di registrazione in: Official Journal C185 07.08.2009; fonte: <http://ec.europa.eu/agriculture/quality/>

Le produzioni casearie del Lazio che hanno ottenuto i riconoscimenti di qualità comunitari sono: la *Mozzarella di bufala campana*, il *Pecorino Romano* ed il *Pecorino Toscano*. Questi formaggi sono stati tutti e tre registrati come denominazioni di origine protetta DOP e allo stesso tempo, sono tutti non esclusivi della regione Lazio, essi infatti, rappresentano realtà economico produttive che si realizzano in ambiti territoriali pertinenti a più regioni.

Nel caso della *Mozzarella di bufala campana*¹⁵³ che ha ottenuto la denominazione di origine nel 1996, le regioni amministrative coinvolte nella produzione del latte e nella elaborazione del formaggio sono ben quattro:¹⁵⁴

- Campania (intere province di Caserta e Salerno, comuni di Limatola, Dugenta e Amorosi della provincia di Benevento, comuni di Acerra, Giugliano in Campania, Pozzuoli, Qualiano Arzano, Cardito, Frattamaggiore, Frattaminore, Mugnano, nella provincia di Napoli),

- Puglia (intero territorio dei comuni di Manfredonia, Lesina e Poggio Imperiale e parte dei territori dei comuni di Cerignola, Foggia, Lucera, Torremaggiore, Apricena, Sannicandro Garganico, Cagnano Varano, San Giovanni Rotondo, San Marco in Lamis, tutti localizzati nella provincia di Foggia.

- Molise il territorio del comune di Venafro nella provincia di Isernia

- Lazio (comuni di Amaseno, Giuliano di Roma, Villa S. Stefano; Castro dei Volsci, Pofi, Ceccano, Frosinone, Ferentino, Morolo, Alatri, Castrocielo, Ceprano, Roccasecca della provincia di Frosinone, comuni di Cisterna di Latina, Fondi, Lenola, Latina, Maenza, Minturno, Monte S. Biagio, Pontinia, Priverno, Prossedi, Roccagorga, Roccasecca dei Volsci, Sabaudia, S. Felice Circeo, Sermoneta, Sezze, Sonnino, Sperlonga, Terracina, Aprilia della provincia di Latina e comuni di Anzio Ardea, Nettuno, Pomezia, Roma, Monterotondo della provincia di Roma,

La *Mozzarella di bufala campana* DOP deve essere prodotta esclusivamente con latte di bufala intero fresco proveniente da allevamenti bufalini di razza mediterranea italiana originari della zona geografica di afferenza, ed allevati secondo gli usi locali in stabulazione semilibera, in paddok e all'aperto con pascolamento.

¹⁵³ Reg. CE n. 1107 del 12.06.97 Tutte le notizie relative al prodotto sono tratte direttamente dal "Disciplinare di Produzione della denominazione di origine del formaggio Mozzarella di bufala campana", DPCM 10 maggio 1993, GURI n 219 del 17 settembre 1993", fonte: banca dati ARSIAL, www.arsial.it

¹⁵⁴ Il territorio di produzione della Mozzarella di bufala campana definito con la registrazione avvenuta nel 1996 è stato successivamente ampliato con le modifiche apportate al disciplinare approvate con il Reg ce n. 103 del 04/02/2008.

Il latte deve arrivare al caseificio per essere trasformato in *Mozzarella di Bufala Campana* entro 60 ore dalla prima mungitura. Tra le fasi più importanti della elaborazione estremamente articolata del prodotto ricordiamo a titolo esemplificativo: l'acidificazione del latte e la cagliata per addizione di siero innesto naturale, la coagulazione grazie a caglio naturale di vitello, la maturazione della cagliata per un tempo che varia intorno alla cinque ore, la riduzione a strisce della cagliata, la loro tritatura e la messa in mastelli o in filatrici, per la successiva miscelazione con acqua bollente, la filatura, la mozzatura in singoli pezzi e la salatura in salamoia, la eventuale affumicatura.

Il confezionamento (effettuato nello stesso stabilimento di produzione) prevede il mantenimento del prodotto nel suo liquido di governo, fino al momento del consumo. Le forme del prodotto variano: accanto al classico tipo tondeggiate, troviamo altre forme: bocconcini, trecce, ciliegine, nodini, ovolini, di conseguenza anche il peso del prodotto varierà in base alla forma (da 10 g a 800 g, fino al peso massimo di 3 kg previsto per le trecce).

Le altre due produzioni caseari di qualità (anche esse registrate nel 1996) sono il *Pecorino Romano DOP* ed il *Pecorino Toscano DOP*. Nel primo caso l'area geografica afferente mette insieme in un unico ambito di produzione del formaggio gli interi territori della Sardegna e del Lazio e della provincia di Grosseto in Toscana.

Il *Pecorino romano DOP*¹⁵⁵ è un formaggio a pasta dura e cotta prodotto esclusivamente con latte intero di pecora nel periodo di tempo che va ottobre a luglio. La trasformazione del latte in formaggio prevede tra l'altro la coagulazione con caglio di agnello in pasta proveniente solo dal territorio di riferimento geografico della DOP, inoculato con colture di fermenti lattici naturali ed autoctoni sempre derivati dall'area di produzione. La salatura può avvenire a seco o in salamoia; mentre il processo di stagionatura del formaggio da tavola deve durare almeno cinque mesi, quello per il formaggio da grattugiare si prolunga ad otto mesi. La forma cilindrica può avere dimensioni di diametro variabile fra 25 cm e 35 cm, mentre il peso cambierà a seconda della forma dai 20 kg ai 35 kg. Il prodotto finito può essere protetto con cappe di colore neutro o nere. Il prodotto finito per la tavola deve avere sapore aromatico e lievemente piccante, quello a stagionatura avanzata destinato alla grattugia, un piccante di maggiore intensità.

¹⁵⁵ Reg. CE n. 1107 del 12.06.96. Tutte le notizie relative al prodotto sono tratte direttamente dal "Disciplinare di produzione della Denominazione di origine del formaggio Pecorino Romano, DM 6 giugno 1995, GURI n 148 del 27 giugno 1995"; fonte: banca dati ARSIAL, www.arsial.it

Nel caso del *Pecorino Toscano* DOP¹⁵⁶, il territorio di pertinenza produttivo presente nel Lazio riguarda alcuni solo comuni della provincia di Viterbo (Acquapendente, Onano, San Lorenzo Nuovo, Grotte di Castro, Gradoli, Valentano, Farnese, Ischia di Castro, Montefiascone, Bolsena e Capodimonte). Partecipano alla produzione anche i due comuni di Alleronia e Castiglione del Lago che ricadono amministrativamente nella provincia di Terni in Umbria, ma la maggior parte dell'areale produttivo del *Pecorino Toscano* DOP coincide con l'intera regione Toscana.

Il *Pecorino Toscano* DOP è un formaggio a pasta tenera o semi-dura prodotto esclusivamente con latte intero di pecore allevate nel territorio di afferenza, alimentate prevalentemente con foraggi verdi o affienati derivati dai pascoli locali.

La produzione prevede, fra l'altro, che la coagulazione del latte con caglio di vitello debba avvenire ad una temperatura tra i 35 °C e i 38 °C ed in tempo di 20-25 minuti.

Dalla rottura cagliata si otterranno grumi di dimensioni diverse, più grandi per il formaggio a pasta tenera e più piccole per quello a pasta semi-dura. Altre fasi importanti della lavorazione sono: la pressatura manuale, la stufatura a vapore e la salatura in salamoia o tramite aggiunta diretta di sale.

Nel caso del formaggio a pasta tenera la permanenza in salamoia è di almeno otto ore (per kg di peso) e la stagionatura in cella non inferiore ai 20 giorni. Il formaggio a pasta semi dura resta in salamoia almeno 12-14 ore e stagiona in cella almeno quattro mesi . Le celle devono avere temperature tra 8 -10° ed umidità relativa tra 80-90%.

Le forme cilindriche possono avere diametro da 15 a 22 cm e peso variabile da 1 kg a 3,5 kg. Il formaggio contemporaneamente da tavola e da grattugia deve avere una percentuale in grasso non inferiore al 45% per il fresco e non inferiore al 40% per lo stagionato.

Le ricotte (Altri prodotti di origine animale)

L'allevamento bufalino del Lazio oltre ad essere coinvolto direttamente nella produzione della *Mozzarella di Bufala Campana* DOP è allo stesso tempo collegato alla produzione di un altro prodotto lattiero caseario di eccellenza che ha ottenuto la tutela comunitaria nel 2010: la *Ricotta di Bufala Campana* DOP¹⁵⁷.

¹⁵⁶ Reg. CE n. 1263 del 01.07.96. Tutte le notizie relative al prodotto sono tratte direttamente dal "Disciplinare di produzione della Denominazione di origine del formaggio Pecorino Toscano", DM 10 luglio 1995, GURI n 186 del 10 agosto 1995"; fonte: banca dati ARSIAL, www.arsial.it

¹⁵⁷ Reg. UE n. 634 del 19.07.10 Tutte le notizie relative al prodotto sono tratte direttamente dal "Disciplinare di Produzione Ricotta di Bufala Campana Denominazione di origine protetta", provvedimento del 23 luglio 2010, (GU n 184 del 9.8.2010); fonte: banca dati ARSIAL, www.arsial.it

L'ambito territoriale produttivo ricadente nelle regioni di Campania, Lazio, Puglia e Molise è identico e coincidente con quello delimitato per la produzione della *Mozzarella di bufala campana* DOP, infatti come viene ben spiegato nel disciplinare di produzione il rapporto fra i due prodotti è strettissimo poiché il siero con cui viene prodotta questa ricotta è quello del latte con cui si realizzano le mozzarelle. La storia dei due prodotti è antichissima ed è collegata all'arrivo intorno al 1300 del bufalo nel centro-sud d'Italia, il quale si stabilì con successo nei territori umidi ed impaludati presso il Volturno, nel Salernitano, in Sicilia e nella piana Pontina. Negli allevamenti bufalini le bufale in lattazione vengono alimentate soprattutto con foraggi (provenienti dal comprensorio DOP) che possono essere freschi, affienati, essiccati, disidratati, ed insilati. Questi ultimi non possono essere dati in alimentazione se non dopo 40 giorni dalla chiusura del silo. Se da un lato sono ammessi mangimi, ma in modo controllato, è comunque vietato l'utilizzo di foraggi riscaldati per fermentazione. Ricordiamo inoltre che le bufale non possono mangiare fra le altre cose, le essenze vegetali (senape, fieno greco, aglio selvatico, coriandolo, finocchi, cavolfiore, cavoli, etc...), i residui della lavorazione del vino (vinacce, raspi e vinaccioli), i residui della lavorazione dell'industria conserviera e della olivicoltura (sansa di olive), e tutti i sottoprodotti della lavorazione del riso (lolla, pula, puletta, farinaccio, gemma e grana verde).

La *Ricotta di bufala campana* DOP, che secondo la classificazione tipologica degli alimenti fatta dai regolamenti di tutela europei non rientra nella categoria dei "Formaggi", ma in quella degli "Altri prodotti di origine animale", è prodotto lattiero caseario caratterizzato da un elevato contenuto in acqua; infatti essa è costituita dal "primo siero" proveniente dalla lavorazione del latte di bufala ottenuto dalla rottura della cagliata destinata alla produzione della *Mozzarella di bufala campana* DOP. La trasformazione del siero deve essere immediata per evitare la formazione di siero acido ed anche se è possibile ricorrere a processi di stabilizzazione per evitare l'eccessiva acidificazione, la lavorazione del siero in ricotta deve avvenire entro 24 ore dalla separazione dalla cagliata. Alla ricotta si può aggiungere latte di bufala, panna fresca di siero di latte di bufala e sale.

Al "primo siero" riscaldato in caldaie fino a una temperatura media di 82°C, vengono aggiunti sia il siero innesto naturale (derivante da precedenti lavorazioni di mozzarella di bufala campana), sia acido lattico o acido citrico. Raggiunta la temperatura massima di 92°C, le proteine coagulate si aggregano, affiorando in superficie, per essere prelevate manualmente con mestoli oppure meccanicamente con

appositi macchinari. In ogni caso la ricotta finisce in contenitori traforati detti fiscelle o nelle tele. La ricotta non è subito confezionata, il raffreddamento è completato in celle frigorifere, oppure con il bagno del prodotto in acqua e/o in ghiaccio.

La *Ricotta di Bufala Campana*, DOP deve essere commercializzata in forme tronco coniche o tronco piramidale senza crosta e con peso massimo di 2 kg. Il sapore deve essere fresco e dolce, l'odore di crema e latte. La tipologia detta "fresca" può essere conservata per massimo 7 giorni dalla data di produzione, mentre quella detta "fresca omogeneizzata", ha subito trattamenti termici ed omogeneizzanti che le permettono una maggiore conservazione (massimo 21 giorni).

La *Ricotta Romana* DOP¹⁵⁸, prodotto fresco a pasta bianca grumosa dal sapore dolce di latte e dalla pezzatura che può arrivare fino a 2 kg proviene dalla lavorazione del siero da latte intero di pecora del solo territorio della regione Lazio.

L'allevamento ovino trova in tutto il territorio del Lazio ottime condizioni naturali per le sue attività di sviluppo. Le razze più diffuse nel Lazio sono la Sarda, la Comisana, la Sopravvissana, la Massese ed i loro relativi incroci.

La regione infatti, è caratterizzata da un particolare micro clima con temperature medie tra 13-16 °C; e precipitazioni che variano dai 1000-1500 mm delle pianure litoranee e interne fino ai 1800-2000 mm delle aree montuose interne del Terminillo e dei Simbruini; che creano fattori ambientali favorevoli allo sviluppo dei prati-pascolo naturali. Erbai e foraggi dei prati naturali e dei prato pascoli costituiscono l'alimentazione di base delle pecore da latte. L'aggiunta di foraggi secchi e di concentrati è possibile solo a condizione che non si utilizzino alimenti di sintesi e integratori ormonali che possano forzare la produzione del latte.

Le caratteristiche raggiunte dal prodotto finito sono dovute anche alla esperienza dei casari che organizzano fra l'altro anche la pratica tradizionale della monticazione che prevede lo spostamento degli animali in estate (coincidente con il loro periodo fisiologico "di asciutta"), dalle pianura più aride e calde alle montagne. La pratica garantisce agli animali minori disagi ed infatti con il ritorno a valle in autunno la produzione del latte si presenta di eccellente qualità. Come viene ricordato nel disciplinare stesso la produzione della ricotta nel Lazio è una pratica antichissima (ne parlano Catone e Columella) ed il suo consumo è radicato nella collettività. La tecnica produttiva prevede il riscaldamento del siero a 85-90 °C. mentre l'uso delle stesse

¹⁵⁸ Reg. ce 737 del 13 05 05 modificato dal reg Ue n 1192 del 16 12 2010. Tutte le notizie relative al prodotto sono tratte direttamente dal disciplinare contenuto nella Pubblicazione della Domanda di registrazione in GUUE C30/7 del 04.02.2004; fonte: banca dati ARSIAL, www.arsial.it

caldaie in cui si è prodotto il formaggio, favorisce la coagulazione delle sieroproteine e quindi il loro affioramento e separazione dalla scotta. La ricotta raccolta posta in fuscelle forate, di forma tronco-conica per 8-24 ore vien poi fatta asciugare al fresco. Al siero, che deve provenire esclusivamente dalla rottura della cagliata destinata alla produzione dei formaggi pecorini del territorio del Lazio può essere aggiunto latte intero di pecora

La carne (Carni fresche e frattaglie – Prodotti a base di carne)

L'Indicazione geografica protetta (IGP) *Abbacchio Romano*¹⁵⁹ è riservata esclusivamente agli agnelli delle razze: Sarda, Comisana, Sopravvissana, Massese, Merinizzata Italiana e relativi loro incroci, nati, allevati e poi macellati nel territorio di riferimento produttivo della DOP che coincide con l'intera regione Lazio. Alla macellazione il peso senza pelle della carcassa deve essere di 8 kg., poi il prodotto può essere commercializzato sia intero che porzionato, Trattandosi di una IGP la lavorazione in porzioni può avvenire anche al di fuori dell'areale geografico obbligatorio per le fasi di allevamento e macellazione.

La produzione della carne fresca di abbacchio è strettamente legata alla grande e antica tradizione dell'allevamento di ovini in tutto il territorio regionale (testimoniata anche dalla storicità del pecorino e della ricotta romani). Solo nella tradizione rurale e gastronomica del Lazio per indicare il piccolo della pecora si distinguono l'animale ancora lattante o è stato svezzato da pochissimo tempo detto appunto "abbacchio" e il piccolo della pecora che già si avvicina alla età di due anni detto agnello.

Le forme previste per l'allevamento degli abbacchi sono lo stato brado ed il semibrado, con eventuale ricorso a ricoveri, mentre l'alimentazione deve essere di latte materno. Le pecore matricine si alimentano allo stato brado negli erbai e nei prato pascoli, oppure sono aiutate con somministrazioni integrative di foraggi secchi e concentrati, ma mai con mangimi di sintesi. Non sono consentiti incrementi alla produzione con forzature alimentari o ormonali, mentre è possibile ricorrere alla pratica tradizionale della monticazione estiva per il miglioramento delle condizioni di allevamento. Gli abbacchi per essere macellati, devono avere tra i 28 e 40 giorni e una volta consegnati devono essere macellati entro massimo 24 ore.

¹⁵⁹ Reg. CE n. 507 del 15.06.09. Tutte le notizie relative al prodotto sono tratte direttamente dal disciplinare contenuto nella Pubblicazione della Domanda di registrazione in GUUE C269/16 del 24.10.2008; fonte: banca dati ARSIAL, www.arsial.it

Il territorio geografico di riferimento dell'allevamento del *Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale* IGP¹⁶⁰, si sviluppa lungo tutta la dorsale appenninica dell'Italia centrale. Ovvero nelle province di: Bologna, Ravenna, Forlì, Rimini, Pesaro, Ancona, Macerata, Ascoli Piceno, Teramo, Pescara, Chieti, L'Aquila, Campobasso, Isernia, Benevento, Avellino, Frosinone, Rieti, Viterbo, Terni, Perugia, Grosseto, Siena, Arezzo, Firenze, Prato, Livorno e Pisa.

Le razze bovine pure previste dalla indicazione geografica sono: la Chianina, la Marchigiana e la Romagnola. Per la produzione della carne si utilizzano bovini di ambedue i sessi con età tra i 12 e i 24 mesi.

Le pratiche di allevamento prevedono la crescita dei vitelli sia in impianti di stabulazione (fissa o libera) sia al pascolo, ma limitatamente per il periodo che va dalla nascita allo svezzamento; dopo tale periodo viene vietato il pascolo libero e fino alla macellazione gli animali saranno allevati esclusivamente in maniera stabulare controllata. Ai vitelli, allattati dalle madri fino allo svezzamento, viene poi somministrato foraggio fresco o conservato che può provenire da prati naturali, artificiali oppure da coltivazioni erbacee, con eventuale integrazione di mangimi e di integratori minerali e vitaminici.

La macellazione avviene entro il territorio geografico di riferimento produttivo evitando così agli animali il disagio aggiuntivo del trasporto per lunghi viaggi, mentre la carne prodotta viene venduta al taglio o confezionata.

La circoscrizione territoriale produttiva della *Mortadella Bologna* IGP¹⁶¹ ricade nelle regioni di Emilia-Romagna, Piemonte, Lombardia, Veneto, Toscana, Marche e Lazio e nella provincia autonoma di Trento. Anche il Lazio è dunque coinvolto nella produzione di questo tipico salume italiano costituito da carni di suino miscelate. La miscela è derivata dalla muscolatura tritata a grana fine e da cubetti di lardelli di grasso di gola, insieme a pepe nero e sale. Possono essere presenti, tra l'altro, anche grasso suino duro, acqua, alcuni tipi di aromi, spezie, piante aromatiche, pistacchio e zucchero alla dose massima dello 0,5%,

Il prodotto finito deve avere: forma cilindrica o ovale, consistenza compatta, ma non elastica e colore uniforme rosa con quadrettature di bianco perlaceo.

¹⁶⁰ Reg. CE n. 134 del 20.01.98. Tutte le notizie relative al prodotto sono tratte direttamente dal "Disciplinare di Produzione della Indicazione Geografica protetta Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale"; fonte: banca dati ARSIAL, www.arsial.it

¹⁶¹ Reg. CE n. 1549 del 17.07.98. Tutte le notizie relative al prodotto sono tratte direttamente dal "Disciplinare di Produzione della indicazione geografica protetta "Mortadella Bologna"; fonte: banca dati ARSIAL, www.arsial.it

La lavorazione del prodotto prevede l'opportuno trattamento termico, la grossatura, la omogeneizzazione e la triturazione la massa, lavorata e raffinata. I lardelli di grasso suino di gola sono cubettati scaldati, lavati in acqua e sgocciolati. Dopo la lavorazione della amalgama, il prodotto è insaccato in involucri naturali o sintetici per essere cotto in stufe ad aria secca con tempi che variano a seconda del diametro dell'insaccato (la temperatura nel cuore del prodotto non deve essere inferiore a 70 °C). A cottura ultimata la mortadella è subito raffreddata per essere commercializzata anche sottovuoto o in atmosfera modificata. La lavorazioni in tranci, in fette, la suddivisione in porzioni ed il successivo confezionamento, devono avvenire esclusivamente nel territorio di geografico di afferenza produttiva.

La indicazione geografica protetta *Porchetta di Ariccia* IGP¹⁶² è attribuita ad un particolare prodotto derivato dalla lavorazione della carne suina (suino intero o parte centrale del suino), la cui circoscrizione geografica di afferenza coincide con l'intero Comune di Ariccia. La carne cotta e condita con pepe nero, rosmarino ed aglio avrà un peso sul prodotto finito variabile tra i 27 kg e i 45 kg per il suino intero detto "porchetta" e tra i 7 kg e i 13 kg per la parte centrale detto "tronchetto".

Le razze ammesse alla realizzazione della porchetta sono: Landrace, Large White, Pietrain (e relativi ibridi), anche se la selezione scelta riguarderà le sole femmine (porchette) dei suini, apprezzate per magrezza e tenerezza delle carni.

L'intero procedimento di lavorazione delle materie prime; la disossatura della carcassa da eseguire a mano, la concia con sale pepe, aglio e rosmarino, la legatura, la cottura ed il raffreddamento della porchetta deve aver luogo solo nel territorio comunale di Ariccia. Il prodotto finito può essere commercializzato in forme intere, in tranci o in affettati; per il confezionamento si può ricorrere anche al sottovuoto od all'atmosfera modificata.

I *Salamini Italiani alla Cacciatora* DOP¹⁶³ sono prodotti con le carni di suini (suino pesante italiano) nati, allevati e macellati esclusivamente nelle seguenti regioni: Friuli-Venezia Giulia, Veneto, Lombardia, Piemonte, Emilia-Romagna, Umbria, Toscana, Marche, Abruzzo, Lazio e Molise. Nelle stesse regioni, che costituiscono l'areale di riferimento geografico, la carne sarà lavorata, porzionata e confezionata.

¹⁶² Reg. UE n. 567 del 14.06.11. Tutte le notizie relative al prodotto sono tratte direttamente dal disciplinare contenuto nella Pubblicazione della Domanda di registrazione in GUUE C256/10 del 23.09.2010; fonte: banca dati ARSIAL, www.arsial.it

¹⁶³ Reg. CE n. 1778 del 07.09.01. Tutte le notizie relative al prodotto sono tratte direttamente dal "Disciplinare di Produzione Salamini alla Cacciatora DOP", fonte: banca dati ARSIAL, www.arsial.it

Il processo produttivo prevede l'utilizzo di carne di suini dell'età minima di 9 mesi e del peso minimo di 160 kg, mentre gli ingredienti principali sono: le carni magre della muscolatura striata, il grasso di suino duro, il sale, il pepe e l'aglio, vino, zucchero, destrosio, fruttosio, lattosio, latte magro in polvere o caseinati, ecc.. Le carni macellate devono riposare in apposite celle frigorifere a temperatura non superiore ai 7°C per poi essere macinate in macchine tritacarne. Dopo l'impastatura degli ingredienti avviene l'insaccatura in budelli naturali o artificiali e la eventuale sistemazione in filze. Per asciugare velocemente del prodotto finito, si ricorre alla pratica della disidratazione rapida a caldo con temperature tra i 18 ed i 25°C. Il processo di stagionatura necessario per la conservazione del prodotto, avviene in locali areati ad una temperatura tra i 10 ed i 15 °C e deve per circa 10 giorni.

Il prodotto finito ha forma cilindrica, consistenza compatta e diametro di circa 60 mm. La lunghezza complessiva arriva a circa 200 mm con peso medio di 350 grammi. I salamini possono essere commercializzati anche sfusi, interi, a fette, o in tranci, in confezionati sottovuoto e in atmosfera modificata.

Il pane (Prodotti di panetteria e pasticceria)

Il territorio geografico di afferenza della produzione del *Pane Casareccio di Genzano IGP*¹⁶⁴ coincide con tutto il territorio amministrativo del comune di Genzano. Il pane è realizzato con farina di tipo 0 o 00, lievito naturale, sale alimentare, acqua e cruscello di grano. La lavorazione prevede l'uso di lievito madre rivitalizzato quotidianamente con l'aggiunta necessaria di acqua e farina. In merito alle dosi si prevede che per l'impasto di 1 quintale di farina, bisogna aggiungere 2 kg di sale, 1,5 kg di lievito naturale e circa 70 litri di acqua. Il tempo di impasto varia a seconda delle quantità preparate mentre la crescita per lievitazione dura circa 1 ora. Successivamente la pasta modellata in forme di filoni o pagnotte, è spolverata con il cruscello e fatta riposare dentro casse di legno dove lievita nuovamente per circa 40 minuti. Per la fase della cottura non è obbligatorio l'uso dei forni a legna, ma la temperatura di cottura deve oscillare sempre tra i 300 ed i 320°C affinché sul pane si formi una crosta di circa 3 mm. Tale crosta ha la funzione di conservare la morbidezza della mollica interna, che non presenterà al consumo alveoli troppo grandi o irregolari. La fase di cottura varia notevolmente a seconda della grandezza delle forma e può durare dai 35 agli 80 minuti.

¹⁶⁴. T Reg. CE n. 2325 del 24.11.97 Tutte le notizie relative al prodotto sono tratte direttamente dal disciplinare contenuto nella Domanda di registrazione in: IT_0017_1553_SPE_IT_O.pdf; fonte <http://ec.europa.eu/agriculture/quality/>

NOME	Regioni	Province	Marchio	Tipologia	N. del Reg.	Gazzetta Uff.
Abbacchio Romano	Lazio	Roma, Frosinone, Viterbo, Latina, Rieti	I.G.P.	Carni fresche (e frattaglie)	Reg. CE n. 507 del 15.06.09	GUCE L. 151 del 16.06.09
Canino	Lazio	Viterbo	D.O.P.	Oli e grassi	Reg. CE n. 1263 del 01.07.96	GUCE L. 163 del 02.07.96
Carciofo Romanesco del Lazio	Lazio	Viterbo, Roma, Latina	I.G.P.	Ortofrutticoli e cereali	Reg. CE n. 2066 del 21.11.02	GUCE L. 218 del 22.11.02
Castagna di Vallerano	Lazio	Viterbo	D.O.P.	Ortofrutticoli e cereali	Reg. CE n. 286 del 07.04.09	GUCE L. 94 del 08.04.09
Colline Pontine	Lazio	Latina	D.O.P.	Oli e grassi	Reg. UE n. 259 del 25.03.10	GUUE L. 80 del 26.03.10
Fagiolo Cannellino di Atina	Lazio	Frosinone	D.O.P.	Ortofrutticoli e cereali	Reg. UE n. 699 del 04.08.10	GUUE L. 203 del 05.08.10
Kiwi Latina	Lazio	Latina, Roma	I.G.P.	Ortofrutticoli e cereali	Reg. CE n. 1486 del 20.08.04	GUCE L. 273 del 21.08.04
Mortadella Bologna	Emilia Romagna, Piemonte, Lombardia, Veneto, Marche, Lazio, Prov. Aut. di Trento, Toscana	Modena, Parma, Piacenza, Ravenna, Reggio Emilia, Alessandria, Asti, Cuneo, Novara, Torino, Vercelli, Bergamo, Brescia, Como, Cremona, Mantova, Milano, Pavia, Sondrio, Varese, Belluno, Padova, Rovigo, Treviso, Venezia, Verona, Vicenza, Ancona, Ascoli Piceno, Macerata, Pesaro-Urbino, Roma, Frosinone, Viterbo, Latina, Rieti , Trento, Arezzo, Firenze, Grosseto, Livorno, Pisa, Pistoia, Siena, Lucca, Massa Carrara, Ferrara, Forlì-Cesena	I.G.P.	Prodotti a base di carne	Reg. CE n. 1549 del 17.07.98	GUCE L. 202 del 17.07.98
Mozzarella di Bufala Campana	Campania, Lazio , Molise, Puglia	Benevento, Caserta, Napoli, Salerno, Frosinone, Latina, Roma, Foggia, Isernia	D.O.P.	Formaggi	Reg. CE n. 1107 del 12.06.96 Reg. CE n. 103 del 04.02.08	GUCE L. 148 del 21.06.96 GUCE L. 31 del 05.02.08
Nocciola Romana	Lazio	Viterbo, Roma	D.O.P.	Ortofrutticoli e cereali	Reg. CE n. 667 del 22.07.09	GUCE L. 194 del 25.07.09
Pane casareccio di Genzano	Lazio	Roma	I.G.P.	Prodotti di panetteria, pasticceria	Reg. CE n. 2325 del 24.11.97	GUCE L. 322 del 25.11.97
Pecorino Romano	Lazio , Sardegna, Toscana	Frosinone, Grosseto, Latina, Roma, Viterbo , Cagliari, Nuoro, Sassari	D.O.P.	Formaggi	Reg. CE n. 1107 del 12.06.96 Reg. CE n. 1030 del 29.10.09	GUCE L. 148 del 21.06.96 GUCE L. 283 del 30.10.09
Pecorino Toscano	Toscana, Umbria, Lazio	Arezzo, Firenze, Grosseto, Siena, Livorno, Lucca, Massa Carrara, Pistoia, Pisa, Viterbo , Terni	D.O.P.	Formaggi	Reg. CE n. 1263 del 01.07.96 Reg. UE n. 306 del 14.04.10	GUCE L. 163 del 02.07.96 GUUE L. 94 del 15.04.10
Peperone di Pontecorvo	Lazio	Frosinone	D.O.P.	Ortofrutticoli e cereali	Reg. UE n. 1021 del 12.11.10	GUUE L. 296 del 13.11.10
Porchetta di Ariccia	Lazio	Roma	I.G.P.	Prodotti a base di carne	Reg. UE n. 567 del 14.06.11	GUUE L. 158 del 16.06.11
Ricotta di Bufala Campana	Campania, Lazio , Molise, Puglia	Benevento, Caserta, Napoli, Salerno, Frosinone, Latina, Roma , Foggia, Isernia	D.O.P.	Altri prodotti di origine animale	Reg. UE n. 634 del 19.07.10	GUUE L. 186 del 20.07.10
Ricotta Romana	Lazio	Roma, Frosinone, Viterbo, Latina, Rieti	D.O.P.	Altri prodotti di origine animale	Reg. CE n. 737 del 13.05.05 Reg. UE n. 1192 del 16.12.10	GUCE L. 122 del 14.05.05 GUUE L. 333 del 17.12.10
Sabina	Lazio	Rieti, Roma	D.O.P.	Oli e grassi	Reg. CE n. 1263 del 01.07.96 Reg. CE n. 510 del 16.06.09	GUCE L. 163 del 02.07.96 GUCE L. 153 del 17.06.09
Salamini italiani alla cacciatora	Abruzzo, Emilia Romagna, Friuli Venezia Giulia, Lazio , Lombardia, Marche, Piemonte, Toscana, Umbria, Molise, Veneto	L' Aquila, Chieti, Pescara, Teramo, Bologna, Ferrara, Forlì, Modena, Parma, Piacenza, Ravenna, Reggio Emilia, Gorizia, Pordenone, Trieste, Udine, Roma, Frosinone, Rieti, Latina, Viterbo , Bergamo, Brescia, Como, Cremona, Mantova, Milano, Pavia, Sondrio, Varese, Ancona, Acoli Piceno, Macerata, Pesaro-Urbino, Alessandria, Asti, Cuneo, Novara, Torino, Vercelli, Arezzo, Siena, Firenze, Pisa, Pistoia, Grosseto, Livorno, Lucca, Massa Carrara, Perugia, Terni, Campobasso, Isernia, Belluno, Padova, Rovigo, Treviso, Venezia, Verona, Vicenza	D.O.P.	Prodotti a base di carne	Reg. CE n. 1778 del 07.09.01	GUCE L. 240 del 08.09.01
Sedano Bianco di Sperlonga	Lazio	Latina	I.G.P.	Ortofrutticoli e cereali	Reg. UE n. 222 del 17.03.10	GUUE L. 68 del 18.03.10
Tuscia	Lazio	Viterbo	D.O.P.	Oli e grassi	Reg. CE n. 1623 del 04.10.05	GUCE L. 259 del 05.10.05
Vitellone bianco dell'Appennino Centrale	Emilia Romagna, Toscana, Marche, Abruzzo, Molise, Campania, Lazio , Umbria	Bologna, Ravenna, Forlì - Cesena, Rimini, Pesaro-Urbino, Ancona, Macerata, Ascoli Piceno, Teramo, Pescara, Chieti, L' Aquila, Campobasso, Isernia, Benevento, Avellino, Frosinone, Rieti, Viterbo , Terni, Perugia, Grosseto, Siena, Arezzo, Firenze, Livorno, Pisa	I.G.P.	Carni fresche (e frattaglie)	Reg. CE n. 134 del 20.01.98	GUCE L. 15 del 21.01.98

4.5 *L'olivicoltura di qualità produzione privilegiata negli interventi della regione Lazio*

Gli oli extra vergine di oliva (Oli e grassi)

Le eccellenze dalla olivicoltura di qualità della regione Lazio che hanno ottenuto il riconoscimento della denominazione di origine protetta in base alle normative europee sono le seguenti: *Canino*, *Sabina*, *Tuscia* e *Colline Pontine*. Tra di esse, si distinguono dal punto di vista cronologico, le due produzioni *Canino* e *Sabina* poiché appaiono nei registri comunitari già dal 1996, la DOP *Tuscia* ottiene la registrazione nel 2005 e la DOP *Colline Pontine* nel 2010.

La DOP *Canino*¹⁶⁵ ottenuta dalle varietà Caninese, Leccino, Pendolino, Maurino e Frantoio viene prodotta negli oliveti coltivati nei territori dei seguenti Comuni della provincia di Viterbo: Canino, Arlena, Cellere, Ischia di Castro, Farnese, Tessenano, Tuscania e Montalto di Castro.

I terreni sui quali insistono gli impianti degli oliveti idonei alla produzione sono soprattutto di natura alluvionale, vulcanici, o calcarei-silicei e si localizzano soprattutto presso il fiume Fiora. La densità degli impianti passa dalle 60 piante per ettaro nelle forme promiscue tradizionali, fino alle 330 piante per ettaro degli impianti specializzati. A questi ultimi viene concesso di raggiungere il limite della produzione di 9.000 kg di olive per ettaro, mentre nel caso degli oliveti tradizionali con coltivazioni consociate o promiscue, la produzione massima per ettaro viene stabilita in rapporto alle superfici aziendali realmente olivate da parte degli Organi tecnici della Regione Lazio

La certificazione della idoneità di produzione è possibile solo se la produzione e la trasformazione delle olive avviene nel territorio di appartenenza

La campagna olearia ha inizio in autunno-inverno, quando dal 20 ottobre al 15 gennaio si effettua la raccolta direttamente dalla pianta al momento del raggiungimento del punto ottimale di maturazione. Entro i due giorni successivi alla raccolta si passa alla estrazione dell'olio extravergine di oliva. Il prodotto finito è quindi confrontato con i campioni rappresentativi individuati dal Consorzio di tutela per controllarne la corrispondenza con le peculiari caratteristiche organolettiche, quali ad esempio: il colore verde smeraldo con riflessi dorati, il profumo di fruttato che ricorda il frutto e fresco, il sapore deciso con retrogusto amaro e piccante.

¹⁶⁵ Reg. CE n. 1263 del 01.07.96. Tutte le notizie relative al prodotto sono tratte direttamente dal Disciplinare di Produzione dell'olio extravergine di oliva "Canino" a denominazione di origine Protetta DM 16 ottobre 1998 – GURI n. 264 dell'11 novembre 1998, fonte: banca dati ARSIAL, www.arsial.it

Molti aspetti produttivi degli oli extra vergine *Sabina* DOP e *Canino* DOP risultano essere simili: in ambedue i casi infatti, dopo essere stati controllato, gli oli extravergine possono essere immessi sul mercato per il consumo in contenitori che devono essere obbligatoriamente in vetro o in lamina metallica stagnata, che non devono in nessun caso superare i 5 litri di capacità.

Viene vietato l'uso di menzioni geografiche o toponomastiche aggiuntive sulle etichette che possano trarre in inganno il consumatore; esse devono presentare in maniera chiara il nome della denominazione ed il corrispondente logo, accanto al riferimento dell'annata di produzione delle olive da cui è derivato il prodotto presente nella confezione.

In etichetta possono comparire espliciti riferimenti ai nomi delle aziende produttrici solo se l'olio è stato ottenuto esclusivamente da oliveti della azienda e se il processo di molitura e il confezionamento sono avvenuti nell'azienda stessa.

Se l'olio extra vergine *Canino* DOP è una produzione tipica del viterbese, l'olio extravergine di oliva *Sabina* DOP¹⁶⁶ (che deriva da oliveti coltivati per al meno il 75% con le varietà: Carboncella, Leccino, Raja, Frantoio, Moraiolo, Olivastrone, Salviana, Olivago e Rosciola), rappresenta la produzione di maggior pregio della Sabina reatina e romana. I territori amministrativi completi o parziali della provincia di Rieti coinvolti nella produzione sono: Cantalupo in Sabina, Casaprota, Casperia, Castelnuovo di Farfa, Collecchio, Configni, Cottanello, Fara Sabina, Forano, Frasso Sabino, Magliano Sabina, Mompeo, Montasola, Montebuono, Monteleone Sabino, Montenero Sabino, Montopoli in Sabina, Poggio Catino, Poggio Mirteto, Poggio Moiano, Poggio Nativo, Poggio S. Lorenzo, Roccantica, Salisano, Scandriglia, Selci, Stimigliano, Tarano, Toffia, Torricella, Torri in Sabina, Vacone. I territori amministrativi completi o parziali che ricadono nella provincia di Roma sono: Guidonia, Marcellina., Mentana, Montecelio, Monteflavio, Montelibretti, Monterotondo, Montorio Romano, Moricone, Nerola, Palombara Sabina, Sant'angelo Romano, San Polo Dei Cavalieri.

L'area presenta terreni calcarei permeabili idonei alla coltivazione degli olivi, con suoli sciolti, asciutti ma non aridi.

Negli oliveti specializzati la produzione massima di olive per ettaro non può superare i 6.300 kg., mentre per gli oliveti tradizionali consociati o promiscui la produzione massima è stabilita in base alla effettiva superficie olivata.

¹⁶⁶ Reg. CE n. 1263 del 01.07.96. Tutte le notizie relative al prodotto sono tratte direttamente dal "Disciplinare di produzione dell'olio extravergine di oliva "Sabina" a Denominazione di Origine DM 29 maggio 1995; GURI n. 142 del 20 giugno 1995", fonte: banca dati ARSIAL, www.arsial.it

La raccolta delle olive annuale avviene nei tempi stabiliti dagli Organi certificatori preposti dalla Regione Lazio e la denuncia delle olive deve essere effettuata entro il termine massimo previsto per la raccolta.

Trattandosi di una DOP il vincolo con il territorio geografico di riferimento non riguarda solo l'aspetto puramente produttivo della coltivazione delle olive, ma si estende a tutte le fasi della produzione alla molitura al confezionamento per la vendita.

Dal punto di vista organolettico il prodotto finito deve avere colore giallo oro con sfumature sul verde per gli oli appena moliti, odore fruttato, sapore vellutato, aromatico ed amaro per gli oli appena moliti

Il territorio della provincia di Viterbo vanta dal 2005 il riconoscimento di un altro prodotto di qualità della sua agricoltura locale: l'olio extra vergine di oliva *Tuscia* DOP¹⁶⁷ che deriva da impianti coltivati nei seguenti comuni: Acquapendente, Bagnoregio, Barbarano Romano, Bassano in Teverina, Bassano Romano, Blera, Bolsena, Bomarzo, Calcata, Canepina, Capodimonte, Capranica, Caprarola, Carbognano, Castel S. Elia, Castiglione in Teverina, Celleno, Civita Castellana, Civitella d'Agliano, Corchiano, Fabrica di Roma, Faleria, Gallese, Gradoli, Graffignano, Grotte di Castro, Latera, Lubriano, Marta, Montalto di Castro (in parte), Montefiascone, Monteromano, Nepi, Oriolo Romano, Orte, Piansano, Proceno, Ronciglione, S. Lorenzo Nuovo, Soriano nel Cimino, Sutri, Tarquinia, Tuscania (in parte), Valentano, Vallerano, Vasanello, Vejano, Vetralla, Vignanello, Villa S. Giovanni in Tuscia, Viterbo, Vitorchiano.

Dal punto di vista geomorfologico l'area di afferenza geografica della DOP si presenta come fortemente modellata dall'azione degli antichi vulcani laziali da cui derivano gli odierni rilievi (monti Volsini, Cimini e Sabatini) e le depressioni (laghi di Bolsena, Vico, Bracciano, Mezzano, Monterosi e Martignano). Tra i fattori che incidono maggiormente sulla coltivazione dell'olivicoltura vi sono certamente la presenza di terreni di origine vulcanica ed il particolare micro clima generalmente mite e temperato.

L'olio extravergine di oliva *Tuscia* deve essere ottenuto per almeno il 90% dalle varietà Frantoio, Caninese e Leccino. La densità per ettaro degli impianti può variare dal minimo delle 100 piante per ettaro nell'agricoltura promiscua tradizionale, fino alle 150-300 piante per ettaro degli impianti specializzati. La punta massima della densità si

¹⁶⁷ Reg. CE n. 1623 del 04.10.05. Tutte le notizie relative al prodotto sono tratte direttamente dal disciplinare contenuto nella Pubblicazione della Domanda di registrazione in GUUE C229/2 del 14.09.2004; fonte: banca dati ARSIAL, www.arsial.it

tocca con le 300 piante ed oltre per ettaro delle coltivazioni intensive.¹⁶⁸ La produzione massima è stabilita per ettaro negli impianti specializzati (dove vengono previsti al massimo i 9000 kg per ettaro), mentre negli impianti tradizionali consociati o promiscui è stabilita per singola pianta (per la quale la produzione massima di olive deve essere di 90 kg).

La campagna olearia può iniziare in tempi diversi, ma non oltre il 20 dicembre per le cultivar precoci (Leccino, Frantoio, Maurino, Pendolino e non oltre il 15 gennaio per le cultivar tardive (Caninese, Moraiolo).

Alla fase della raccolta, effettuata direttamente sulle piante senza ausilio di prodotti che facilitino la caduta delle drupe deve seguire entro il giorno successivo, il trasporto al frantoio e la molitura delle olive in 48 ore al massimo.

Fasi della oleificazione sono ad esempio: il lavaggio con acqua potabile a temperatura ambiente, la molitura e gramolatura a temperatura non superiore a 30 °C e in tempi inferiori a 60 minuti. L'estrazione fisica dell'olio può avvenire in impianti di diversa impostazione per pressione, centrifugazione e percolamento, ma in ogni caso deve aversi la immediata separazione dell'olio e del mosto oleoso dai residui dell'acqua di vegetazione, inoltre è sempre vietato il metodo del cosiddetto "ripasso" ovvero della doppia centrifugazione della pasta delle olive.

Tutte le fasi della produzione, trasformazione ed imbottigliamento devono avvenire entro i confini del territorio geografico afferente al fine di garantire la qualità del prodotto e la garanzia dei controlli da parte dell'organismo certificatore.

Nel 2010 un'altra produzione di pregio della olivicoltura laziale viene iscritta nel registro delle denominazioni di origine protette comunitari: l'olio extra vergine di oliva *Colline Pontine DOP*¹⁶⁹. Ad essere coinvolti nelle coltivazioni sono in questo caso i territori della provincia di Latina, posti più a Sud della regione, mentre la varietà di olivo che maggiormente caratterizza il prodotto è la Itrana.

Ricordando che a questo particolare prodotto ed al paesaggio storico dell'Olivicoltura terrazzata del Balcone dei Monti Lepini è dedicato ampio spazio nella seconda parte della ricerca, accenniamo brevemente che al patrimonio genetico delle cultivar di olivo

¹⁶⁸ Le potature sono soprattutto annuali e prevedono negli oliveti specializzati le forme del vaso cespugliato, la forma Y, il monocono ed il cono rovescio, mentre, il vaso policonico ed il vaso libero sono tipiche forme di allevamento delle piante degli impianti promiscui tradizionali.

¹⁶⁹ Tutte le notizie relative al prodotto sono tratte direttamente dal disciplinare contenuto nella Pubblicazione della Domanda di registrazione in GUUE C197/14 del 21.08.2009; fonte: banca dati ARSIAL, www.arsial.it e Banca dati Commissione europea: <http://ec.europa.eu/agriculture/quality/door>

presenti nel Lazio sono dedicati ampi studi di settore da parte dell'ARSIAL (Agenzia Regionale per lo Sviluppo e l'Innovazione in Agricoltura del Lazio).

Tale agenzia sembra aver individuato nella olivicoltura un settore di grande valore strategico per lo sviluppo rurale della regione ed ha avviato numerose azioni di successo a favore del suo potenziamento. Infatti al mondo dell'olivicoltura, alla conoscenza delle peculiarità locali ed alla ricerca delle soluzioni migliori per risolvere le eventuali problematiche presenti, sono stati dedicati numerose iniziative¹⁷⁰ riconducibili soprattutto al progetto regionale denominato “*Agricoltura Qualità*” dedicato “...*prioritariamente a garantire adeguati percorsi di qualificazione alle produzioni tipiche e tradizionali del Lazio.*”¹⁷¹

Fra le iniziative di maggiore interesse vi sono, fra l'altro: la pubblicazione del *Catalogo delle principali varietà di olivo selezionate del Lazio* (curato, dall'ARSIAL e dall'I.S.Ol, Istituto Sperimentale per l'Olivicoltura); la pubblicazione dei risultati del progetto *Valutazioni dei macro e micro componenti dell'olio di oliva* (curato dal Dip. Economico e Occupazionale Direzione Generale Agricoltura, dall'ARSIAL, dall'I.S.Ol, Istituto Sperimentale per l'Olivicoltura – Sez. di Spoleto e dalla Università degli Studi di Roma “La Sapienza”); la pubblicazione dello studio su *L'inerbimento dell'oliveto con leguminose annuali auto riseminanti*, curato dall'ARSIAL, dalla Regione Lazio e della Università degli Studi della Tuscia ed infine il Progetto *Individuazione di un modello operativo per la tracciabilità nella produzione dell'olio extra-vergine di oliva del Lazio*, promosso sempre dall'ARSIAL.

Nella ricerca svolta per approfondire le conoscenze dirette sulle varie specie di olivo presenti all'interno della regione, poi presentata nel *Catalogo delle principali varietà di olivo selezionate del Lazio*, nell'insieme delle schede presentate¹⁷² compare anche la cultivar Itrana (cloni Itrana Collenero 6, Itrana Vallequercia 1/S e Itrana Passomacera), a sua volta analizzata (seguendo lo schema metodologico elaborato dal catalogo) a seconda delle caratteristiche tipiche ed agronomiche (portamento dell'albero, fioritura, aspetto delle drupe e delle foglie, resistenza al freddo e alle malattie, necessità pedologiche, ecc.,), degli aspetti bio-agronomici e morfologici (misurazioni e

¹⁷⁰ Citiamo ad esempio, il “Programma Regionale per il miglioramento della qualità dell'oleica”.

¹⁷¹ G. Pica, M. Catta, Convegno “Prodotti Tradizionali: dalle deroghe igienico sanitarie allo sviluppo locale” Regione Lazio, Ass. all'agricoltura, ArsiAl, Progetto regionale *Agricoltura Qualità*, Roma, giugno 2009.

¹⁷² Oltre alla Itrana, le altre varietà di olivo del Lazio studiate nel Catalogo sono: Minutella Casarè, Leccino Collececco 22, Moraiolo Cuccagna 8, Leccino 13, Frantoio Francocci 7, Carboncella Pianacce “B”, Sirole Soratte 1, Salvia Montelibretti 6, Carboncella Pianacce “C”, Frantoio “14”, Marina Valcomino, Vallanella Ravebianca, Canino.

parametri di riferimento per albero, foglie, frutto, ecc.,) ed degli elementi compositivi ed organolettici dell'olio (contenuti e tipologia di grassi, colore, note gustative, ecc.,).
Maggiori approfondimenti sulle qualità dell'olio di oliva proveniente dalle olive della Itrana ed in particolare sulle caratterizzazioni organolettiche e di composizione derivate da campionamenti sulla Itrana Collenero e Itrana Vallequercia 1/S. si possono trovare nel già citato studio dal titolo: *Valutazioni dei macro e micro componenti dell'olio di oliva*¹⁷³.

¹⁷³ Oltre alla Itrana nello stesso studio sono state analizzate le seguenti varietà: Leccino, Carboncella, Sirole, Salviana, Salvia, Nostrale di Fiano, Moraiolo, Marina, Frantoio, Cragnolo e Canino.

Cap II PARTE

L'olivicoltura secolare terrazzata del Balcone dei Monti Lepini

CAPITOLO V

Presentazione dell'area di studio: la regione dei Monti Lepini nella cartografia storica

5.1 *La scelta del caso di studio, la metodologia utilizzata per l'indagine.*

Trascurando di approfondire le singole fasi di applicazione della metodologia GEEOAGRI-LANDITALY, qui presentate sotto forma di schema riassuntivo, è opportuno illustrare la fase di indagine relativa ai *caratteri strutturali* che, nel caso del Balcone dei Monti Lepini è stata, come si vedrà, adeguata alla peculiarità delle aziende agricole lepine (cfr Cap 9.1).

I caratteri strutturali s'identificano con: “...*gli elementi costitutivi dell'agricoltura che disegnano la base dell'attività produttiva: aziende, superficie, proprietà e gestione dell'impresa...*”¹⁷⁴. Grazie ai dati relativi al numero delle aziende, alla superficie aziendale totale (SAT) e alla superficie agricola realmente messa a coltura (SAC), si possono individuare le differenti tipologie di *strutture* aziendali, di densità colturali e di *situazioni* agricole. Dalle possibili combinazioni delle une con le altre (*strutture* e *situazioni*) scaturiscono, *sistemi agricoli* veri e propri, attraverso i quali si può cogliere l'essenza della tipologia produttiva analizzata, mentre con la rappresentazione di specifici *grafici dei sistemi agricoli* si ottiene una lettura riassuntiva, chiara ed immediata, della realtà agricola che si indaga. In tali istogrammi sarà ben visibile, fra l'altro, anche il peso effettivamente raggiunto dalle varie strutture e situazioni aziendali nella realtà agricola che si intende comprendere, a prescindere dalle diverse scale geografiche (comunale, provinciale, sub-provinciale, regionale, ecc..) dalle fasce altimetriche (pianura, collina, montagna) oppure dalle differenti epoche storiche. Prima di passare alla descrizione sintetica dei grafici dei sistemi agricoli del Balcone di Monti

¹⁷⁴ M.G. Grillotti di Giacomo, Una geografia per l'agricoltura, Vol. I, pag. 71, REDA, Roma, 1992.

Lepini, occorre richiamare ancora una volta, seppur in modo schematico (cfr. tab. 5.1 a, b, c.) quanto stabilito dalla metodologia GEEOAGRI-LANITTALY: tutte le aziende sono riunite, a seconda della superficie totale di cui dispongono, in cinque classi di ampiezza, in base alle quali si determinano le differenti strutture aziendali, mentre a seconda di quanta superficie aziendale viene realmente messa a coltura (SAC) si rintracciano le diverse situazioni agricole di congruenza (superficie coltivata), incongruenza (superficie sottoutilizzata) e specularità (superficie improduttiva)¹⁷⁵.

tab. 5.1 a, b, c: - Definizione delle classi di ampiezza aziendali, delle strutture aziendali e delle situazioni agricole.

a - Definizione delle classi di ampiezza aziendali

I	classe	0 - 2	ha	micro
II	Classe	2 - 5	ha	piccole
III	Classe	5 - 20	ha	medie
IV	Classe	20 - 50	ha	medio-grandi
V	Classe	50 - +	ha	grandi

b - Definizioni delle strutture

Micro-piccole
Medio-piccole
Medie
Medio-grandi
Grandi
Tabulari*
Speculari*

c - Definizione delle situazioni agricole

Situazione di congruenza	in presenza di	elevata densità colturale
Situazione di incongruenza	in presenza di	mediocri densità colturale
Situazione di specularità	in presenza di	bassa densità colturale

*Nelle strutture tabulari tutte le classi di ampiezza sono presenti in maniera eguale.

*Nelle strutture speculari in tutte le classi di ampiezza le colture sono assenti.

¹⁷⁵ M. G. Grillotti di Giacomo, Una geografia per l'agricoltura, Vol. I, REDA, Roma, 1992, pagg. 205-233.

Per una breve sintesi schematica della metodologia di Indagine GECOAGRI-LANDITALY (Deposito S.I.A.E. n. 2007005663), utilizzata per la ricerca ricordiamo innanzitutto che tale metodologia scientifica:

considera le aziende agrarie elemento fondante e protagoniste dello sviluppo territoriale; abbraccia la realtà agricola nella sua globalità e complessità;

esalta la ricchezza del patrimonio ambientale e culturale delle campagne ed evidenzia l'urgenza di salvaguardarlo e valorizzarlo;

favorisce il coinvolgimento degli attori locali;

sollecita la salvaguardia dei paesaggi rurali a rischio di estinzione;

sostiene la conoscenza e la commercializzazione dei prodotti tipici regionali;

favorisce la diffusione dei saperi e dei sapori tradizionali;

promuove lo sviluppo territoriale locale.

Tra gli obiettivi delle attività di ricerca GECOAGRI LANDITALY sono:

il monitoraggio dei rapporti di sistema integrato negli spazi rurali;

l'elaborazione di parametri ed indicatori applicabili a produzioni tradizionali locali ancora non riconosciute con marchi di qualità;

le indagini su ambiti territoriali e realtà locali che attendono la piena valorizzazione;

la valutazione potenzialità e fattori ambientali e culturali;

lo sviluppo della multifunzionalità del settore primario;

la promozione del paesaggio e delle produzioni tipiche come strumenti di sviluppo locale;

la capitalizzare il primato storico e ambientale della realtà agricola italiana;

la costruzione del "Catalogo dei paesaggi rurali" per la loro salvaguardia.

La Metodologia utilizza un approccio alla ricerca integrato, diacronico, a diversa scala.

La ricerca si divide nelle tre fasi: descrizione/analisi caratteri sistema agricolo; interpretazione funzionalità settoriale e territoriale; valutazione potenzialità di sviluppo e rischi di degrado territoriale.

Le linee guida GECOAGRI-LANDITALY per il monitoraggio dei rapporti di sistema integrato paesaggio-produzioni tipiche di qualità partano alla individuazione dei: caratteri strutturali; caratteri economici; caratteri sociali; caratteri territoriali e caratteri culturali dell'agricoltura.

Gli strumenti della metodologia GECOAGRI-LANDITALY sono:

il grafico del sistema agricolo, il grafico dell'annata agraria, il grafico della struttura demografica dei conduttori, l'indice di funzionalità settoriale, l'indice di funzionalità

territoriale, i parametri di valutazione paesaggistica, i parametri di valutazione sullo sviluppo locale, i questionari per indagini dirette sul terreno.

Per la lettura del sistema integrato Paesaggio - Produzioni tipiche di qualità, la Metodologia ricorre alle varie fonti cartografiche storiche, alla Cartografia IGM, alle carte tematiche a piccola e grande scala, alle fotografie.

Le applicazioni della Metodologia mirano alla promozione del paesaggio rurale come strumento di sviluppo locale per la promozione commerciale e la garanzia di tipicità delle produzioni locali nei confronti del consumatore; la salvaguardia e la capitalizzazione del primato italiano patrimonio storico ambientale, nelle agricolture di qualità e nelle offerte agri-turistiche e la documentazione e il monitoraggio dello sviluppo integrato degli spazi agricoli.

5.2 *Il Balcone dei Monti Lepini: definizione e delimitazione dell'area*

Come ogni area di studio, la delimitazione geografica dei Monti Lepini trova interpretazioni diverse tanto nei vari studi di carattere storico e/o economico, quanto e soprattutto nelle suddivisioni politico-amministrative della regione, operate dai vari enti di intervento e di controllo del territorio.

Lo studio geografico per eccellenza relativo alla “regione Monti Lepini” (Morandini, 1947) inserisce nell’area sia i centri abitati dell’apparato calcareo lepino (Artena, Bassiano, Carpineto Romano, Cori, Gorga, Maenza, Montelanico, Morolo, Norma, Patrica, Priverno, Prossedi, Roccagorga, Rocca Massima, Segni, Sermoneta, Sezze, Sgurgola, Supino), sia quelli adagiati nelle valli del fiume Sacco (Colleferro, Valmontone, Ceccano, Gavignano) e del fiume Amaseno (Villa S. Stefano e Giuliano di Roma), quest’ultimo generalmente considerato confine naturale meridionale tra i due apparati dei Monti Lepini e dei Monti Ausoni.

Una lettura rigorosamente geomorfologica dell’area di studio porta a delimitare la sola “catena calcarea dei Monti Lepini” ai territori comunali dei centri arroccati che estendono i loro spazi amministrativi dalla valle del Sacco all’Agro Pontino, escludendo tuttavia quelli che hanno rispettivamente sede nelle due aree pianeggianti. In questa accezione tutt’altro che riduttiva troviamo compresi nell’area di studio territori amministrativi che appartengono a ben tre province diverse: Roma (Artena, Carpineto Romano, Gorga, Montelanico e Segni), Latina (Bassiano, Cori, Maenza, Norma,

Priverno, Prossedi, Roccagorga, Rocca Massima, Sermoneta, Sezze) e Frosinone (Morolo, Patrica, Sgurgola e Supino).

L'appartenenza giuridica a entità politico-gestionali differenti rende l'interpretazione dei dati e della realtà geografica tanto più complessa e affascinante anche perché nella "catena Monti Lepini" operano ben due Comunità Montane diverse: la XVIII Comunità Montana dei Monti Lepini - Area Romana e la XIII Comunità Montana dei Monti Lepini ed Ausoni, ed una società di valorizzazione territoriale la "Compagnia dei Lepini S.C.p.A" alla quale peraltro fanno capo anche due Comuni Roccasecca dei Volsci e Sonnino che, pur arroccati sulle pendici dei Monti Ausoni, sono stati di fatto accomunati agli interventi e alle scelte politico-economiche che per un verso la provincia di Latina e per altro verso la Compagnia dei Lepini hanno da alcuni decenni operato sul "Balcone dei Monti Lepini".

In sintesi e per la necessaria definizione dell'area di studio nella trattazione faremo ricorso a tre diverse dizioni: Regione dei Monti Lepini, Catena dei Monti Lepini, Balcone dei Monti Lepini (cfr tab 5.2)

La dizione "Regione dei Monti Lepini" indica l'intera superficie che va dalla Valle del Sacco all'Agro Pontino e dai Colli Albani ai Monti Ausoni ed alla valle dell'Amaseno, quest'ultimo generalmente considerato confine naturale meridionale tra i due apparati dei Monti Lepini e dei Monti Ausoni e comprende 25 comuni: Artena, Bassiano, Carpineto Romano, Ceccano, Colleferro, Cori, Gavignano, Gorga, Giuliano di Roma, Maenza, Montelanico, Morolo, Norma, Patrica, Priverno, Prossedi, Roccagorga, Rocca Massima, Segni, Sermoneta, Sezze, Sgurgola, Supino, Valmontone e Villa S. Stefano.

Con la dizione "Catena dei Monti Lepini" ci riferiremo viceversa alla sola superficie che abbraccia i rilievi calcarei lepini comprendendo lo spazio amministrativo di 19 Comuni: Artena, Bassiano, Carpineto Romano, Cori, Gorga, Maenza, Montelanico, Morolo, Norma, Patrica, Priverno, Prossedi, Roccagorga, Rocca Massima, Segni, Sermoneta, Sezze, Sgurgola e Supino.

Infine, con l'espressione "Balcone dei Monti Lepini", indichiamo il versante occidentale dei rilievi Lepini, che si affaccia sull'Agro Pontino e sul mare Tirreno, amministrato dalla provincia di Latina. Di esso entrano a far parte a pieno titolo economico-funzionale (territorio della produzione DOP *Colline Pontine*) e amministrativo-gestionale (interventi della provincia di Latina e della Compagnia dei Lepini), anche i due comuni di Roccasecca dei Volsci e di Sonnino, situati sulle pendici dei Monti Ausoni. Il Balcone dei Monti Lepini abbraccia dunque ben 12 Comuni: Bassiano, Cori,

Maenza, Norma, Priverno, Prossedi, Roccagorga, Rocca Massima, Roccasecca dei Volsci, Sermoneta, Sezze e Sonnino

Tab 5.2 – Delimitazione amministrativa dell'area oggetto della ricerca
Elaborazione dell'autore

<u>Regione dei Monti Lepini</u>	<u>Catena dei Monti Lepini</u>	<u>Balcone dei Monti Lepini</u>
Provincia di Latina	Provincia di Latina	Provincia di Latina
Bassiano	Bassiano	Bassiano
Cori	Cori	Cori
Maenza	Maenza	Maenza
Norma	Norma	Norma
Priverno	Priverno	Priverno
Prossedi	Prossedi	Prossedi
Roccagorga	Roccagorga	Roccagorga
		Rocca
Rocca Massima	Rocca Massima	Massima
Sermoneta	Sermoneta	Sermoneta
		<i>Roccasecca dei</i>
		<i>Volsci*</i>
Sezze	Sezze	<i>Sonnino*</i>
Provincia di Roma	Provincia di Roma	
Artena	Artena	
Carpineto Romano	Carpineto Romano	
Colleferro	Gorga	
Gavignano	Montelanico	
Gorga	Segni	
Montelanico		
Segni		
Valmontone		
Provincia di Frosinone	Provincia di Frosinone	
Ceccano	Morolo	
Giuliano di Roma	Patrica	
Morolo	Sgurgola	
Patrica	Supino	
Sgurgola		
Supino		
Villa S. Stefano		

5.3 *La regione del Lazio meridionale nella cartografia storica pre-unitaria*

Prendendo come punto di partenza la tradizionale suddivisione del Lazio nelle tre grandi regioni storiche del Patrimonio di S. Pietro (territori a destra del Tevere verso il viterbese), della Sabina (territori a nord di Roma, tra la sinistra orografica del Tevere e la destra orografica dell'Aniene, verso il reatino) e della Campagna (territori a sinistra del Tevere ed a sinistra dell'Aniene, territori verso il frusinate), è proprio in quest'ultima sub-regionalizzazione, coincidente con il Lazio meridionale, che dobbiamo ricercare i Monti Lepini.

Dalla analisi delle fonti utilizzate che fanno soprattutto riferimento alla cartografia storica IGM ed grande opera del Frutaz¹⁷⁶, che riunisce tutta la vasta produzione corografica, cartografica e topografica storica riguardate il territorio dell'odierno Lazio, non è emersa nessuna rappresentazione dedicata esclusivamente ai Monti Lepini, così come non è emersa nessuna cartografia specifica della sola zona interna alla *Campagna* riferibile al bacino del Sacco, mentre le numerose documentazioni puntuali relative al Lazio meridionale, risultano essere soprattutto quelle relative alle problematiche Paludi Pontine, che posseggono un loro ricco patrimonio cartografico.

Il tentativo di rintracciare la rappresentazione della regione dei Lepini all'interno del ricchissimo patrimonio cartografico del Lazio, non può essere disgiunto da un eguale tentativo di ricostruzione delle varie evoluzioni avute nel tempo, dalle locali circoscrizioni amministrative. L'aiuto più prezioso per la risoluzione di questa complessa problematica, proviene ancora una volta dall'opera del Frutaz, grazie al quale, possiamo proporre una adeguata sintesi.

Nella suddivisione politico-amministrativa fatta da Augusto, l'odierno Lazio meridionale corrisponde alle province di *Latium e Campania*, mentre in quella effettuata successivamente da Diocleziano, lo stesso territorio coincide con l'unica provincia di *Campania*. La stessa provincia di *Campania* (con il confine segnato dal Liri-Garigliano) in cui vedremo essere organizzata la regione del Lazio meridionale nei secoli VII-VIII, all'epoca del Ducato Romano.

Nelle fonti medioevali che trattano dei domini papali, le descrizioni dei confini della *Campania Felix*, non sono così dettagliate al pari di quelle inerenti ai territori del

¹⁷⁶ A. P. Frutaz, *Le carte del Lazio*, Istituto di Studi Romani, Roma

Patrimonium o della *Tuscia*, ma sappiamo con certezza che nei secoli XII-XV, tra le 7 province del *Districtus Urbis*, ci sono certamente la *Campania* e la *Marittima*.

Di grande utilità per la conoscenza del territorio del Lazio meridionale, per il periodo che va dalla metà del XVII secolo fino alla fine del X secolo VIII, sono i censimenti dell'intera regione laziale suddivisa nelle province di: *Latio*, *Sabina*, *Patrimonio*, *Umbria* e *Marittima/Campania*. Quest'ultima provincia (che comprendeva le diocesi di Ostia e Velletri, Terracina, Anagni, Ferentino, Segni, Alatri, Veroli, Equino, Benevento, Farfa e San Salvatore Maggiore), coinvolta sul finire del XVIII secolo negli eventi storici legati alla stagione della Repubblica Romana, sarà trasformata nel dipartimento del Circeo con capoluogo Anagni, (cfr Tav. 18).

Con la successiva dominazione napoleonica l'intera regione del Lazio sarà sottomessa al dipartimento del Tevere (detto poi dipartimento di Roma), a capo di dipartimenti regionali minori e circondari. Fra i circondari posti più a sud rintracciamo quelli di Velletri e di Frosinone (cfr Tav. 19)

La restaurazione del 1816 di Pio VII trasforma la provincia di *Marittima e Campagna* (circondari di Velletri e di Frosinone) nella delegazione cardinalizia di Frosinone, suddivisa nei quattro distretti di Frosinone, Terracina, Anagni e Pontecorvo (cfr Tavv. 20 e 21), mentre Leone XII con le riforme del 1824-1827, crea per governo del Lazio meridionale la nuova Delegazione di Frosinone e Pontecorvo.

Se la Legazione di Velletri sarà istituita per la prima volta da Gregorio XVI nel 1832, a metà de XIX secolo Pio IX ripristina la Legazione di *Marittima e Campagna* con le provincie di Velletri - detta anche *Marittima* - e di Frosinone - detta anche *Campagna*.

5.4 *La produzione cartografica storica dal III al XVII secolo*

Occorre ricordare che nelle fonti classiche e per gli umanisti dei secoli XV-XVI, il *Latium* classico coincideva con il solo territorio che va dalla sponda sinistra del Tevere fino al Garigliano e dall'Aniene e dai Monti Erci fino al Mare Tirreno. Quest'ampio territorio, coincidente perlopiù con l'attuale Lazio meridionale, nelle fonti storiche e nelle cartografie che abbracciano il lungo periodo che va dal III sec. fino al XIX sec. prende, a soprattutto il nome di *Campagna di Roma* (cfr Tavv 5, 6, 13, 15, 17,) - in altri casi quello di *Ca(M) pania* (cfr Tavv 1) oppure di *Circondario Romano* (cfr Tav

11) - e solo molto raramente appare diviso nei due territori di *Campania e Marittima*.(cfr Tav 4).

La cartografia relativa ai soli territori della regione Lazio, compare solo a partire dal secolo XVI, mentre per le epoche precedenti dobbiamo far riferimento alle rappresentazioni “a scala minore” dell’intero territorio della penisola, come ad esempio la “Tabula Peutingeriana”, o anche l’ “Italia Centrale con il Lazio” attribuita ad Enrico Martello, nelle quali è rappresentata, tra l’altro, anche la catena dei Lepini (cfr Tavv 1, 2).

La prima carta fino ad oggi conosciuta che ha come oggetto il solo Lazio meridionale è quella delle Paludi Pontine del 1513-1516 attribuita a Leonardo da Vinci, mentre fra le rappresentazioni di maggior pregio che si ispirano direttamente alla carta sui dintorni di Roma del 1547 di Eufrosino della Volpaia, vi è certamente il “*Latium nuc Campagna Romana*”, nella quale il Mercatore estende l’area del Lazio che deve essere rappresentata, fino al fiume Garigliano (cfr Tav. 5). Di particolare interesse è la rappresentazione del *Latium* fatta dall’Holstenio (cfr Tav 7 a e b) per la Galleria delle Carte Geografiche del Vaticano nella prima metà del XVII e successivamente utilizzata dal Mattei per la sua carta del territorio di Roma (cfr Tav 11 a e b). Al finire del XVII sec. risale un’altra celebre rappresentazione, quella del “Lazio e del Patrimonio di S. Pietro” realizzata da Giacomo Filippo Ameti, nella quale il Lazio meridionale è compreso sotto i due titoli delle “*Parte prima marittima del Latio....*” e “*Parte seconda marittima del Latio...*” (cfr Tavv 12 a-b e 14). Nella rappresentazione della parte meridionale del *Latium*, il territorio della *Marittima*, esteso dal basso Tevere al Circeo e dai Monti Lepini al Mar Tirreno, appare definito in maniera chiara solo raramente, come ad esempio nel caso della “Nova descrizione di tutto il territorio de Roma” del 1563 (cfr Tav 4). In generale le fonti, che pur documentando una maggiore presenza della *Campania* rispetto alla *Marittima*, non permettono la ricostruzione precisa e dettagliata dell’estensione dei due territori: in alcuni casi estremi la *Campagna Romana* arriva addirittura a comprendere anche aree poste alla destra orografica del Tevere, in territori generalmente rappresentati (a seconda delle epoche), come parte integrante dell’*Etruria*, del *Patrimonium*, o della *Tuscia*.

Tav 1 Titolo: Tabula Peutingeriana Seg. VI (eV)

Epoca: Elaborata nel III sec, aggiornata nel IV/V sec, ricopiata nei XI/XIII sec.

Descrizione: Carta itineraria romana, la cui copia originale è custodita a Vienna.

Il territorio a sinistra del Tevere è denominato Ca(m)pania.

Le vie consolari sono interrotte dalle principali località, a seconda dei casi, da *stationes* militari, *mansiones* per in riposo e il ristoro e da *mutationes* per la posta, con rispettivi toponimi.

Le stazioni e le località maggiori sono rappresentate con il simbolo di grandi costruzioni rettangolari, gli stabilimenti termali e termo-minerali con edifici rettangolari con al centro una piscina azzurra, mentre le stazioni e le località minori sono rappresentate con simboli di varie tipologie di edifici di minore grandezza, con semplici porte e finestre o con torri .

E' raffigurata in maniera schematica ed orizzontale la catena dei Monti Lepini-Ausoni.

Tav 2 Titolo: Italia Centrale con il Lazio

Epoca: 1480-1492

Autore: Enrico Martello

Dimensioni: 55,2 x 105,8

Descrizione: dipinto su pergamena conservato in originale nel codice Magliabechiano custodito presso la Biblioteca Nazionale Centrale di Firenze.

Grande carta dell'Italia senza titolo, ma con firma dell'autore (*Henricus Martellus Ger/manus fecit has tabulas*), considerata per l'accuratezza del disegno e la ricchezza dei colori, uno fra i più importanti esempi della cartografia quattrocentesca. Anche questa carta, al pari delle altre carte precedenti rappresentanti l'Italia, presenta l'errore di orientare l'andamento dell'asse della penisola da Ovest verso Est piuttosto che da Nord-Ovest verso Sud-Est.

La carta, dai toponimi in lingua italiana, si ispira per tracciare il contorno delle coste, alla tradizione delle carte nautiche; l'orografia è disegnata con monti a forma di cono tronco, mentre i luoghi abitati sono simboleggiati da mura turrette di varia grandezza.

In riferimento all'idrografia si può notare che il fiume Sacco è qui chiamato Fumone.

Tav 3 Titolo: Nova Regni Neapolitani Descriptio. Il Lazio nella carta del regno di Napoli

Epoca: 1557 (1558)

Autore: Pirro Ligorio

Dimensioni: 44,4 x 68

Descrizione: segmento comprendente il *Latium*, la *Sabina* e una minima parte dell'*Hetruria*. Incisione in rame conservata presso la Biblioteca Apostolica Vaticana. La carta dal duplice carattere sia storico che moderno, presenta toponimi sia in italiano che in latino ed una ricca descrizione della rete idrografica, ma una scarsa attenzione per le presenze orografiche. I centri abitati più significativi sono segnalati da simboli turriti e le sedi vescovili dalla presenza di una croce; per rappresentare i piccoli centri si è utilizzato il semplice cerchietto.

Tav 4 Titolo: Nova descriptio de tutto il territorio de Roma

Epoca: 1563,

Autore: Ferrando Bertelli

Descrizione: Carta di ispirazione volpaniana, diretta contraffazione della ristampa, a sua volta fatta nel 1559 da Antonio Lafréry, della carta volpaiana denominata "Territorio di Roma" del 1557

Tav 5 Titolo: Latium nunc Campagna di Roma

Epoca: 1589

Autore: Gerardo Mercatore

Scala: 20 "*miliaria italica communia*"

Dimensioni: 36,7 x 47,6

Descrizione: incisione in rame, di ispirazione volpaniana soprattutto per la parte vicino Roma maggiormente ricca di notizie toponomastiche. L'orografia è schematica con ponticelli spartiacque. La carta orientata e graduata, rappresenta il primo caso di determinazione delle coordinate per le carte relative al solo Lazio con lat. 40° 56' a 42° 11'; long. 35° 37' a 37° 46'.

Tav 6 Titolo: Il paese di Roma e tutti i luoghi particolari d'intorno Roma per XX miglia

Epoca: 1590-1610

Autore: Anonimo

Dimensioni: 59 x 57

Descrizione: la carta, incisione in rame in 4 fogli riuniti, conservata presso la Biblioteca Nazionale di Parigi, rappresenta una riduzione della famosa carta del 1547 sui dintorni di Roma redatta da Eufrosino della Volpaia (in copia conservata presso la Biblioteca Apostolica Vaticana) quasi certamente disegnata ad utilità dei cacciatori e largamente utilizzata dal Boccamazza per la stesura della sua opera “*Le caccie di Roma*” del 1548. Nel riquadro a sinistra include un particolare della carta della Campagna di Roma di Gerardo Mercatore del 1589.

Tav 7 a e b Titolo: Italia Antiqua – Latium Antiquum

Epoca: 1632 - 1636

Autore: Luca Holstenio

Scala: scala grafica di “*miliaria romana antiqua*” con 9 spazi di 10 miglia cadauno

Descrizione: pitture murali rappresentanti l’Italia Antica (vi sono indicate le regioni augustee) presenti nella Galleria delle Carte Geografiche del Palazzo Apostolico Vaticano, collocate di fronte alle pitture murali relative all’Italia Nova che vennero eseguite per prime. La rappresentazione orientata con il Nord è graduata di 5’ in 5’, ma non sono indicati i gradi, mentre l’unico parallelo segnato(42?) passa per Sperloga. La ricca idrografia è in colore turchino, la terra in verde, mentre il colore bruno dell’ombreggiatura della scarsa orografia è più tenue rispetto a quella presente nella prospiciente “Italia Nova”. I centri abitati sono di colore rosso più marcato per i centri maggiori. I toponimi sono in nero sulla terraferma e in oro sul mare.

Il *Latium Antiquum* è rappresentato nel segmento est delle pitture murali della Galleria.

Tav 8 Titolo: Rete stradale del Lazio. Via Latina da Roma alla “Mola di Gavignano”

Epoca: secondo e terzo quarto del secolo XVII

Autore: Anonimo

Dimensioni: totali 32,5 x 202

Descrizione: disegno di autore anonimo, conservato nel cod. Barb. Lat. 9898 della Biblioteca Apostolica Vaticana (raccolta di 35 pezzi effettuata nel 1632 dall’Holstenio) Della Via Latina da Roma a Ceprano, mancano oltre ai riferimenti relativi all’autore anche quelli riferibili all’orientamento, alla scala e alla data.

Fa parte di tutta una serie di carte stradali schematiche (riunite in lunghe strisce di carta e poi ripiegate per entrare nei volumi che le custodiscono) che vennero disegnate da vari

autori per tracciare, non solo lo sviluppo delle arterie maggiori ossia le antiche vie consolari, ma anche l'andamento delle vie secondarie con indicazioni idrografiche e antiquarie, insieme a vedute di città e villaggi.

Tavv. 9 a e b Titolo: Rete Stradale del Lazio - Rete stradale fuori di Porta Maggiore e Porta S.Giovanni a Ponte Corvo, 3° segmento

Epoca: 1660

Dimensioni: totali 55 x 180,5

Descrizione: conservata nei volumi della "Presidenza delle Strade" dell'Archivio di Stato di Roma e più precisamente nelle raccolte del Catasto Chigi o Alessandrino, voluto da Alessandro VII negli anni 1660-1661. Presenta numerose vedute prospettiche, priva di autore e titolo e reca gli stemmi (come tutte le altre carte del Catasto) del Papa Alessandro VII e dei due "Maestri di strada" degli anni 1659-1661: Domenico Jacobazzi e Giacinto del Bufalo

Tavv. 10 a e b Titolo: Rete stradale del Lazio. Strada fuori di porta S. Giovanni verso Grotta ferrata che conduce a Valmontone...sino a fermentino di Campania, 4° segmento
Epoca: 1661

Autore: misurata, eseguita e sottoscritta dall'architetto Francesco Contini

Dimensioni: totali 39x221,5

Descrizione: conservata nei volumi della "Presidenza delle Strade" dell'Archivio di Stato di Roma (anche questa raccolta nel Catasto Chigi o Alessandrino, voluto da Alessandro VII nel 1660-1661)

Tali esempi di carte stradali ad acquarello, costituiscono la base del Catasto Alessandrino, perchè le tenute e i casali sono raggruppati e disposti secondo le vie che si diramano a partire dalla porte di Roma, secondo il modello che verrà ripreso dalla carta del Cingolani del 1692 e nel Catasto Annonario di Pio VI

Tavv 11 a) Nuova ed esatta tavola topografica del territorio o distretto di Roma –
b) Prima tiratura fatta sul rame originale dopo la morte di Clemente X (22Luglio1676)

Epoca: 1674

Autore: Innocenzo Mattei.

Scala: scala grafica di 10 "*miglia romane*"

Dimensioni: due fogli 55,9 x 40,4 e 55,7 x 39,8 con la cornice a stampa 99,2 x 120,7

Descrizione: originale conservato nella raccolta delle carte geografiche della Biblioteca Alessandrina di Roma, con orografia scarsa, ma idrografia ricca con nomi in italiano e a volte in latino. Ricca toponomastica moderna e antica, questa ultima accompagnata dalla sigla “col.” diminutivo di colonia. La sigla RC indica le località dipendenti dalla Reverenda Camera Apostolica, inoltre sono segnalate miniere e cave, abbazie e santuari, osterie, tenute e case signorili, le rovine antiche, gli agri e i fondi. È dedicata cura particolare al disegno delle vie consolari.

Presenza di una grande cornice tipografica contenente notizie storico-geografiche: in una prima parte si descrivevano le porte di Roma ed i martiri venerati lungo le vie con le rispettive fonti per le notizie date, in una seconda parte sono descritti i territori della Sabina, del Patrimonio di S. Pietro e del Lazio.

Carta più storica che moderna frutto di un grande lavoro sulle fonti classiche.

Secondo alcuni autori non ne era autore diretto il Mattei, questi avrebbe avuto il merito di pubblicare la “Carta del Territorio di Roma” iniziata ad elaborare da Luca Holstenio nel 1628 continuamente aggiornata e conclusa nel 1646, ma che non vide mai la luce.

In dettaglio il lato est della prima tiratura fatta su rame originale dopo la morte di Clemente X nel 1676

Tavv 12 a e b Titolo: Lazio e Patrimonio di S. Pietro - fogli III e IV

Epoca: 1693-1696

Autore: Giacomo Filippo Ameti

Scala: 1:90.000 circa

Dimensioni: 1693: 81x113,7 -1696: 83,5x114,6

Descrizione: due carte formate da 4 fogli ciascuna di dimensione e scala uguali, i rami originali sono conservati presso la Calcografia Nazionale.

La carta del 1693 dal titolo “*Il Lazio con le sue più cospicue strade antiche, e moderne e' principali Casali, e Tenute di esso*” si trova presso la Biblioteca dell'Istituto di Archeologia e Storia dell'Arte di Roma

La carta del 1696 dal titolo “*Patrimonio di S.Pietro olim Tuscia Suburbicaria con le sue più cospicue Strade antiche, e moderne, e principali Casali, e Tenute di esso*” si trova presso la Biblioteca Apostolica Vaticana

Recano i seguenti sottotitoli: 1) “Parte prima terrestre del Latio descritta da Giacomo Ameti data in luce da Domenico de Rossi l'Anno 1693”; 2) “Parte seconda terrestre del

Latio”; 3) “Parte prima marittima del Latio distinta con le sue strade Antiche e Moderne descritta da Giacomo Ameti, ecc.”; 4) “Parte seconda marittima del Latio, ecc”.

Orografia prospettica a ponticelli. Abitati importanti rappresentati con torri e case: gli altri sono in circolino. Sono distinte le strade antiche e quelle moderne e sono indicati i boschi mediante albereti. Toponomastica in italiano con corrispondente voce in latino. Sono pure indicati i nomi dei proprietari dei feudi, tenute, ecc. Il foglio IV reca l’elenco numerico dei nomi antichi e moderni delle Porte di Città di Roma. L’intera carta è orientata col nord spostato a destra. Due scale grafiche in miglia comuni d’Italia e leghe di Francia. La copia d’Archivio IGM è in quattro fogli riuniti e montati su tela dalle dimensioni complessive di m. 0,82 x 1,13.



TAVOLA 1 Tabula Peutingeriana Seg. VI (eV)
(Fonte www.wikipedia.it, rielaborazione G. Esposito)

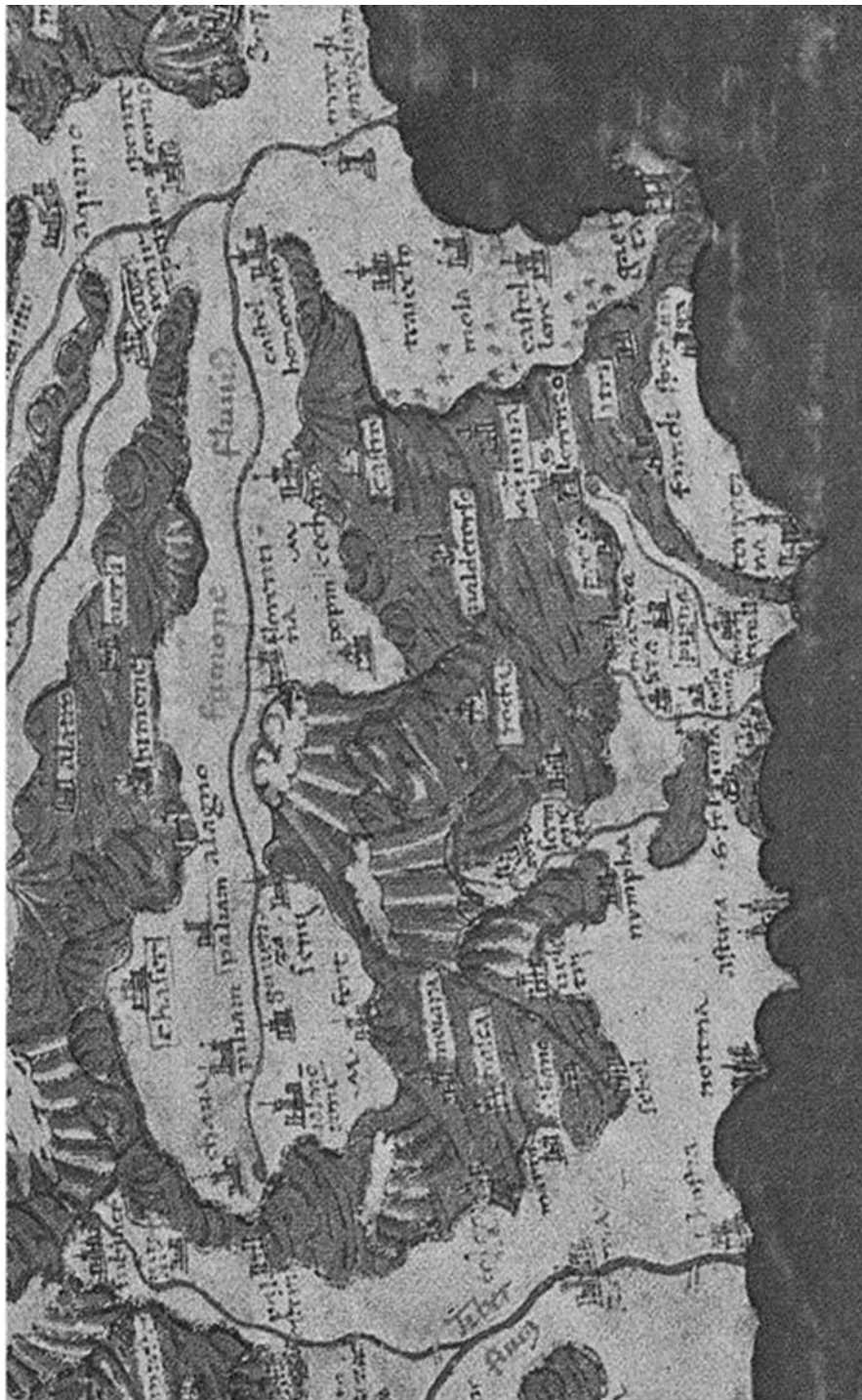


TAVOLA 2 Italia Centrale con il Lazio
(Fonte Frutaz; rielaborazione G. Esposito)

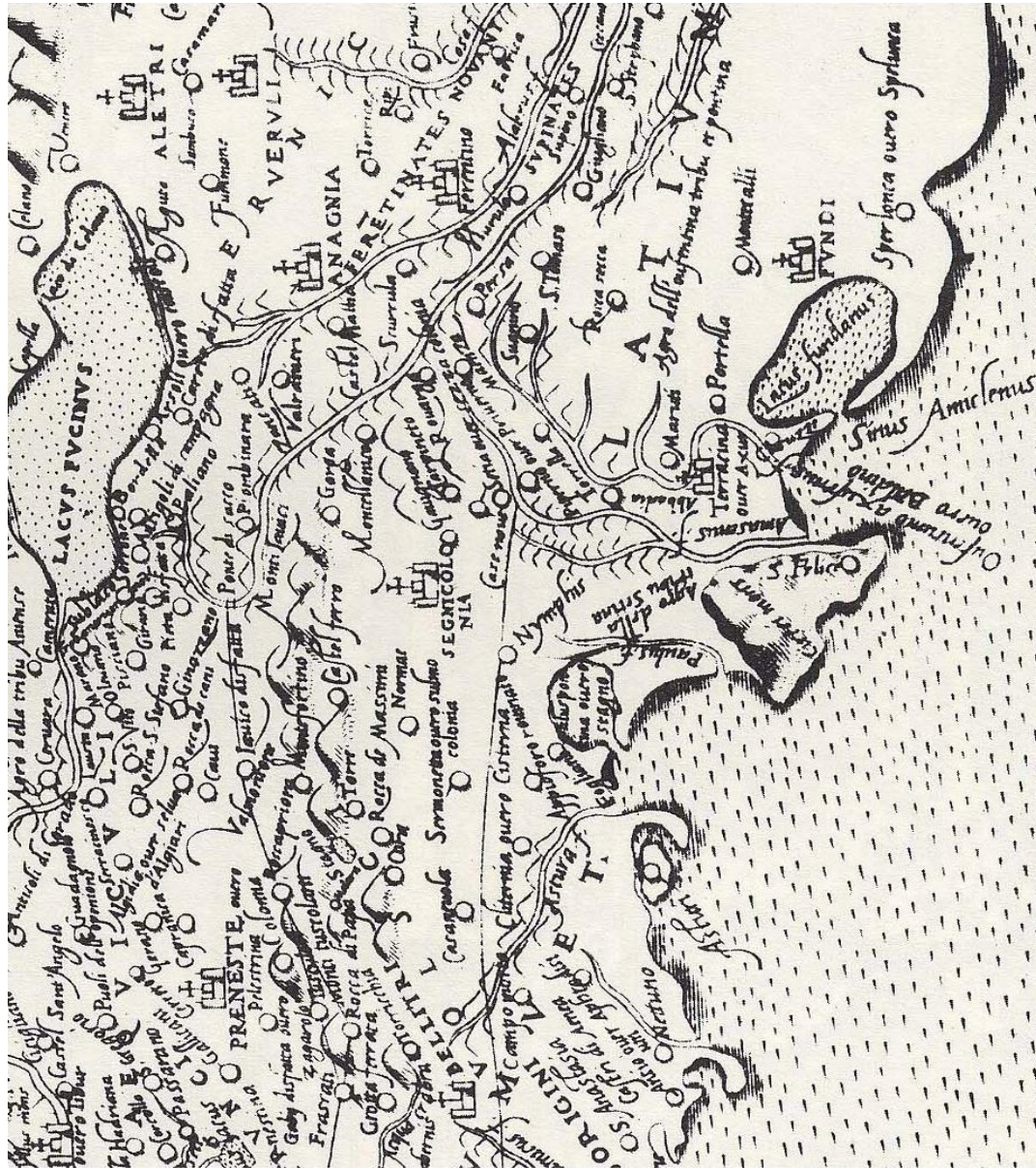


TAVOLA 3 Nova Regni Neapolitani Descriptio
 (Fonte Frutaz; rielaborazione G. Esposito)



TAVOLA 4 Nova descrizione di tutto il territorio de Roma
 (Fonte Frutaz; rielaborazione G. Esposito)



TAVOLA 5 Latium nunc Campagna di Roma
(Fonte Frutaz; rielaborazione G. Esposito)



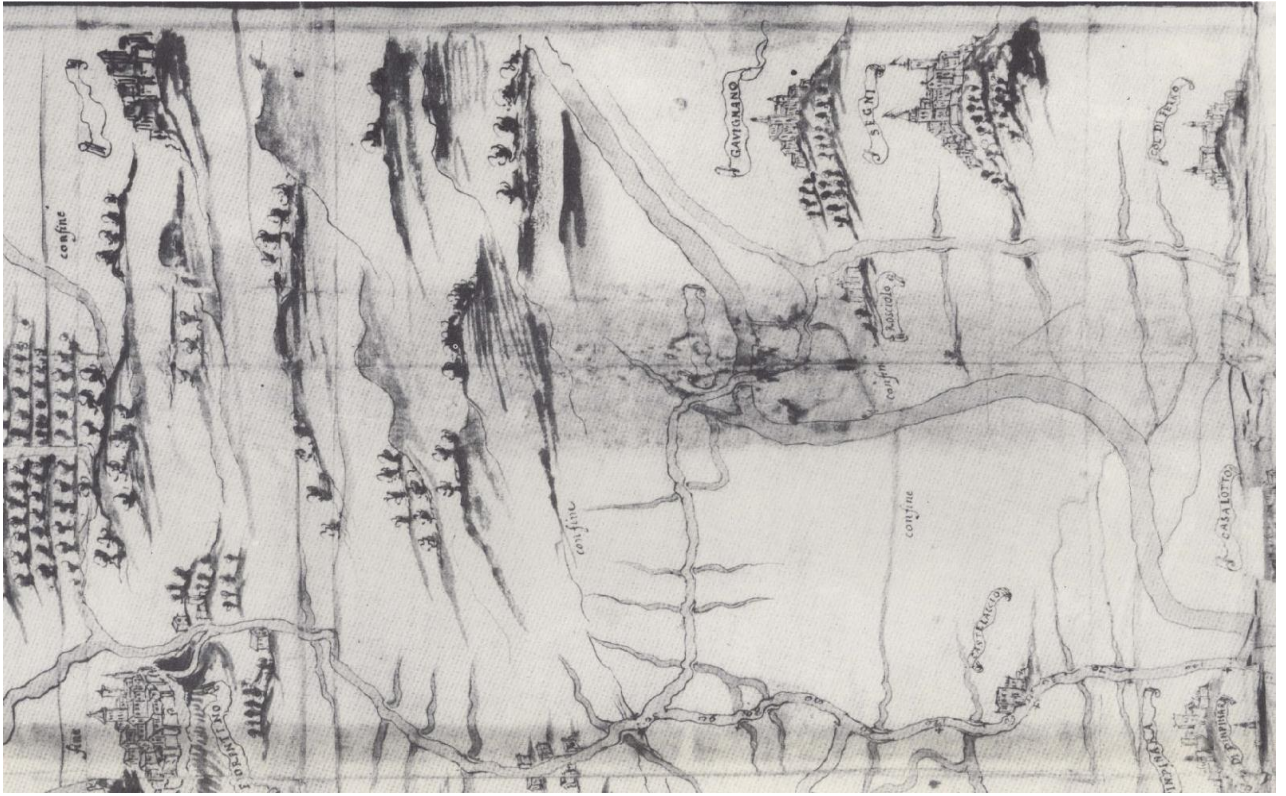
TAVOLA 6 Il paese di Roma e tutti i luoghi particolari d'intorno Roma per XX miglia
 (Fonte Frutaz; rielaborazione G. Esposito)



TAVOLE 7 a – b Italia Antiqua – Latium Antiquum
(Fonte Frutaz; rielaborazione G. Esposito)



TAVOLA 8 Rete stradale del Lazio. Via Latina da Roma alla “Mola di Gavignano”
(Fonte Frutaz; rielaborazione G. Esposito)



TAVOLE 9 a – b Rete Stradale del Lazio - Rete stradale fuori di Porta Maggiore e Porta S. Giovanni a Ponte Corvo, 3° segmento
(Fonte Frutaz; rielaborazione G. Esposito)

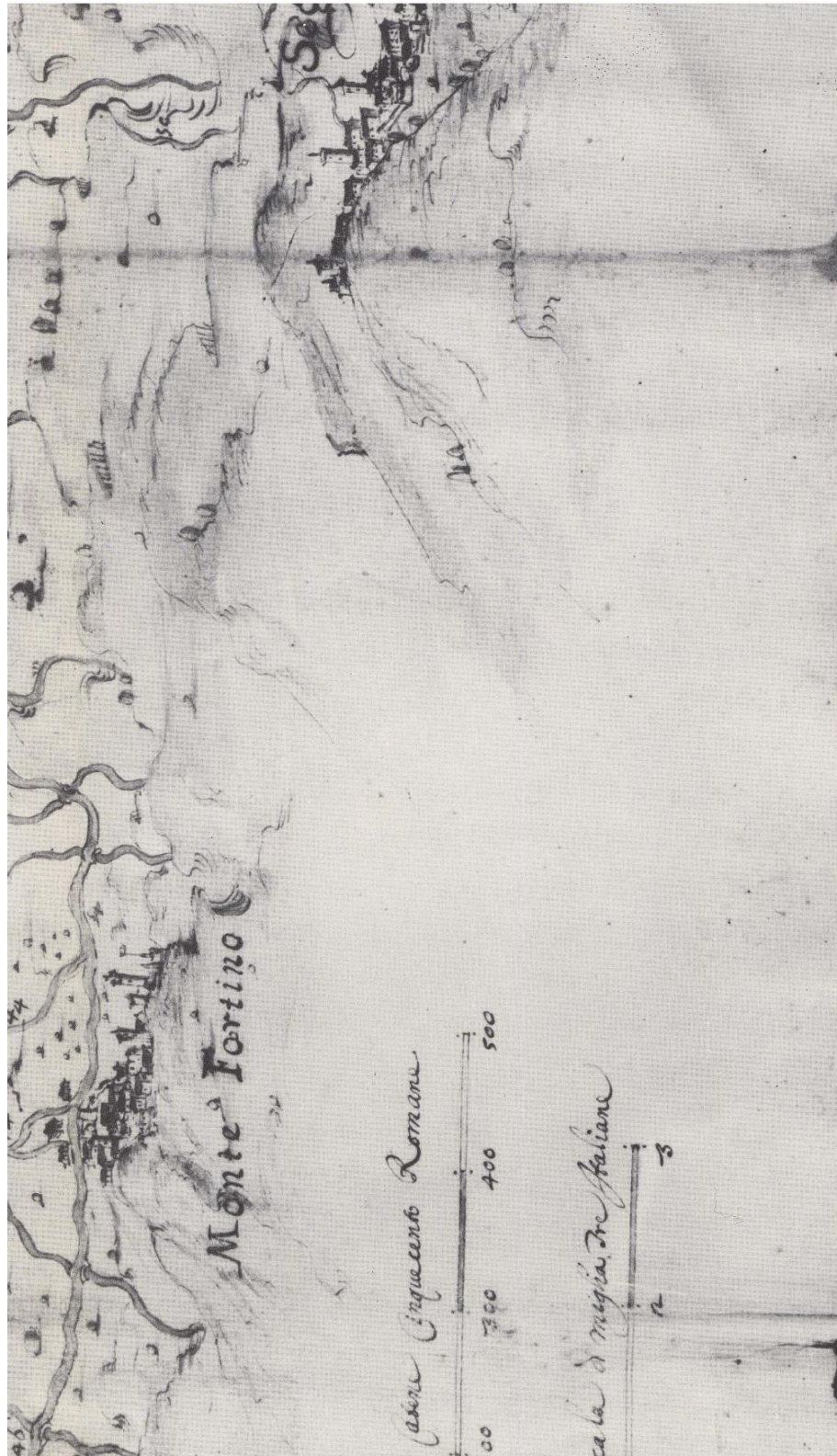


TAVOLA 10 Rete stradale del Lazio. Strada fuori di porta S. Giovanni verso Grotta ferrata che conduce a Valmontone... sino a fermentino di Campania, 4° segmento (Fonte Frutaz; rielaborazione G. Esposito)



TAVOLA 11 a Nuova ed esatta tavola topografica del territorio o distretto di Roma 22Luglio1676 (Fonte Frutaz; rielaborazione G. Esposito)



TAVOLA 11 Nuova ed esatta tavola topografica del territorio o distretto di Roma
 b) Prima tiratura fatta sul rame originale dopo la morte di Clemente X
 (Fonte Frutaz; rielaborazione G. Esposito)



TAVOLA 12 a - TAVOLA 12 b Lazio e Patrimonio di S. Pietro - fogli III e IV
(Fonte Frutaz; rielaborazione G. Esposito)

Nelle 14 carte selezionate (tavv 13-26) per il periodo che va dai primi decenni del XVIII secolo fino alla metà del XIX secolo, ritroviamo rappresentazioni molto accurate del territorio dei Monti Lepini e dei suoi centri abitati, ad esempio, nel Foglio III della “Nuova Carta Geografica dello Stato Ecclesiastico” risalente al 1755 (cfr Tav 15), oppure Foglio nel XXIX della carta francese dedicata al teatro delle guerre in Italia della fine del XVIII secolo (cfr Tav 16). Allo stesso periodo (1798) risale la “Carta del Territorio della Repubblica Romana divisa nei suoi Dipartimenti” che inserisce il territorio della regione dei Monti Lepini all’interno del Dipartimento del Circeo (cfr Tav 18).

In una carta del 1810 relativa al periodo napoleonico (nella quale l’area del Lazio meridionale, a seguito della riforma amministrativa voluta dai francesi, è inserita nel Circondario di Velletri) la zona compresa tra i Monti Lepini ed il Tirreno non appare più con il nome di Paludi Pontine, ma con il nome di Bonificazioni Pontine a testimonianza dei lavori intrapresi dall’imperatore francese (cfr Tav 19), allo stesso tempo è interessante notare che in alcune carte del periodo antecedente, si ritrova la doppia denominazione per il fiume Sacco indicato contemporaneamente anche come fiume di *Campagna* (Cfr Tavv. 15-16-17).

Molte realizzazioni della fine del XVIII sec. e degli inizi del XIX sec., come ad esempio la carta della Repubblica Romana del 1798-1799 (cfr Tav. 18), la “Nuova Carta degli Stati Pontifici Meridionali del Litta del 1820 (cfr Tav 21), la carta storica sul *Latium* del Prosseda del 1827 (cfr Tav 22), oppure la carta francese del 1832, raffigurante i lavori effettuati per volere di Napoleone nel 1811 nelle Paludi Pontine (cfr Tav 23), presentano già alcune importanti sperimentazioni nel modo di disegnare la geografia fisica dei luoghi, preludio ai successivi profondi sviluppi delle tecniche della rappresentazione cartografica, che si affermeranno soprattutto a partire dal 1870 con la realizzazione della nuova cartografia post-unitaria.

Tav 13 Titolo: Campagna di Roma olim Latium Patrimonio di S. Pietro et Sabina.

Epoca: 1720 circa

Autore: G. Valk e P. Schenk

Scala: 1: 321.000 circa

Dimensioni: m. 0,37 x 0,49

Descrizione: incisione su rame in foglio unico, derivata dalla famosa carta di Giovanni Jonson e Enrico de Hondt del 1638 dal titolo “*Patrimonio di S.Pietro, Sabina, et Campagna di Roma*”, realizzata per essere inserita nell’ultima edizione dell’ *Atlantis Novi* di Gerardo Mercatore pubblicato nel 1638.

Territori e confini politici a colori. Due scale grafiche in miglia italiane e di Germania

Tav 14 Titolo: Riproduzione della carta del “Lazio con le sue più cospicue strade antiche e moderne e principali casali e tenute di esso, di G. F. Ameti”. Segue a destra il titolo in latino: *Latium cum omnibus suis celebrioribus viis, ecc. secundum archetypum romanensem edentibus Homann Hered. 1745*

Epoca: 1745

Scala: 1: 190.969 circa

Dimensioni: m 0,48 x 0,58

Descrizione: La stessa carta delle Tavv 12 a e b a e b, 1693-1696 ridotta però a scala minore in foglio unico, incisa su rame. Territorio statale a fondo unito giallino, confini politici a colori.

Tav 15 Titolo: Nuova Carta Geografica dello Stato Ecclesiastico - F. III, Patrimonio di S. Pietro, Sabina, Campagna di Roma

Epoca: 1755

Autori: Maire Cristoforo e Ruggero Giuseppe Boscovich

Dimensioni: 38,8x65

Descrizione: non reca l’anno della stampa, ma certamente risale al 1755 anno di pubblicazione del “*De Letteraria expeditione*”, opera contenente la questa carta insieme a cinque opuscoli relativi a tutte le spiegazioni delle ricerche effettuate dagli autori per arrivare alla stesura di questa nuova carta dello Stato Pontificio.

Il F. III presenta sul lato destro la dedicata a Benedetto XIV ed a sinistra otto differenti scale grafiche. Oltre al F. III, ricordiamo il F. I dal titolo *Legazioni di Ferrara, di*

Bologna, della Romagna e di Urbino, che contiene fra l'altro la spiegazione dei segni convenzionali; ed il F. II dal titolo *La Marca e l'Umbria*, con l'elenco dei toponimi in volgare e latino e altre due scale grafiche.

L'esemplare dell'IGM presenta il titolo: Nuova Carta Geografica dello Stato Ecclesiastico Delin.ta da P. Cristof.ro Maire d.a. C.a di Gesù sulle comuni osservazioni sue e del P. Ruggiero Gius.e Boscovich. d.a. med.a C.a. ed è stata realizzata in scala: 1: 375.000 circa. Le dimensioni dell'esemplare IGM sono m. 0,62 x 1,16

La carta venne costruita sulla base delle operazioni intraprese da P. Ruggiero Boscovich e P. Cristoforo Maire sotto il pontificato di Papa Benedetto XIV ricorrendo alla misurazione dell'arco di meridiano di circa 2° che da Roma arriva a Rimini, si voleva così contribuire alla soluzione della questione - allora particolarmente accesa - della irregolarità della forma della terra. Grazie ad osservazioni astronomiche e geodetiche di maggior cura si mirò alla rettificare della carta dello Stato Pontificio; questa carta perciò risultò essere la prima carta parziale d'Italia fondata su operazioni scientifiche. Incisa su rame, venne pubblicata in 3 fogli nel 1755 dalla Calcografia Pontificia

L'orografia è rappresentata con tratteggio. Gli abitati principali sono rappresentati in pianta con distinzione fra arcivescovadi, vescovadi, città, terre. È tracciata la rete stradale. In alto a destra trovasi una notizia in cui gli A.A spiegano la formazione della carta. A sinistra una tavola dei nomi in latino di alcune città, castelli e fiumi. Sotto il titolo la dedica a Papa Benedetto XIV. Dieci scale grafiche in varie antiche misure di città italiane in leghe di Francia e in miglia d'Inghilterra.

Tav 16 Titolo: Carte gènèrale du théâtre de la guerre en Italie. F. XXIX

Epoca: 1798-1799

Autore: Bacler d'Albe

Descrizione: carta dall'importante contenuto politico-amministrativo perché riferita al periodo della breve Repubblica Romana proclamata il 15 febbraio 1798 e caduta il 29 settembre 1799. La *République Romaine* occupa nella carta generale i fogli XIX, XXIII-XXIV, XXVIII-XXIX. Il Dipartimento del Circeo (F. XXIX) aveva come capoluogo Anagni. Ogni Dipartimento era diviso in Cantoni e questi in Comuni.

La carta, che presenta orografia a luce obliqua, possiede nel F. I le osservazioni astronomiche e trigonometriche, nel F. XXVIII i segni convenzionale e le scale grafiche e nel F. XXX note sulle campagne francesi in Italia dal 1792 al 1800.

Tav 17 Titolo: Carta della Campagna di Roma, Sabina, Patrimonio di S. Pietro, Umbria, Orvietano e Marca di Fermo Meridionale - Carta della Stato Pontificio confinante con il Regno di Napoli

Epoca: Fine secolo XVIII

Autore: Antonio Sandi.

Dimensioni: 60, 3x 47,5

Descrizione: conservata presso la Biblioteca Vaticana, la sua originalità è nel disegno particolare dell'orografia, mentre l'idrografia, la rete stradale e la toponomastica sono meno dettagliate. La carta non riporta nessun riferimento ai lavori, all'epoca in corso, nelle Paludi Pontine

Tav 18 Titolo: Carta del Territorio della Repubblica Romana divisa nei suoi Dipartimenti. Epoca: 1798 circa

Scala: 1:400.000 circa

Dimensioni: 0,51 x 0,74

Descrizione: realizzata in Firenze presso i Pagni, e Bardi è in foglio unico montato su tela. Orografia rappresentata con tratteggio. Abitati principali rappresentati in pianta: i secondari con torri e case. Sono tracciate le strade. Confini a colori. Limiti: nord, S. Marino; sud, Gaeta; ovest, Arcidosso; est, Atri.

Tav 19 Titolo: Dipartimento di Roma - Carta con le nuove divisioni amministrative in circondari, cantoni e comuni.

Epoca: 1810

Autore: Bernardino Olivieri.

Dimensioni: 53,5 x 74

Descrizione: esemplare conservato nella Biblioteca Vaticana con ricca e dettagliate toponomastica, idrografia e rete stradale, mentre l'orografia semplice è disegnata a monticelli. La Pianura Pontina risulta bonificata. Spiegazione dei simboli e scale grafiche a destra della carta. Questa carta è importante perché illustra la nuova suddivisione amministrativa - conseguente all'assorbimento degli Stati della Chiesa - voluta dall'Impero. Il nuovo Dipartimento del Tevere (poi di Roma), istituito nel 1809, ed era diviso in Circondari, a loro volta divisi in Cantoni e Comuni.

Tav 20 Titolo: Campagna di Roma, Tavola V

Epoca: 1816-1824

Aurore: Giovanni Maria Cassini

Dimensioni: 38,7 x 61,6

Descrizione: conservata presso la Biblioteca Apostolica Vaticana venne realizzata per l'Atlante "*Lo Stato ecclesiastico diviso nelle sue legazioni e delegazioni con le regioni adiacenti delineato sulle ultime osservazioni*".

L'opera è formata da 15 grandi fogli; il Lazio è quasi tutto compreso nelle le tavole II e V.

La tavola VII contiene 12 scale grafiche, mentre la IX la tabella della coordinate e i segni convenzionali. L'elenco toponomastico antico e moderno si trova nella tavola XII. La tavola V "Campagna di Roma" presenta orografia a ponticelli e ricca toponomastica, idrografia e descrizione della rete stradale. Viene delineata con cura tutta la bonifica pontina.

La prima edizione sempre in 15 fogli, era avvenuta nel 1805, ma recava un titolo leggermente diverso: *Lo Stato ecclesiastico diviso nelle sue Province con le regioni adiacenti delineato sulle ultime osservazioni*"

La seconda edizione introduce la divisione amministrativa del Lazio in delegazioni e governi, con diretto riferimento alla tabella annessa al *motu proprio* di Pio VII del luglio del 1816.

Tav 21 Titolo: Nuova Carta degli Stati Pontifici Meridionali

Marittima e Campagna. Foglio IV

Epoca: 1820

Autore: Antonio Litta

Scala: 1:200.000

Dimensioni: 48,3 x 94,5

Descrizione: esemplare conservato presso la Biblioteca Nazionale Centrale Vittorio Emanuele di Roma.

Carta importante per la ricchezza dei dettagli topografici e geografici: orografia a tratteggio con alcune altitudini, abitati segnalati con modalità diverse a seconda dell'importanza, indicazione delle diocesi, abbazie, luoghi di posta, rovine e terme.

Sul F. IV sono presenti in alto a destra, alcune osservazioni sulle Paludi Pontine, in basso il riferimento all'incisore Gio. Battista Bordiga

L'esemplare dell'IGM ha dimensioni m 0,47 x 0,49 e si presenta come carta in 4 fogli montati su tela a stacchi incisa da G.B. Bordiga, edita a Milano da Antonio Vallardi. È ritenuta la prima carta del Lazio in cui l'orografia è disegnata con il tratteggio. Distingue gli abitati secondo la loro importanza amministrativa e il numero degli abitanti, indicando inoltre vescovadi, abbazie, rovine, luoghi di battaglia, bagni, luoghi di posta, ponti, castelli, ecc., strade, acquedotti, confini, il nome antico degli abitati e la data della loro fondazione, ecc. Il foglio nord-occidentale contiene una cartina di Roma con tracciato delle mura in varie epoche; il foglio sud-occidentale contiene la leggenda dei segni convenzionali, le scale grafiche (miglia italiane, romane, moderne e antiche) ed alcune osservazioni sul Tevere. Il foglio sud-orientale contiene osservazioni sulle Paludi Pontine. Annessi due fogli contenenti, l'uno: notizie cronologiche, un quadro delle distanze tra i luoghi principali ed i dati relativi alla popolazione, una tavola di misure e la riproduzione del Lazio della Tavola Peutingeriana; l'altro: una cartina dell'Italia settentrionale ed centrale intitolata "Italia Postale" che serve anche di quadro di unione e una Tavola delle Altezze.

Tav 22 Titolo: Carta corografico-dimostrativa della Sabina Antica e Moderna

Epoca: 1827,

Autore: Ludovico Prosseda

Scala: grafiche in miglia romane moderne

Dimensioni: 69 x 68,8

Descrizione: conservata presso la Biblioteca Apostolica Vaticana, non comprende solo la *Sabina* ma anche il *Latium* e parte dell'*Etruria* ed è ricca di dettagli idrografici, stradali, e toponomastici. Vi è descritta la bonifica pontina insieme ad alcune rovine e qualche acquedotto.

Innovativi il nuovo metodo di disegnare l'orografia e la segnalazione dei centri posti su promontori e colline.

Tav 23 Titolo: Carte des Marais-Pontins

Epoca: 1832

Autore: Barone de Prony

Dimensioni: 72,2 x 78,5

Descrizione: conservata presso la Biblioteca Vaticana, questa carta fa parte di un gruppo di cinque carte relative all'illustrazione delle bonifiche eseguite per volere di Pio VI,

secondo i progetti dell'ingegnere di Bologna Gaetano Rappini. Il Pontefice ogni anno si recava a verificare personalmente l'andamento dei lavori che durarono dal 1777 al 1798. Le cinque carte: - (1) *Carta esprimente lo stato paludoso dell'Agro Pontino come fu trovato nella visita dell'anno 1777*, (2) *Pianta delle Paludi Pontine formata per ordine di N. Sig. Pio papa VI*, del 1785 circa, (3) *Pianta topografica del Circondario Pontino con la delineazione de' nuovi lavori e fabbriche fate erigere dalla S. di N. S. Papa Pio sesto*, del 1788, (4) *Carta esprimente lo stato dell'Agro Pontino già bonificato dalla Santità di Nostro Signore Papa Pio VI. felicemente regnante*, del 1795 - sono ordinate secondo l'evoluzione dei lavori nel tempo, la quinta, *Carte des Marais-Pontins*, qui in esame, si riferisce allo stato dei lavori proseguiti per volere di Napoleone I, nel 1811.

Tale carta, con tre scale grafiche, presenta un ricchissimo disegno della rete idrografica, ma riferimenti toponomastici estremamente ridotti. Le sue coordinate si riferiscono a Parigi e Roma.

Il disegno dell'orografia utilizza la nuova tecnica adoperata per la prima volta da Frédéric Charles Louis Sickler per il suo Piano Topografico della Campagna di Roma del 1811.

L'esemplare IGM presenta il titolo: *Carte des Marais_Pontins et des Pays qui les limitent au nord et au l'est compris entre le parallèle de Rome et le méridien sur le quel se trouvent le lac Fucino et Gaete*, ma è priva di data. L'epoca: è certamente la prima metà del secolo XIX, la scala: 1: 130.000 circa e le dimensioni: m 0,69 x 0,76, l'incisore F.Collin. I due fogli stampati in nero con orografia dimostrata a mezzo di tratteggio. Presentano il territorio che si estende da Tivoli (nord) a Terracina (sud) e da Roma (ovest) ad Arpino (est). Le longitudini sono calcolate dal meridiano di Parigi. Tre le scale grafiche: in metri, canne romane, miglia romane.

Tav 24 Titolo: Legazione di Velletri

Epoca: 1844,

Autore: Attilio Zuccagni Orlandini.

Descrizione: esemplare conservato presso la Biblioteca Apostolica Vaticana, inserito nell'*Atlante geografico degli Stati italiani delineato sopra le migliori e più moderne mappe per servire di corredo alla Corografia fisica, storica e statistica dell'Italia* - di Attilio Zuccagni Orlandini, opera in due volumi con 144 carte. Fra le carte relative al Lazio segnaliamo per lo Stato Pontificio: la Comarca di Roma con la Legazione di

Velletri e le quattro Delegazioni di Rieti, Frosinone, Viterbo, Civitavecchia. I confini delle delegazioni sono in rosa e nero, i confini dei distretti sono in blu e nero e quelli dei governi in giallo e nero.

Tav 25 Titolo: Carta di una parte degli Stati Pontifici*Priva di titolo ufficiale

Epoca: metà del secolo XIX circa

Scala: 1:25.000

Dimensioni: m 0,45 x 0,84

Descrizione: carta senza titolo, né indicazione di data e di autore. Per tradizione è ritenuta costruita a Roma. Si presenta in due fogli riuniti e montati su tela a stacchi ed è stampata in nero con orografia dimostrata schematicamente a tratteggio. Si estende da S. Cassiano (nord) a Pontecorvo (sud) e dal Tirreno a Rieti (est).

Tav 26 a e b Titolo: Provincia di Roma. Carta della Circostrizione Territoriale*Priva di titolo ufficiale

Epoca: metà del XIX secolo

Scala: 1: 86.400

Dimensioni: 0,41 x 0,65

Descrizione: si tratta di dodici fogli che rappresentano il territorio compreso tra Radicofani (nord) e Terracina (sud) e tra il Lago del Fucino (est) e Monte Argentario (ovest). Riproduzione autografia con colori a mano per le circostrizioni. Uno dei fogli contiene un prospetto di quote altimetriche di vari punti trigonometrici nel Granducato di Toscana.

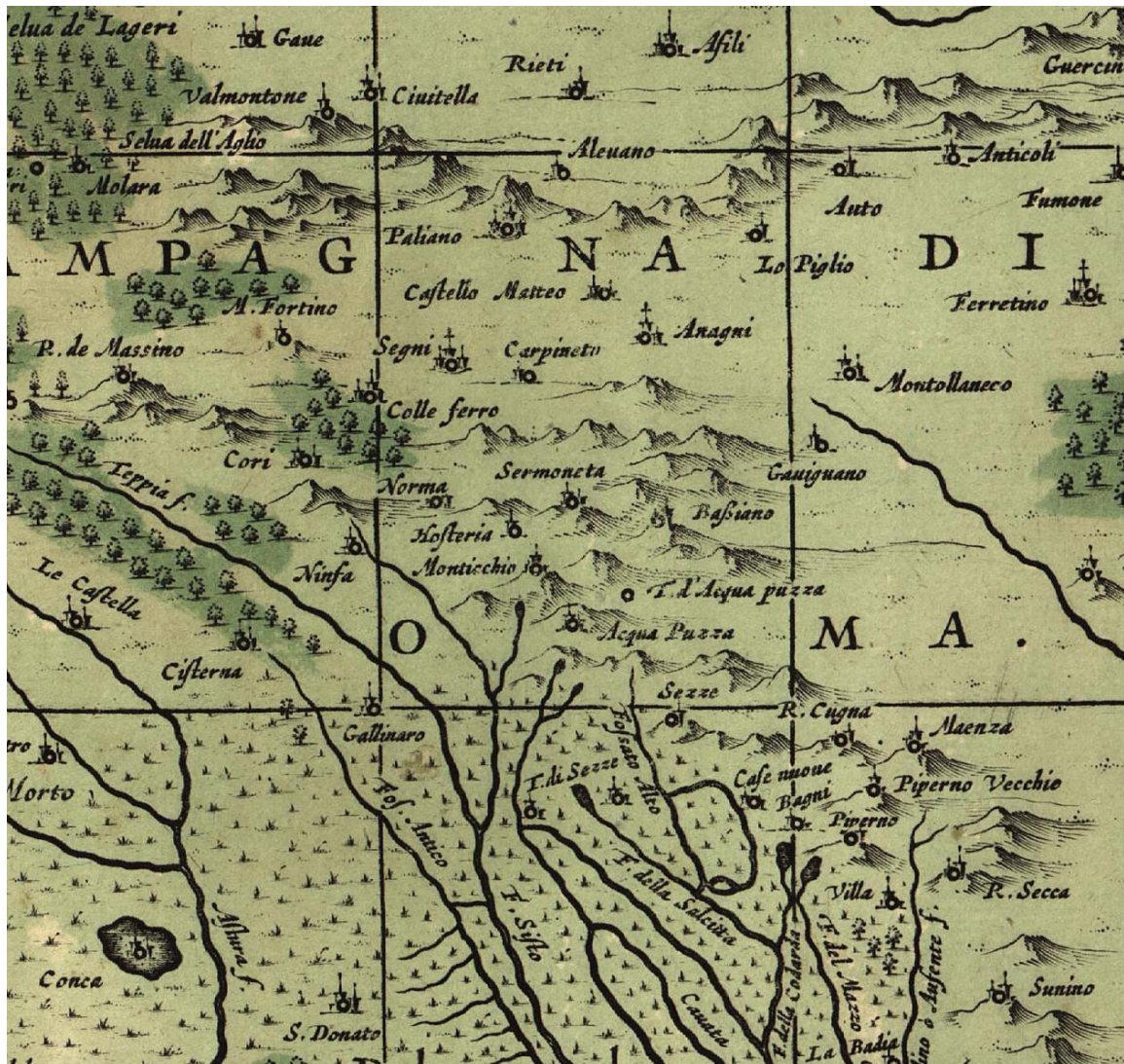


TAVOLA 13 Campagna di Roma olim Latium Patrimonio di S. Pietro et Sabina.
(Fonte IGM; rielaborazione G. Esposito)



TAVOLA 14 Il Lazio con le sue più cospicue strade antiche e moderne e principali casali e tenute di esso, di G. F. Ameti (Fonte IGM; rielaborazione G. Esposito)



TAVOLA 15 Nuova Carta Geografica dello Stato Ecclesiastico - F. III, Patrimonio di S. Pietro, Sabina, Campagna di Roma
(Fonte Frutaz; rielaborazione G. Esposito)



TAVOLA 16 Carte générale du théâtre de la guerre en Italie. F. XXIX
(Fonte Frutaz; rielaborazione G. Esposito)



TAVOLA 17 Carta della Campagna di Roma, Sabina, Patrimonio di S. Pietro, Umbria, Orvietano e Marca di Fermo Meridionale (Fonte Frutaz; rielaborazione G. Esposito)



TAVOLA 18 Carta del Territorio della Repubblica Romana divisa nei suoi Dipartimenti (Fonte IGM; rielaborazione G. Esposito)



TAVOLA 19 Dipartimento di Roma
(Fonte Frutaz; rielaborazione G. Esposito)



TAVOLA 20 Campagna di Roma, Tavola V
 (Fonte Frutaz; rielaborazione G. Esposito)



TAVOLA 21 Nuova Carta degli Stati Pontifici Meridionali-Marittima e Campagna. Foglio IV (Fonte IGM; rielaborazione G. Esposito)

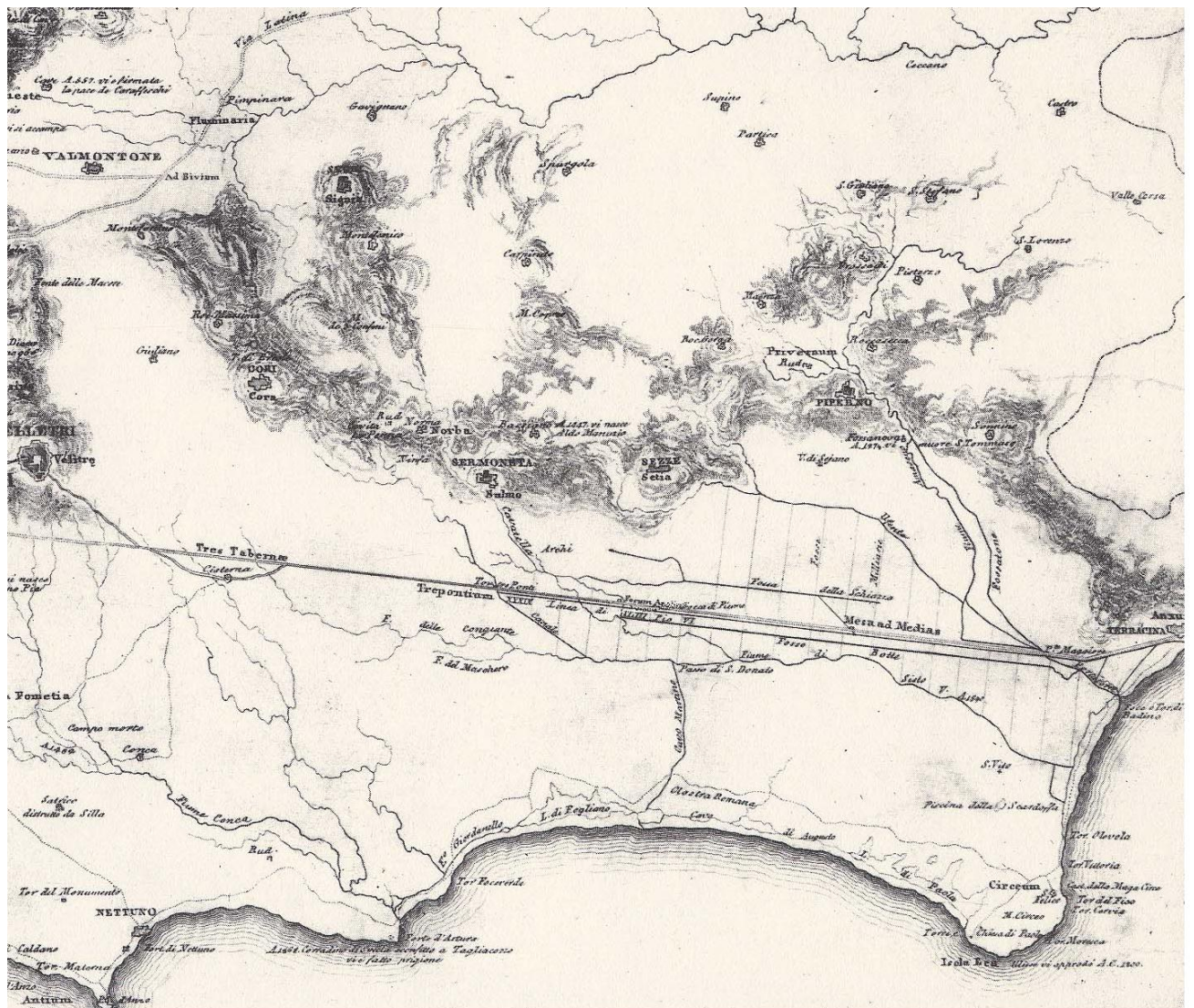


TAVOLA 22 Carta corografico - dimostrativa della Sabina Antica e Moderna (Fonte Frutaz; rielaborazione G. Esposito)



TAVOLA 23 Carte des Marais-Pontins
(Fonte IGM; rielaborazione G. Esposito)

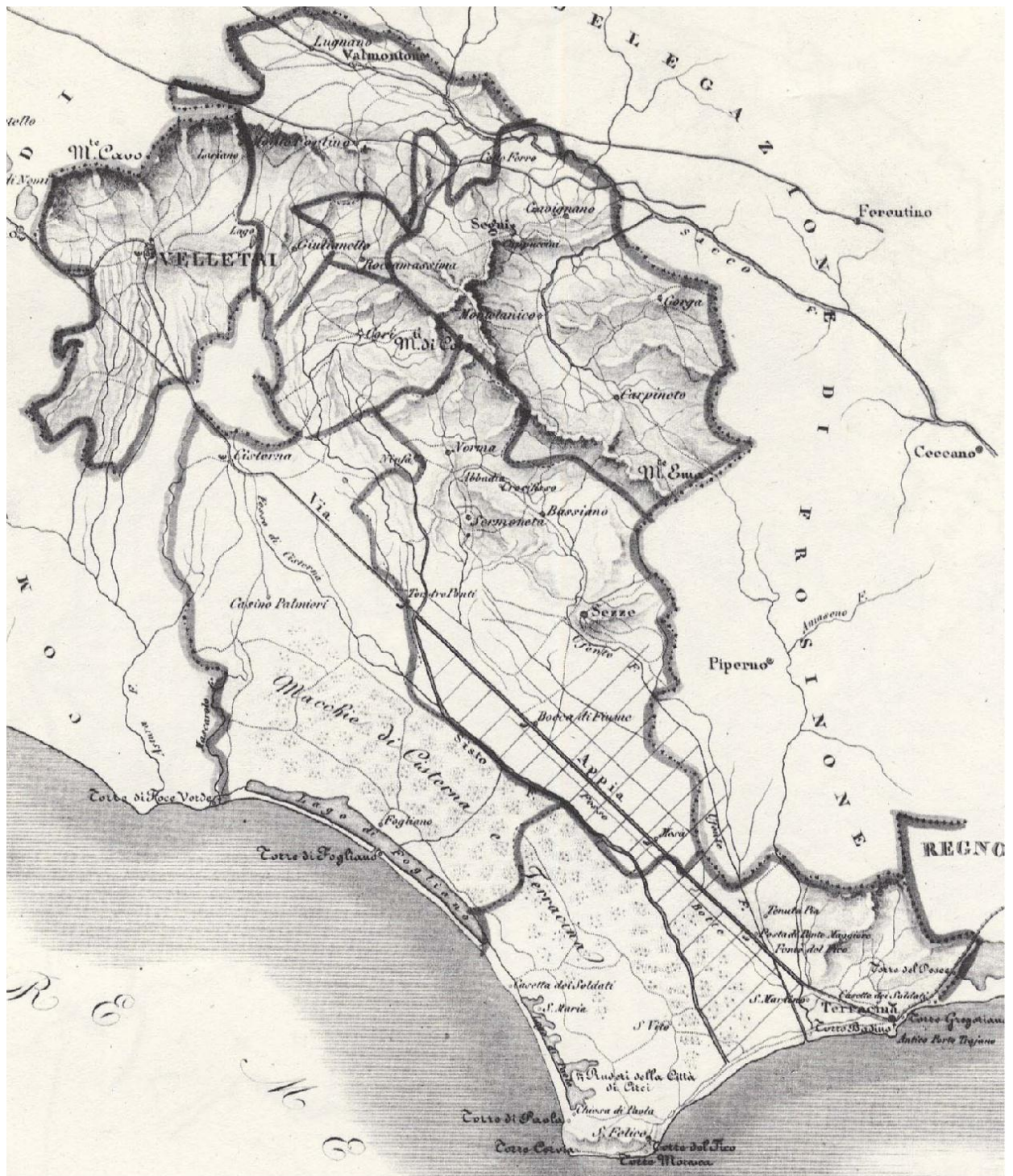


TAVOLA 24 Legazione di Velletri
 (Fonte Frutaz; rielaborazione G. Esposito)



TAVOLA 25 Carta di una parte degli Stati Pontifici*
 (Fonte IGM; rielaborazione G. Esposito)
 *Priva di titolo ufficiale

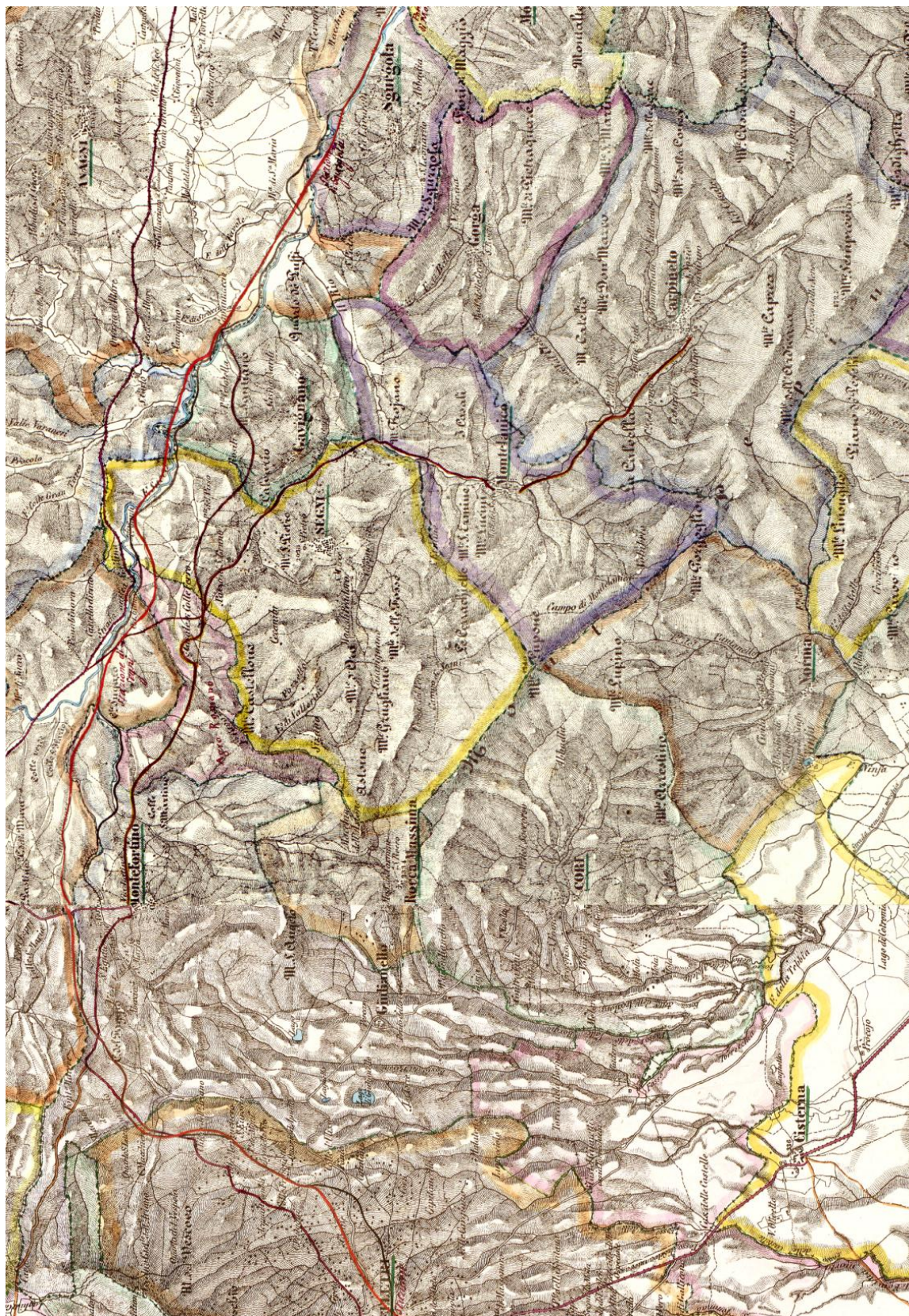


TAVOLA 26 Provincia di Roma. Carta della Circoscrizione Territoriale*
 (Fonte IGM; rielaborazione G. Esposito)
 *Priva di titolo ufficiale

CAPITOLO VI

Il paesaggio carsico e le risorse naturalistico ambientali dei Monti Lepini

Cap. 6.1 *La morfologia carsica, l'idrografia, le sorgenti*

Il gruppo dei Monti Lepini, si estende nel quadrante meridionale del Lazio occidentale; è delimitato dai rilievi dei Colli Albani a nord-ovest e degli Ausoni a sud, dai territori pianeggianti della Valle del Sacco ad est e della Pianura Pontina ad ovest

Analizzando la cartografia a grande scala dell'IGM¹⁷⁷ si notano in realtà - separate da un profondo solco centrale che ha andamento nord-ovest/sud-est - due distinte dorsali: la catena di occidente, degradante nel sistema collinare che si affaccia sulla pianura Pontina, raccoglie le cime del Pratiglio (m. 953), del Monte della Difesa (m. 925), del Perentile (m. 1023), del Lupone (m. 1378), dell'Erdigheta (m. 1389), del Caprea (m. 1470) e del Semprevisa (m. 1536); la parallela catena orientale, sembra precipitare dapprima nella Valle del Sacco, e poi degrada dolcemente verso sud nelle colline della Valle dell'Amaseno. La catena orientale riunisce altre importanti cime dei Lepini quali: il Monte Acuto (m. 927), il Monte Cacume (m. 1095), il Monte Sentinella (m. 1112), il San Marino (m. 1360), il Monte Favetozzo (m. 1390), il Monte Alto (m. 1430), il Ciammutara (m. 1436), il Monte Gemma (m.1439), Salerio (m.1459) ed il Monte Malaina (m.1476).

La morfologia è complicata dall'azione dell'acqua che segna i versanti, apre le valli e disegna ampi "campi" carsici. Fra i solchi vallivi di maggiore interesse ricordiamo quelli torrentizi del Rio, che da Carpineto Romano attraversa Montelanico e sfocia nella Valle del Sacco e quello del Vaglie, che oltrepassata Maenza sfocia nella Valle dell'Amaseno.

Sui Monti Lepini il carsismo si esprime con una notevole ricchezza di forme ed espressioni dall'alto valore paesaggistico.

Alla natura calcarea di questi monti, che secondo il Morandini¹⁷⁸ risale al periodo del Cretaceo, sono da ricollegarsi i "campi" carsici, che si aprono come dolci depressioni dalle grandi dimensioni, sia sulla catena occidentale, che su quella orientale: Campo di

¹⁷⁷ IGM, Serie 1: 25.000; F 150, II SE; F 158, I NE; F 159, IV SO; F 159, IV NE; F 159, IV SE; F 159, IV NO; F 159, III NO; F 159, III NE; F 159 II NO; F 159 II NE; F 159, I SO; F 159 I NO; F 151, IV NE, F 151, III SE; F 151, III SO; F 150, II SE.

¹⁷⁸ G. Morandini, Memorie di geografia antropica, Vol. II, CNR, Roma, 1947, pp. 10-50, 108-172.

Segni, (cfr. fig 6.1), Campo di Montelanico, Pian della Faggeta, Volubro, Pian della Croce, Conca dell'Erdigheta.

Numerose sono le doline, alcune di ampie dimensioni come il Pian della Quartara di Sezze, che in generale si presentano non isolate, ma riunite in gruppi, come nel caso di quelle visibili sull'altopiano collocato tra il San Marino, il Monte Alto ed il Monte Malaina.



fig. 6.1 - Il Campo di Segni con il piccolo laghetto carsico (Gruppo di Ricerca GEEOAGRI-LANDITALY, foto G. Esposito)

Fra gli elementi carsici di maggiore caratterizzazione paesaggistica sono i “pinnacoli”, rocce che elevandosi dal suolo anche per svariati metri di altezza, disegnano forme contorte e fantastiche, (cfr fig 6.2). Altre volte le rocce sono incise da solchi regolari e paralleli, come nel caso dei “campi carreggiati” che si incontrano sul Pian della Faggeta (cfr fig 6.3).



Fig 6. 2 - Pinnacoli a Carpineto Romano (Gruppo di Ricerca GECOAGRI-LANDITALY, foto G. Esposito).



Fig 6.3 - Campi carreggiati a Pian della Faggeta (Gruppo di Ricerca GECOAGRI-LANDITALY, foto G. Esposito)

A est e a sud dei Lepini scorrono due importanti corsi d'acqua, rispettivamente il Sacco e l'Amaseno, mentre a causa della natura calcarea dei suoli, la poca acqua che scorre nelle pieghe interne del massiccio finisce convogliata nella principale direttrice mediana segnata dal Fosso/Rio di Carpineto Romano e Montelanico che porta acqua

al Sacco, e nel Fosso Le Mole che porta l'acqua verso sud fino all'Amaseno. Sempre nell'Amaseno confluiscono le acque del Fosso di Monte Acuto provenienti dal territorio a monte di Prossedi. I versanti delle montagne sono spesso incisi da ripidi e profondi solchi denominati "Valli" frequenti tra Carpineto Romano e Montelanico ed ancora presso Maenza nella catena orientale, e presso Bassiano e Sezze nella catena occidentale. La natura fortemente carsica della Catena dei Monti Lepini fa sì che il fenomeno dell'assorbimento per percolazione ed infiltrazione delle precipitazioni sia estremamente attivo; come ricordato dal Morandini¹⁷⁹, la presenza diffusa di rocce fessurate, grotte, inghiottitoi e pozzi naturali (Abisso Consolini di Carpineto Romano e Pozzo del Faggeto di Supino, Grotta del Convento di S.Oliva a Cori e Grotta degli Ausi di Prossedi), garantisce una intensa circolazione delle acque sotterranee (e il mantenimento dei livelli di falda, testimoniato dalla portata costante delle abbondanti sorgenti basali che sgorgano lungo i margini occidentali della Catena, all'opposto, filtrando all'interno dei permeabili suoli calcarei, l'acqua è a lungo assente dalla idrografia superficiale (cfr fig 6.4).



Fig 6.4 - Il Rio di Montelanico in estate quasi sempre privo di acqua di superficie. (Gruppo di Ricerca GEAGRI-LANDITALY, foto G. Esposito)

Se percorriamo da nord verso sud la linea pedemontana a contatto con la Pianura Pontina, incontreremo alcune fra le maggiori sorgenti basali, quali ad esempio: la sorgente di Ninfa, sotto il ripido balcone su cui si allunga l'abitato di Norma; la sorgente della Mola dei Preti a Sermoneta; la sorgente Sardellane a Sezze e infine le sorgenti di Gracili, Laghi del Vescovo e Fontana del Muro, presso Priverno.

¹⁷⁹ G. Morandini, Memorie di geografia antropica, CNR, Roma, 1947, pagg. pp. 10-50, 108-172.

La sorgente basale più famosa è certamente quella di Ninfa¹⁸⁰ (in località Doganella di Ninfa, frazione di Cisterna di Latina), la cui fama internazionale è data dalla perfetta mescolanza di eccezionali elementi naturalistici ed imponenti testimonianze storico/archeologiche. La monumentalità del sito, ricco di reperti medioevali in ottimo stato di conservazione, si accompagna alla abbondantissima presenza di acque sorgentizie, a loro volta perfettamente integrate agli antichi giardini voluti dalla famiglia Caetani. Nei giardini, che si sviluppano in modo armonico su di una superficie di circa otto ettari, si conservano grazie alla “Fondazione Roffredo Caetani di Sermoneta”, piante e fiori di gran pregio, tutte perfettamente acclimatate come ad esempio, aceri e ciliegi asiatici, betulle del nord Europa e calle del Corno d’Africa. La selezione floreale è stata volutamente predisposta per avere l’alternarsi della fioritura durante tutto l’anno, con una particolare attenzione per quella dei roseti. Dal 2000, la regione Lazio ha riconosciuto i Giardini di Ninfa come Monumento Naturale Regionale, comprensivo anche dell’area umida attigua del “Pantanello”.

Fra i fenomeni sorgentizi più importanti di alta quota ricordiamo, le sorgenti di S. Marino, del Merlo e di Fomella presenti a Gorga (quota m. 1200-1300), le sorgenti del Carpino (quota m. 1020) e del Sambuco (quota m. 1200) di Carpineto Romano e la sorgente di S. Angelo di Bassiano (quota m. 900). Per una visione di sintesi del ricco patrimonio sorgentizio presente nei Monti Lepini, si rinvia alla tab 6.1 che riporta le denominazioni delle fonti con le rispettive quote sul livello del mare e le localizzazioni nei vari territori comunali.

¹⁸⁰ L’oasi naturalistica di Ninfa è un Sito di Importanza Comunitario (SIC Ambienti acquatici- IT6040002) localizzato nel Comune di Cisterna di Latina, ai margini orientali della Pianura Pontina.

Tab 6.1 - Catena dei Monti Lepini, localizzazioni delle principali sorgenti ¹⁸¹

COMUNE	NOME DELLA LOCALITA' O SORGENTE	QUOTA m
Provincia di Latina		
Bassiano	Sant'Angelo	900
	Sanguineti	403
Cori	Sorgente	134
Norma	Ninfa	29
	Folle	28
	Fontanella	28
	Fontana	631
Priverno	Fontana del Muro	-
	Gracili	-
	Casini	40
	Madonna Martiri	51
	Mora	300
	Fico	270
	Vasca Vecchia	250
	Vescovo	-
	Mole, Scifo	900-700
	Prossedi	Fiumicello
Roccagorga	Arco	650
Rocca Massima	Mazzavarie	400
	Camaricci	320
Sermoneta	Acqua Ferrata	15,5
	Lavatoio di Sermoneta	16
	Mola dei Preti	17
	Fosso dei Padoni	14,5
	Acquedotto di Sermoneta	13,5
	Porto	13
	Cartiera	17
	Acquapuzza	12,5

¹⁸¹ G. Morandini, Memorie di geografia antropica, CNR, Roma, 1947, pagg. 45-47.

Sezze	Acquaviva	46,5
	Sardellane	-
	Casenuove	-
Provincia di Roma		
Artena	Sorgente	360
	Fontane	400
	Schiavo	260
Carpineto Romano	Fota	667-690
	Sambuco	1200
	Rapiglio	829
	Chiesa	930
	Castellone	950
	Savia	810
	Acquaviva	920
	Carpino	1020
	M. Marco	815
	Pandolfo	850-830
	Sorgente	510
	S. Tomaso, Acqua Dama	700-780
Gorga	Peschio – Pesciareello	900-923
	S. Marino, Merlo, Fomella	1200-1300
Montelanico	S. Ovilio	699
	Montelanico	635-650
Segni	Segni	670
	Sorgente	200
	Viola	234
Provincia di Frosinone		
Morolo	S. Angelo, S. Antone, S. Martino, Canali	700
	Varico	360
	Peschio - Sette Fontane, Mandrini	160-355
Patrica	Sorgente	170
	Canora	422

	Cacume – Scorciapane, Cereso, Savino, Rava	920-960
Sgurgola	S. Leonardo	750
	Secondino	760
	Sorgente	330-384
	Villamagna	250
Supino	Serena	1200
	Sorgente	480
	Sorgente	170-175
	La Pomposa	212
	Gorgona	148
	Gelatina	146
	Lagoscillo	157

6.2 *Il mantello vegetale*

Fattori ambientali, quali l'isolamento geografico dovuto alla natura impervia dei luoghi e la cura costante da parte dell'uomo delle risorse naturali che nei tempi passati sono state spesso l'unico sostentamento per le popolazioni di montagna, hanno garantito la conservazione di numerosi habitat ed importanti ecosistemi naturali locali. L'ambiente naturalistico-ambientale dei Monti Lepini presenta un prezioso patrimonio boschivo che interagisce sia con le attività agricole, localizzate soprattutto intorno ai centri abitati, sia con l'attività dell'allevamento praticata grazie allo sfruttamento dei pascoli naturali di montagna. Oltre la fascia degli oliveti costituita prevalentemente dall'ecotipo locale Itrana della quale paleremo in seguito (cfr Capp. IX e X), si apre la fascia dei boschi misti sfruttati da sempre dall'uomo; esso è composto soprattutto da cerri (*Quercus cerris* L.), farnie (*Quercus robur*) aceri (*Acer monspessulanum* L.), pioppi (*Populus tremula*), carpini neri (*Ostrya carpinifolia* Scop) e roverelle (*Quercus pubescens*), olmi (*Ulmus minor*), ma a contendersi gli stesi spazi vi sono diffusissimi i castagneti (*Castanea sativa* Mill.) che possono raggiungere il limite altimetrico superiore dei 1100 metri. Nel sottobosco sono presenti fra l'altro, agrifogli (*Ilex aquifolium* L.), rose canine (*Rosa Canina* L.), pungitopi (*Ruscus aculeatus* L.) ed asparagi selvatici. (*Asparagus acutifolius*) Anche se la fascia dei castagneti è presente sia sulla catena orientale, che su quella occidentale dei Lepini, ed abbraccia i territori di Carpineto Romano, Montelanico, Bassiano, Norma, Cori, Roccamassima e Roccagorga, è soprattutto a Segni che si localizzano per estensione e per qualità dei raccolti, gli impianti da frutto più importanti della zona. (cfr fig 6.5), dove arrivano ad occupare il 61,5% della superficie totale delle colture arboree, seguiti dagli uliveti e dalla vite (rispettivamente 30,26% e 8,24% della superficie)¹⁸²

¹⁸² Fonte Gruppo di Ricerca GECOAGRI-LANDITALY, Ricerca XVIII Comunità Montana Area Romana, 2007



Fig 6.5 - Castagneti specializzati nel territorio di Segni (Gruppo di Ricerca GEEOAGRI-LANDITALY, foto G. Esposito)

Purtroppo, anche fra gli estesi castagneti dei Lepini si è ampiamente propagato, come nel resto dell'Europa, un parassita particolarmente resistente: *l'Endothia parasitica*, che provoca il cancro della corteccia e danneggia gravemente la pianta (cfr. fig 6.6) .



Fig. 6.6 - Esempio di potatura di esemplari malati in un castagneto a Carpineto Romano (Gruppo di Ricerca GEEOAGRI-LANDITALY, foto G. Esposito)

Al di sopra dei castagneti si sviluppa la vasta fascia delle leccete (*Quercus ilex L.*), spesso degradate dal taglio e dal pascolo brado, al di sopra delle leccete delle quali domina il faggio (*Fagus sylvatica L.*), con forti variazioni della sua presenza a seconda delle differenti esposizioni, per cui nei versanti più a occidente essa sale a quote maggiori (sopra i 1200 metri s.l.m.), per poi ridiscendere nella parte settentrionale della Catena (sotto gli 800 metri s.l.m.).

Se in alcune località dei Lepini, quali il Pian della Faggeta e il Pian della Croce, sopravvivono in maniera del tutto eccezionale, numerosi esemplari di tassi (*Taxus baccata L.*) (cfr fig6.7), le faggete di maggior pregio si localizzano, invece soprattutto sul Semprevisa, sul Lupone e sul Malaina.



Fig 6.7 -Tasso monumentale presente a Pian della Faggeta (Gruppo di Ricerca GEEOAGRI-LANDITALY, foto G. Esposito)

La fascia vegetale posta al di sotto dei 600 metri s.l.m. è occupata da ginepri (*Juniperus communis L.*), ornielli (*Fraxinus ornus L.*) e dalla macchia mediterranea, che in primavera fiorisce con le eriche (*Erica arborea L.*), il corbezzolo (*Arbutus unedo*), le ginestre (*Spartium junceum L.*), il biancospino (*Crataegus monogyna Jacq.*) (cfr fig 6.8), il prugno selvatico (*Prunus spinosa L.*), il siliquastro/albero di Giuda (*Cercis siliquastrum L.*), mentre nei sottoboschi fioriscono primule, viole e ciclamini.



Fig 6.8 - Intensa fioritura di biancospini agli inizi della primavera presso Carpineto Romano

(Gruppo di Ricerca GEEOAGRI-LANDITALY, foto G. Esposito)

Salendo di quota sia sulla catena occidentale, che su quella orientale si incontrano le praterie aride che fioriscono durante l'estate, ad eccezione di alcune estremità esposte

ad ovest del Semprevisa e del Caprea caratterizzate dall'essere sempre totalmente prive di vegetazione (cfr fig 6.9)



Fig 6.9 - Il Semprevisa visto da Bassiano mostra parte delle sue sommità prive di vegetazione (Gruppo di Ricerca GECOAGRI-LANDITALY, foto G. Esposito)

A quote minori, laddove il terreno è meno acclive, più profondo e fertile, si aprono le praterie di foraggiere, che costituiscono una importante risorsa da sfruttare intensamente attraverso gli sfalci stagionali e l'allevamento brado (cfr fig 6.10 e fig 6.12)



Fig 6.10 - Bovini di razza podolica allo stato brado lungo la strada che conduce al Pian della Faggeta (Gruppo di Ricerca GECOAGRI-LANDITALY, foto G. Esposito)

Sulla Catena dei Monti Lepini è previsto l'allevamento brado anche per il prezioso e resistente Pony di Esperia (cfr 6.11). Secondo quanto riportato dall'Associazione Italiana Allevatori (AIA) che si occupa della promozione di tale razze equina¹⁸³, risultano ufficialmente iscritti nel registro anagrafico nazionale solamente 690 esemplari.



Fig...6.11 Alcuni esemplari di Pony di Esperia al Campo di Segni (Gruppo di Ricerca GECOAGRI-LANDITALY, foto G. Esposito)

Spesso i pascoli sono recintati da siepi vive costituite soprattutto da rovi (*Rubus ulmifolius*), oppure da recinzioni morte realizzate con paline di legno e reti metalliche. Attraverso l'uso delle recinzioni, i pascoli possono essere utilizzati in maniera costante durante tutto l'anno (Cfr Fig 6.12).

¹⁸³ L'Associazione Italiana Allevatori, giuridicamente riconosciuta con il D.P.R. n. 1051 del 27 ottobre 1950, è l'ente ufficialmente preposto alla tenuta del Registro Anagrafico delle popolazioni equine riconducibili a gruppi etnici locali. Oltre al Pony di esperia, sono promosse datale registro le seguenti altre razze equine: Cavallo del Ventasso; Norico; Cavallo del Catria; Salernitano; Persano; Calabrese; Siciliano; Sanfratellano; Sardo; Cavallino della Giara; Murgese; Samolaco; Tolfetano; Cavallino di Monterufoli; Napoletano (probabilmente estinto); Pugliese (probabilmente estinto), fonte: www.aia.it.



Fig 6.12 - Integrazione estiva di foraggio in pascoli recintati presso Segni (Foto G. Esposito) (Gruppo di Ricerca GEAGRI-LANDITALY, foto G. Esposito)

Fra le piante spontanee meglio adattate alle condizioni estreme di degrado ed aridità spesso possibili sulle quote maggiori della Catena, merita di essere ricordata l' *Ampelodesma* (*Ampelodesmos mauritanicus*) detta localmente *stramma*, con la quale si realizzavano nel passato con tecniche artigianali elaborate a livello locale, piccole corde destinate al rivestimento di damigiane e fiaschi da rendere resistenti agli urti ed altri strumenti utili alla vita contadina come stuoie e cesti. Con la *stramma*, inoltre si ricoprivano i tetti dei tipici ricoveri rurali detti "capanni" utilizzati per il riparo in montagna dei pastori e degli animali. Dal ricordo, che ancora sopravvive tenace nella memoria collettiva locale, del valore avuto da tale pianta divenuta una delle icone della civiltà contadino/pastorale di tutta la Regione Lepina, è nata l'iniziativa detta *La strada degli strammari* ad opera della Compagnia dei Lepini¹⁸⁴, che ricollega idealmente gli abitati di Roccamassima, Norma, Cori, Ninfa, Valvisciolo, nel passato maggiormente coinvolti nella attività di raccolta e lavorazione della importante fibra vegetale¹⁸⁵.

¹⁸⁴ La Compagnia dei Lepini (S.C.p.A) si occupa da tempo dell'attuazione di progetti di valorizzazione partecipata delle risorse locali, favorendo la concertazione dei soggetti presenti sul territorio (Programma STILE).

¹⁸⁵ Allo stesso modo, per la conservazione di altre tracce culturali non ancora irrimediabilmente perdute, sono state realizzati altri quattro itinerari simbolici: *La strada dei "nevaroli"* (Carpineto Romano, Maenza, Roccagorga, Fossanova); *La strada delle "spigolatrici"* (Segni, Artena, Gorga, Montelanico); *La strada dei "muratori"* (Roccasecca dei Volsci, Prossedi, Sonnino, Priverno) ed infine *La strada delle "ricottare"* (Sermoneta, Bassiano, Sezze).

Anche la Catena dei Monti Lepini è partecipe della rete ecologica europea denominata Natura 2000, approntata dalla Ue per la individuazione e protezione degli habitat naturali e seminaturali e delle specie animali e vegetali selvatici a rischio di estinzione¹⁸⁶. Tale rete è estesa anche alle espressioni ecologiche soggette a pericolose contrazioni, oppure alle realtà ambientali considerate particolarmente esemplificative delle cosiddette “regioni biogeografiche”.¹⁸⁷ Neppure viene dimenticata la necessità di avviare delle programmazioni di riassetto territoriale che tengano conto, fra l’altro, del ruolo di primo piano da assegnare alla corretta gestione degli elementi del paesaggio per la conservazione delle specie animali e vegetali selvatiche¹⁸⁸. Con la individuazione delle Zone di Protezione Speciale e dei Siti di Interesse Comunitario si promuovono i territori particolarmente rilevanti per la biodiversità, quei luoghi che custodiscono piccoli ecosistemi locali ove vivono rarissime specie endemiche, dove ancora sopravvivono le specie della flora e della fauna divenute drammaticamente rare e purtroppo spesso avviate all’estinzione, oppure le specie più vulnerabili che rischiano di avviarsi verso la possibile estinzione, qualora l’uomo non intervenga in maniera energica ed immediata con concrete azioni di tutela.

I Siti di Interesse Comunitario sono identificati con i luoghi che in seno alle “regioni biogeografiche”, presentano habitat o specie naturali di particolare emblematicità. Essi sono funzionali sia al mantenimento degli ambienti naturali giunti fino ai giorni nostri fortunatamente in ottimo stato di conservazione, sia al ripristino di tali felici condizioni, nei casi di avvenuta compromissione degli equilibri ecologici.

Per tutelare la ricchezza del patrimonio naturale dei Monti Lepini è stata istituita la Zona di Protezione Speciale (ZPS) IT 6030043 “Monti Lepini Centrali”, ricadente su una vasta area di circa 46.000 ettari, distribuiti fra i tre territori delle province di Latina, Frosinone e Roma.¹⁸⁹

¹⁸⁶ Considerazioni preliminari, Direttiva 92/43/CEE del Consiglio del 21 maggio 1992 relativa alla conservazione degli habitat naturali e seminaturali e della flora e della fauna selvatiche (GU L 206 del 22.7.1992);

¹⁸⁷ Le regioni biogeografiche identificate dalla “Direttiva Habitat” sono nove: la alpina, la atlantica, del Mar Nero, la boreale, la continentale, la macaronese, la mediterranea, la pannonica e la steppica.

¹⁸⁸ *Articolo 10 - Direttiva 92/43/CEE del Consiglio del 21 maggio 1992, “...Laddove lo ritengano necessario, gli Stati membri si impegnano a promuovere la gestione di elementi del paesaggio che rivestono primaria importanza per la fauna e la flora selvatiche. Si tratta di quegli elementi che, per la loro struttura lineare e continua (come i corsi d'acqua con le relative sponde, o i sistemi tradizionali di delimitazione dei campi) o il loro ruolo di collegamento (come gli stagni o i boschetti) sono essenziali per la migrazione, la distribuzione geografica e lo scambio genetico di specie selvatiche.”*

¹⁸⁹ Parte del territorio del comune di Prossedi rientra nella ZPS IT 6040043 Monti Ausoni-Aurunci

Sono numerosi i luoghi di pregio naturalistico presenti sulle Catena dei Monti Lepini: sono stati riconosciuti infatti, ben 8 Siti di Interesse Comunitario:

SIC IT 6033018 Cerquone-Doganella

SIC IT 6030041 Montesemprevisa e Pin della Faggeta

SIC IT 6030042 Alta Valle del Torrente Rio

SIC IT 6040004 Bosco Polverino

SIC IT 6050023 Fiume Amaseno Alto Corso

SIC IT 6040001 Grotta degli Ausi

SIC IT 6040003 Lago Gricilli

SIC IT 6050021 Monte Caccume

Grazie agli elenchi provinciali pubblicati dalla Regione Lazio è stato possibile ricostruire la presenza territoriale della ZPS e dei SIC entro i singoli comuni localizzati nella Catena dei Monti Lepini, con relativi codici ed afferenze provinciali (cfr tab 6.2).

COMUNE	TIPOLOGIA	DENOMINAZIONE	CODICE
Provincia di Latina			
Bassiano	ZPS	Monti Lepini	IT6030043
Cori	ZPS	Monti Lepini	IT6030043
Maenza	ZPS	Monti Lepini	IT6030043
Norma	ZPS	Monti Lepini	IT6030043
Priverno	SIC	Bosco Polverino	IT6040004
Priverno	ZPS	Monti Lepini	IT6030043
Prossedi	SIC	Fiume Amaseno (alto corso)	IT6050023
Prossedi	SIC	Grotta degli Ausi	IT6040001
Prossedi	ZPS	Monti Lepini	IT6030043
Prossedi	ZPS	Monti Ausoni e Aurunci	IT6040043*
Rocca Massima	ZPS	Monti Lepini	IT6030043
Roccagorga	ZPS	Monti Lepini	IT6030043
Sermoneta	ZPS	Monti Lepini	IT6030043
Sezze	SIC	Laghi Gricilli	IT6040003
Sezze	ZPS	Monti Lepini	IT6030043
Provincia di Roma			
Artena	SIC	Cerquone – Doganella	IT6030018
Artena	ZPS	Monti Lepini	IT6030043
Carpinetto Romano	SIC	Monte Semprevisa e Pian della Faggeta	IT6030041

Carpineto Romano	SIC	Alta Valle del Torrente Rio	IT6030042
Carpineto Romano	ZPS	Monti Lepini	IT6030043
Gorga	SIC	Alta Valle del Torrente Rio	IT6030042
Gorga	ZPS	Monti Lepini	IT6030043
Montelanico	SIC	Alta Valle del Torrente Rio	IT6030042
Montelanico	ZPS	Monti Lepini	IT6030043
Segni	ZPS	Monti Lepini	IT6030043

Provincia di Frosinone

Morolo	ZPS	Monti Lepini	IT6030043
Patrica	ZPS	Monti Lepini	IT6030043
Patrica	SIC	Monte Caccume	IT6050021
Sgurgola	ZPS	Monti Lepini	IT6030043
Supino	ZPS	Monti Lepini	IT6030043

*Parte del territorio di Prossedi è inserito nella tav 1 della ZPS Monti Ausoni e Aurunci - IT6040043

In una interessante ricerca terminata nel 2002, sono state attentamente censite tutte le specie di mammiferi presenti sulla Catena dei Monti Lepini¹⁹⁰. Le maggiori specie insettivore presenti rintracciate (su un totale di 7 specie) sono la Talpa Romana, il Toporagno Appenninico ed il Riccio Europeo, quest'ultimo presente non solo nei boschi, ma anche nelle aree antropizzate periurbane. Diffusissima ovunque è anche la Lepre Europea. Fra i roditori censiti (in totale 13 specie), si annoverano il Ghiro, il Moscardino, l'Istrice e la Nutria; allo stesso tempo sono numerosissimi (ben 12 specie) i pipistrelli (Chiroptera): Orecchione Comune, Miniottero, Vespertilio Maggiore, Vespertilio Minore, Vespertilio di Capaccini, Vespertilio Smarginato, Ferro di Cavallo Euriale, Ferro di Cavallo Maggiore, Ferro di Cavallo Minore, Pipistrello Albolimbato, Pipistrello di Savi, Pipistrello Nano. Fra i carnivori di particolare rarità vi sono il Lupo ed il Gatto Selvatico, accanto alla Donnola, la Volpe Comune, il Tasso, la Puzzola Europea e la Faina. Anche i cinghiali sono particolarmente numerosi sulla Catena dei Monti Lepini, spesso incrociati con i suini domestici allevati allo stato brado (cfr fig 6.13)

¹⁹⁰ G.Amori, L.Corsetti, C.Esposito, *Mammiferi dei Monti Lepini*, Ministero dell'Ambiente e della Tutela del territorio, Istituto Nazionale per la Fauna Selvatica "Alessandro Ghini", Quaderni di Conservazione della Natura n 11, 2002, Tipolitografia FG di Savignano, Modena



Fig 6.13 - Allevamento brado di suini al Campo di Segni (Gruppo di Ricerca GEEOAGRI-LANDITALY, foto G. Esposito)

Fra gli uccelli nidificanti di maggior rilevanza naturalistica ricordiamo il Corvo Imperiale, il Falco Pellegrino, la Calandrella e l'Averla Piccola. Ma le classi che spiccano maggiormente per diversificazione tipologica e per consistenza della popolazione presente sono certamente quelle degli anfibi (11 specie) e dei rettili (17specie), rappresentate, tra l'altro, da salamandre (*Salamandrina terdigitata*), rane (*Rana italica*) e tartarughe (*Testudo hermanni*)¹⁹¹. Oltre al già citato Monumento Naturale dei Giardini di Ninfa, dobbiamo ricordare che sempre su iniziativa della regione Lazio, un altro importantissimo esempio di ambiente umido è stato rintracciato fra i comuni di Artena e di Cori ed è divenuto anch'esso divenuto Monumento Naturale regionale. Si tratta del Monumento Naturale del Lago di Giunianello, che si estende su un'area di poco più di 167 ettari. Il piccolo specchio d'acqua è stato riconosciuto ecologicamente rivelante, non solo per la presenza di significativi esempi di flora ripariale (pioppi, salici, fiori acquatici, ecc.) e fauna acquatica (anguille, tinche, ecc.), ma soprattutto come habitat ideale per il sostentamento degli uccelli lacustri stanziali e migratori.

¹⁹¹ XVIII Comunità Montana Monti Lepini- Area Romana, Monti Lepini Identità culturale e patrimonio ambientale, www.cmmontilepini.it

CAPITOLO VII

Il paesaggio rurale costruito dall'uomo: insediamento e sistemi agricoli nei Monti Lepini

7.1 *L'antichità del popolamento*

L'antichissimo popolamento della Catena dei Monti Lepini è testimoniato dalla esistenza di numerose tracce archeologiche, tutte di elevatissimo valore artistico-culturale, che si sono fortunatamente conservate fino ai giorni nostri.

Al fine di proporre una efficace sintesi dell'insieme di tali ricchezze storico-archeologiche, possono essere utili alcune esemplificazioni tratte dai percorsi territoriali proposti dal Sistema Museale dei Monti Lepini¹⁹² che raccorda le sedi museali di Artena, Bassiano, Carpineto Romano, Cori, Norma, Priverno Roccagorga, Segni, Sermoneta, Sezze, Sonnino.

È il caso, ad esempio, dei ritrovamenti di gran pregio emersi nell'area archeologica di Piano della Civita ad Artena, relativi ai resti di un antico abitato risalente alla fine del VI sec. a.C. L'area appare di grande interesse non solo per la quantità e la qualità dei reperti venuti alla luce (ora custoditi nel seicentesco Granaio Borghese sede del museo di Artena), ma soprattutto per le particolari vicissitudini avute dalla storia del suo popolamento, poiché dagli scavi effettuati in più riprese è stato dimostrato che dopo un primo abbandono del luogo da parte della popolazione, avvenuta intorno al III sec. a.C., il sito è stato nuovamente riutilizzato intorno al I secolo a.C., con la fondazione di una ricca villa rustica romana certamente attiva ancora nel III secolo d. C.

Ancora più antichi sono gli strumenti litici risalenti al Paleolitico e Neolitico ed i reperti funerari della Età del Bronzo (Grotta Vittorio Secchi), ritrovati nel territorio di Sezze ed esposti al pubblico presso il locale Museo Archeologico. Le sale dell'ex Palazzo Comunale, sede del museo, accolgono fra l'altro, rilevanti attestazioni dell'importanza

¹⁹² Fanno parte del *Sistema Museale dei Monti Lepini*: il *Museo Civico Archeologico "R Lambrechts"* e l'*Area Archeologica Piano della Civita* di Artena; il *Museo delle scritture "Aldo Manuzio"* di Bassiano; "*La Reggia dei Volsci*" *Museo Territoriale* di Carpineto Romano; il *Museo della Città e del Territorio* di Cori; il *Museo Archeologico Virtuale* di Norma; il *Museo Archeologico*, il *Museo Medioevale di Fossanova*, l'*Area Archeologica Privernum* ed il *Museo per la Matematica* di Priverno; l'*EtnoMuseo Monti Lepini* di Roccagorga, il *Museo Archeologico* di Segni; il *Museo Diocesano* ed il *Museo delle Mura Urbane* di Sermoneta, il "*Ludus Museo Etnografico del Giocattolo* ed il *Museo Archeologico* di Sezze, ed infine il *Museo delle Terre di Confine* di Sonnino.

raggiunta da questo abitato soprattutto in età romana, a partire dalla conquista dei romani vittoriosi sui vicini Volsci, fino alla fioritura successiva di importanti ville rustiche in età imperiale.

Alla Età del Ferro risalgono invece, i resti di un abitato con terrazzamenti poligonali ancora poco conosciuto, ritrovati sulla montagna situata alle spalle dell'Abbazia di Valvisciolo presso Sermoneta (Monte Carbolino), le cui tracce archeologiche sono conservate al Museo di Cori.

Sempre alla Età del Ferro sembra risalga la nascita di un piccolo abitato a Segni, successivamente divenuta potente colonia romana e che poteva vantare insieme con Artena sul versante orientale della Catena dei Monti Lepini e con Cori, Norba e Sezze sul versante occidentale della stessa Catena, un sistema di poderose mura ciclopiche a difesa dell'abitato, in parte ancora oggi visibili.

Gli splendidi mosaici policromi di Privernum, custoditi nel locale Museo Archeologico, sono una testimonianza molto suggestiva della grande vitalità raggiunta dall'abitato di Priverno in età romana, ma a conferma di come, anche per questo sito, la presenza umana debba farsi risalire a tempi remotissimi, in questa sede museale sono presenti, fra l'altro, alcuni oggetti funerari rinvenuti nelle vicinanze, che si fanno risalire alla Età del Bronzo.

Al ruolo diretto svolto dalla civiltà romana nei fenomeni del popolamento della Catena dei Monti Lepini (consolidamento delle prime colonie vittoriose sulle antagoniste popolazioni dei Volsci), devono aggiungersi anche le azioni esercitate in maniera indiretta, infatti è indubbio che un grosso contributo per il successo degli insediamenti interni alla Catena, sia stato dato anche dalla costruzione strategica delle due principali vie di comunicazione volute da Roma per il controllo del meridione della Penisola: la via Latina e la via Appia poste rispettivamente ad oriente ed a occidente della Catena dei Monti Lepini.

Per una breve sintesi della evoluzione storica del popolamento della Catena dei Monti Lepini, avvenuta tra l'età medioevale e il XX secolo, ricorriamo alle notizie relative alle dinamiche demografiche raccolte dal Morandini¹⁹³. Egli ipotizza, per il periodo medioevale, una maggiore influenza dei Papi sul territorio dei Lepini nord-occidentali ed un controllo più diretto dei conti di Ceccano nei Lepini sud-orientali. Fra i domini di questi ultimi erano anche i territori dell'attuale comune di Carpineto Romano ed un

¹⁹³ G. Morandini, Memorie di geografia antropica, Vol. II, CNR, Roma, 1947, pagg 58-78

castello andato totalmente distrutto sul Monte Acuto. Alla potente famiglia dei Caetani spettava invece il controllo degli abitati medioevali di Sermoneta, Bassiano e di Ninfa (abbandonata intorno al XVI secolo).

La comparsa della peste, avvenuta a metà del XVII secolo, ebbe particolari conseguenze negative sull'abitato di Sezze e sugli altri centri posizionati lungo i margini esterni del massiccio calcareo, mentre quelli riparati in posizioni più isolate nell'interno della Catena, sarebbero stati risparmiati dalla pericolosa epidemia.

In età contemporanea l'evento più significativo che interessa il popolamento della Catena dei Monti Lepini è la nascita della nuova realtà amministrativa rappresentata dal comune di Colferro che assorbe parte del territorio di Artena (fascia nord orientale della Catena dei Monti Lepini), inglobando soprattutto l'area exclave del comune di Roma incuneata fra Artena, Valmontone e Segni.

L'analisi del Morandini si ferma al censimento del 1936, periodo coincidente con la fine delle grandi bonifiche pontiche. A seguito di questo evento rivoluzionario, l'assetto del territorio si è avviato verso trasformazioni tanto potenti e radicali, da condizionare ancora oggi i fenomeni evolutivi in atto, sia del mondo agricolo con la marginalizzazione delle economie tradizionali della montagna e il decollo produttivo della grande pianura, sia delle forme dell'insediamento con il progressivo spopolamento dei centri di montagna e l'intensa urbanizzazione della pianura.

7.2 *La casa rurale dei Lepini*

La casa rurale della Catena dei Monti Lepini è innanzitutto quella degli antichi centri storici, poiché ovunque l'insediamento accentrato ha preceduto quello sparso. La casa rurale dei centri storici a causa della limitatezza dello spazio disponibile è necessariamente sviluppata in altezza, anche in tre o quattro piani ed è fruibile con l'uso di scale esterne perché di servizio per più abitazioni contigue, le stesse strade si assottigliano in vicoletti ripidi che possono aprirsi solo quando sfociano nelle poche piazze principali. Nel tempo molti centri storici hanno perduto la loro iniziale caratterizzazione rurale, i cambiamenti più vistosi si osservano a partire dagli anni '70 del secolo scorso, quando a causa della crescita economica e del boom demografico, dai centri si ramificano le borgate periferiche frutto della edilizia popolare ed i nuovi quartieri residenziali borghesi (cfr fig 7.1 e 7.2).



fig 7.1 - Molte delle costruzioni popolari di Carpineto Romano si sviluppano lungo lo stesso sprone roccioso che ospita il centro antico (Gruppo di Ricerca GEORGRI-LANDITALY, foto G. Esposito)



fig: 7.2 - Segni: moderni quartieri residenziali prendono il posto di antichi marroneti (Gruppo di Ricerca GEORGRI-LANDITALY, foto G. Esposito)

Nel suo studio dedicato alla regione lepina, il Morandini dedica ampio spazio alla descrizione delle case rurali rintracciando similitudini e differenze architettoniche: le antiche dimore dei vari nuclei accentrati della Catena dei Lepini hanno condiviso spesso caratteristiche comuni, quali il notevole sviluppo in altezza, la presenza di un rustico al di sotto della abitazione vera e propria ed il mancato uso del legno per la costruzione

delle scale; da questa tipologia più arcaica si è passati in tempi più recenti, alle dimore con rustico giustapposto e con uno sviluppo massimo in altezza di soli tre piani¹⁹⁴.

Quasi tutte le case rurali sparse erano (e sono) monofamiliari e non possono vantare origini antiche quanto quelle dei centri, ma si possono presentare con forme più diversificate. Si parte dalle dimore più ampie suddivise in ambienti ben distinti (cucine, granai e camere) e strutturati su due piani collegati da una scala, che sarà perlopiù esterna nei primi esempi di case sorte direttamente nelle campagne, e scale invece progettate e costruite fin da subito in interno nel caso delle dimore rurali più recenti (cfr fig 7.3).



fig 7.3 - Esempio di antica casa rurale sparsa a più piani con scala interna presso Montelanico, gli spazi seminterrati ospitavano un mulino. (Gruppo di Ricerca GECOAGRI-LANDITALY, foto G. Esposito)

Un altro esempio di casa rurale sparsa di tipo complesso prevede la giustapposizione di numerosi locali sia ad uso abitativo per l'uomo che per il ricovero degli animali e degli attrezzi, al fine di migliorare la comodità del lavoro e della vita domestica. I materiali utilizzati per le dimore rurali sparse sono stati soprattutto le pietre facilmente reperibili come i calcari o le arenarie, oppure i materiali tufacei che possono essere lavorati con maggiore facilità(cfr fig 7.4).

¹⁹⁴ G. Morandini, Memorie di geografia antropica, Vol. II, CNR, Roma, 1947, pagg 89-106.



fig 7.4 - Casa rurale complessa nella Valle del Rio composta da elementi originari in pietra ed elementi giustapposti più recenti in tufo (Gruppo di Ricerca GEORGRI-LANDITALY, foto G. Esposito)

Dalla tipologia delle case più ampie si passa a quelle più semplici. Le case rurali stabili non avevano quasi mai un solo ambiente (cfr fig 7.5), poiché le dimore ad un solo vano erano destinate soprattutto ai soggiorni temporanei. Le poche esistite, dette ugualmente *casette* al pari di quelle temporanee, potevano avere piccole finestre o addirittura esserne totalmente prive.



fig.7-5 - Esempio di dimora semplice ad unico vano nelle vicinanze dell'abitato di Segni (Gruppo di Ricerca GEORGRI-LANDITALY, foto G. Esposito)

Alle semplici dimore temporanee si tendeva ad aggiungere, col passare del tempo e delle generazioni, un secondo ambiente giustapposto da adibire a stalla; allora la dimora

diveniva stabile ed era successivamente ancora ampliata con la sopraelevazione di un piano (cfr fig. 7.6, 7.7).

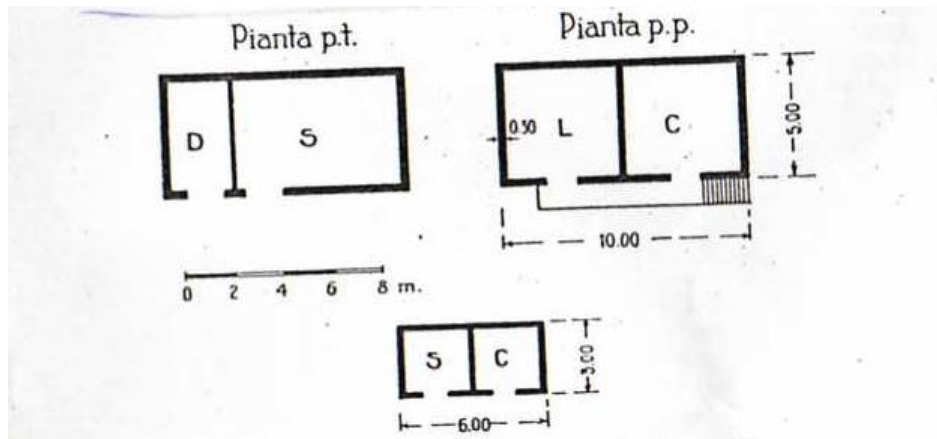


fig.7.6 - In basso pianta di dimora rurale semplice ad un solo piano e due locali (camera e stalla) giustapposti; in alto pianta di dimora rurale su due piani con scala esterna e ambienti più articolati; (C=cucina, S=stalla, D=deposito, L=camera da letto) Fonte: Morandini G., 1947, pag. 93.



fig 7.7 - Esempificazione di casa rurale sparsa composta da camera e stalla giustapposta in semiabbandono nei pressi della Valle del Rio (Gruppo di Ricerca GECOAGRI-LANDITALY, foto G. Esposito)

Le dimore temporanee aiutavano i contadini/allevatori della Catena dei Monti Lepini ad organizzare al meglio l'insieme dei lavori agricoli e pastorali che dovevano essere svolti o nei direttamente nei campi oppure al seguito degli animali condotti sui pascoli lontani

dai centri insediativi. Molti esempi di ricoveri stagionali tradizionali sono ancora oggi visibili, anche se in diverso stato di conservazione: spesso ridotti a pochi ruderi, altre volte riadattati, ma soprattutto scomparsi perché sostituiti totalmente da dimore rurali abitate stabilmente.

Le tipologie tradizionali maggiormente diffuse sul territorio sono state sostanzialmente due; alla *casetta*, con pianta quadrata o rettangolare e tetto spiovente abbiamo già accennato in precedenza, forse maggiormente funzionale al lavoro nei campi, la sua presenza è riscontrabile soprattutto nelle aree non troppo lontane dai centri abitati, anche se sono rintracciabili anche nelle zone di alta montagna (cfr fig 7.8)



fig 7.8 - Resti di dimora temporanea rettangolare con tetto spiovente ricostruito di recente con lamiera al Campo di Segni (Gruppo di Ricerca GEEOAGRI-LANDITALY, foto G. Esposito)

Un discorso a parte merita il *capanno lepino* percepito oggi dalle popolazioni della Catena dei Monti Lepini come una vera e propria icona della propria identità storica/culturale. Molto più resistente della semplice capanna realizzata completamente con fasciami di materiale vegetale (*pagliare*), che pur si costruiva per il ricovero di attrezzi ed animali, il *capanno lepino* vero e proprio veniva eretto in pietre poste a secco (*macere*) su pianta a base circolare con diametri variabili dai 2 ai 4 metri (cfr fig 7.9). Per la pavimentazione si ricorreva alla semplice terra battuta e la luce proveniva dalla unica apertura prevista che fungeva da porta di accesso.



fig 7-9 - Resti di tradizionale capanno lepino nei pressi dell'abitato di Carpineto Romano (Gruppo di Ricerca GECOAGRI-LANDITALY, foto G. Esposito)

Per la realizzazione della copertura da appoggiare su robusti rami di sostegno, tradizionalmente si utilizzava, la fibra vegetale dell'ampelodesma (*stramma*), una pianta spontanea, che come già accennato nel capitolo dedicato alle risorse naturalistiche della Catena dei Monti Lepini, ben si è adattata agli ambienti carsici locali e si è diffusa anche nelle zone prive di acqua (cfr fig 7.10).



fig. 7.10 - Rappresentazione del capanno lepino con in secondo piano il recinto per gli animali (fonte: Morandini G., 1947, pag. 102)

Anche il *capanno lepino*, come la *casetta*, era utilizzato come dimora temporanea a seconda dell'alternarsi delle stagioni e in maniera funzionale allo svolgersi dei duri lavori agricoli, silvicoli e pastorali che i contadini/pastori dovevano necessariamente

eseguire, non importa se in luoghi posti molto lontano da casa. Alla dimora del centro il contadino/pastore rientrava generalmente di sera al termine del lavoro. Maggiormente legato alla sola economia dell'allevamento, era lo "stazzo", articolato in casetta/capanno e annesso recinto per gli animali. Come ricordato dal Morandini nel suo studio¹⁹⁵, la transumanza stagionale avveniva sulla Catena dei Lepini con modalità del tutto particolari, infatti a causa della poca altitudine delle montagne e della maggiore presenza di acqua e erba soprattutto in autunno, inverno e primavera, era in tali periodi che i pastori conducevano gli animali in alta montagna, per poi ridiscendere in estate quanto in quota mancava l'acqua ed arrivava la siccità. In questo caso gli uomini e gli animali coesistevano negli stazzi suddivisi in una *casseta* o un *capanno lepino* ed in un recinto in pietra o in paline di legno, necessario per la custodia delle bestie durante la notte (cfr. fig 7.11) . Ad essere allevati erano soprattutto gli ovini ed i caprini, seguiti dai bovini e dai suini. L'allevamento lontano da casa era svolto dagli uomini, mentre alle donne spettava il compito di raggiungerli ogni giorno per ritirare i prodotti caseari realizzati con continuità e portarli quindi ai mercati di vendita, secondo alcuni itinerari economici divenuti nel tempo tradizioni (Cfr *La Via delle Ricottare* a pag...).



fig 7.11 - Antico stazzo lungo la strada che conduce al Campo di Segni; la dimora temporanea (*casetta*) appare ristrutturata mentre delle antiche recinzioni realizzate in *acere* ne restano visibili solo tracce tra la vegetazione (Gruppo di Ricerca GECOAGRI-LANDITALY, foto G. Esposito)

¹⁹⁵ G. Morandini, Memorie di geografia antropica, Vol. II, CNR, Roma, 1947, pag. 101.

7.3 *L'insediamento accentrato del Balcone dei Monti Lepini*

Al Balcone dei Monti Lepini, afferiscono 12 comuni della provincia di Latina: Bassiano, Cori, Maenza, Norma, Priverno, Prossedi, Roccagorga, Rocca Massima, Sermoneta, Sezze, che si affacciano nella Pianura Pontina e nella Valle dell'Amaseno ai quali per sono stati aggiunti i due comuni di Roccasecca dei Volsci e di Sonnino posti sul versante settentrionale degli Ausoni. Nel Balcone dei Monti Lepini la presenza umana si concentra soprattutto lungo la direttrice collinare che guarda alla Pianura Pontina, ove sorgono con andamento da nord/ovest verso sud/est gli abitati di Cori, Norma, Sermoneta e Sezze; rispetto a questi abitati, il centro di Bassiano sorge invece, in posizione interna, nella piega scavata dal Fosso della Valle, tra il Monte della Bufala ad ovest ed il monte Semprevisa ad est. L'estremo vertice settentrionale del Balcone dei Monti Lepini ospita l'abitato di Rocca Massima che, da una posizione più elevata rispetto alla vicina Cori, guarda ai contrafforti meridionali dei Colli Albani meridionali. All'interno Balcone dei Monti dei Monti Lepini le forme dell'insediamento non si spingono fino a valori altimetrici elevati; se si osservano i dati della tab. 7.1 riportata di seguito, l'unico abitato che può essere considerato davvero di montagna (superando la quota collinare dei 600 metri s.l.m.), è Rocca Massima, il cui centro sorge a 730 metri s.l.m.

tab 7.1 -Elevazione altimetrica sul livello del mare del comuni del Balcone dei Monti Lepini¹⁹⁶

Balcone dei Monti Lepini	Quota s.l.m.
Rocca Massima	735
Bassiano	562
Norma	433
Sonnino	401
Cori	398
Roccasecca dei Volsci	376
Maenza	358
Sezze	319
Roccagorga	287
Sermoneta	257
Prossedi	206
Priverno	151

¹⁹⁶ Fonte dati delle quote altimetriche e superficie dei comuni : XIII Comunità Montana dei Monti Lepini-Ausoni; XVIII Comunità Montana-Area Romana, Compagnia dei Lepini, *Lepini-Guida Turistica*, La Piaia. Sezze, 2007.

In posizione di alta collina è Bassiano (quota m. 562), mentre la maggior parte degli insediamenti del Balcone si posiziona intorno ai 300 metri s.l.m. (ad esempio, Sezze, Norma, Maenza, Roccasecca dei Volsci). Ma i valori altimetrici seppur non eccessivi, finiscono inevitabilmente con il determinare la caratterizzazione dei luoghi scelti per essere abitati, infatti, se osserviamo più da vicino i centri del Balcone notiamo che la tipologia di sito originario prevalente è il *cocuzzolo* come nel caso di: Maenza, Priverno, Roccasecca dei Volsci, Sonnino; Sezze, Bassiano, e Rocca Massima (cfr figg 7.12, 7.13,).



Fig 7.12 - Il centro di Priverno sorge su una collina (151 metri s.l.m.) che degrada dolcemente nella Valle dell'Amaseno, non lontano dagli Ausoni settentrionali (Gruppo di Ricerca GECOAGRI-LANDITALY, foto G. Esposito)



Fig. 7.13 - Il centro originario di Sezze è sorto al di sopra dei 300 metri s.l.m., volgendo completamente le spalle alla sottostante Pianura Pontina, un tempo paludosa ed inospitale, oggi intensamente coltivata con produzioni specializzate di ortaggi ed actinidia. (Gruppo di Ricerca GECOAGRI-LANDITALY, foto G. Esposito)

Altre volte l'impianto topografico si allunga sul rilievo dando origine ad un insediamento di complessa classificazione, tanto che il Morandini parla di *colle/sprone* nel caso di Sermoneta, di *sprone/pendio* nel caso di Roccagorga (cfr fig 7.14.e fig7.15) e di *colle/pendio* nel caso Prossedi¹⁹⁷.



fig 7.14 - Il centro di Sermoneta conserva quasi intatto il nucleo medioevale cinto da mura e sovrastato dalla mole del possente Castello Caetani (Gruppo di Ricerca GEEOAGRI-LANDITALY, foto G. Esposito)



fig 7. 15 – Il nucleo originario di Roccagorga sorge su di uno sprone roccioso del Monte Nero (Gruppo di Ricerca GEEOAGRI-LANDITALY, foto G. Esposito)

¹⁹⁷ G. Morandini, Memorie di geografia antropica, CNR, Roma, 1947, pag 82

Molti abitati storici hanno conosciuto uno sdoppiamento del sito originario con la creazione a quote meno elevate di una gemmazione insediativa, come nel caso della più antica gemmazione di Cori, già testimonianza ad esempio, dal Catasto Gregoriano (Catasto Piano Gregoriano iniziato da Pio VII nel 1816 e portato a completamento da Gregorio XVI nel 1835) oppure nei casi realizzati in età contemporanea a Sezze ed a Maenza (cfr fig 7. 16 e fig 7.17).

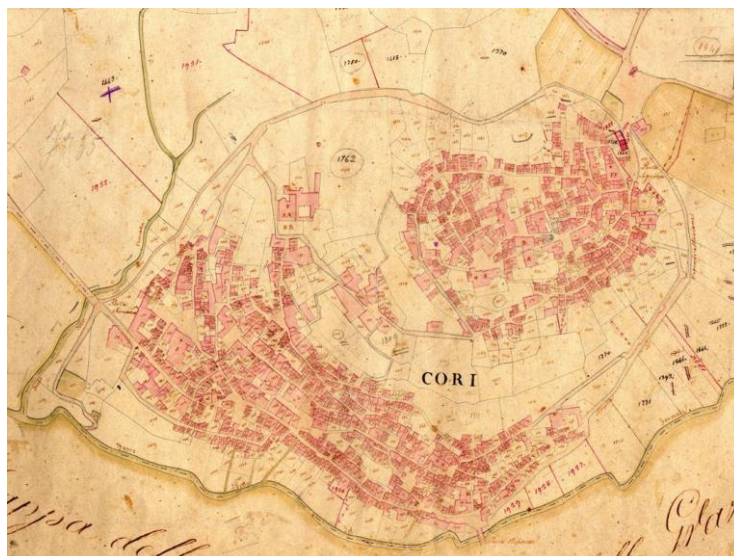


Fig 7. 16 – Cori nel Catasto Gregoriano ¹⁹⁸



fig 7. 17 – Nel caso di Maenza il nuovo nucleo non sorge completamente a valle del primitivo sito arroccato sul cocuzzolo, ma in posizione di leggera dislocazione orizzontale (Gruppo di Ricerca GECOAGRI-LANDITALY, foto G. Esposito)

¹⁹⁸ Riproduzione della mappa catastale gregoriana relativa all'abitato di Cori concessa gentilmente dall'Archivio di Stato di Cori.

Di grande suggestione è il sito di Norma, centro di *Balcone* che si affaccia a precipizio dall'alto di una rupe sulla sottostante Pianura Pontina (cfr fig. 7.18).

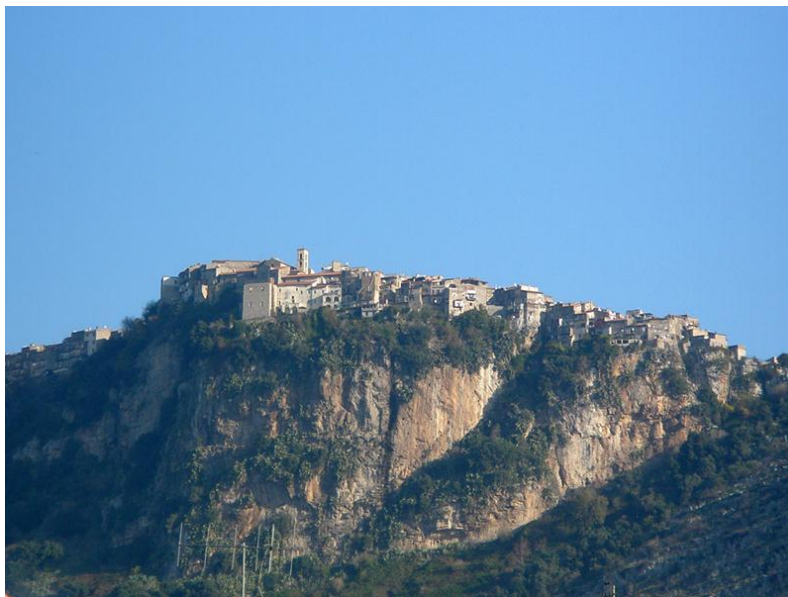


fig 7.18 - Il centro di *Balcone* di Norma, (l'antica Norba) domina dall'alto di una rupe calcarea la sottostante Pianura Pontina, nel passato malarica ed ostile alla presenza umana (Gruppo di Ricerca GECOAGRI-LANDITALY, foto G. Esposito)

I comuni con maggiore estensione territoriale sono Sezze e Cori che raggiungono rispettivamente 101,38 kmq e 86,1 kmq, decisamente più piccoli sono alcuni fra i comuni di montagna come ad esempio Roccagorma (23,98 kmq) e Rocca Massima (18,7kmq)

Dai dati censiti dall'ISTAT utilizzati per la ricerca¹⁹⁹ è stato possibile dedurre le differenti densità abitative dei 12 comuni del Balcone dei Monti Lepini, nella tabella riassuntiva (fr tab 7.2), sembra evidenziarsi come la direttrice collinare comprendente i territori di Cori, Norma, Sermoneta e Sezze arrivi a presentare una densità abitativa (760 ab/kmq) superiore al distretto del Balcone dei Monti Lepini posto più a meridione

¹⁹⁹ Fonte dati popolazione: Istat, anno 2011: www.demo.istat.it, "Popolazione residente per età, sesso e stato civile al 1° Gennaio 2011, I dati disponibili nel sito provengono dalla Rilevazione sulla "Popolazione residente comunale per sesso, anno di nascita e stato civile", indagine che l'Istat conduce dal 1992 presso le Anagrafi dei comuni italiani"; anno 2001: 14° Censimento generale della popolazione e delle abitazioni, Istat 21 ottobre 2001; anno 1971: *Caratteristiche strutturali della popolazione e delle abitazioni*, Istat 24 ottobre 1971.

lungo la valle dell'Amaseno comprendente gli abitati di Priverno, Maenza, Roccagorga, Roccasecca dei Volsci e Prossedi (608 ab/kmq).

Se teniamo conto dei rapporti fra abitati e valori altimetrici noteremo che il centro con maggiore densità abitativa di tutto il Balcone dei Monti Lepini è Priverno, posto allo stesso tempo ai livelli altimetrici minori (15° metri s.l.m. con 14.369 abitanti su di una superficie di nemmeno 57 kmq).

tab 7. 2– Densità abitativa del Balcone dei Monti Lepini - dati al 1 gennaio 2011

	Sup. kmq	Pop. *	Densità	m. s.l.m.
Bassiano	31,63	1651	52,19	562
Cori	86,01	11284	179,08	297
Maenza	42,57	3169	74,44	358
Norma	30,82	4103	133,12	343
Priverno	56,81	14369	252,93	150
Prossedi	36,08	1238	34,31	210
Roccagorga	23,98	4766	198,74	289
Rocca Massima	18,07	1088	60,21	735
Sermoneta	44,93	9156	203,78	257
Sezze	101,38	24790	244,52	319
<i>Roccasecca dei</i>				
<i>Volsci</i>	23,62	1144	48,43	376
<i>Sonnino</i>	63,79	7267	113,92	401

7. 4 *Le strutture demografiche dei comuni del Balcone dei Monti Lepini*

La consistenza demografica delle comunità presenti sul Balcone dei Monti Lepini ha subito dal 1971 al 2011, notevoli variazioni. Come si può notare dallo schema riassuntivo (cfr tab 7.3), al primo posto fra gli insediamenti che hanno subito la maggiore espansione demografica troviamo Sermoneta dove la popolazione è aumentata del 78% (77,92%), seguito da Sezze che presenta un incremento demografico che arriva a sfiorare il 40% (38,91). Anche gli altri centri della dorsale collinare occidentale presentano valori positivi molto accentuati come ad esempio Cori (+20%) e Norma (+27%), mentre i livelli di crescita minore si sono avuti nei due abitati che sorgono in posizioni più interne al Balcone stesso ovvero Bassiano (+3,51%) e Sonnino (+5,95).

In controtendenza alcuni centri hanno subito nel corso degli ultimi quaranta anni un processo di diminuzione della popolazione; è questo il caso ad esempio, di Roccasecca dei Volsci che ha visto diminuire la sua popolazione del 4% (-4,18%), ma i decrementi maggiori hanno interessato soprattutto gli abitati di Rocca Massima dove si registra un -13% e di Prossedi che segna il valore negativo più rilevante di tutti i centri del Balcone dei Monti Lepini, con una perdita di popolazione superiore al 16% (-16,74).

tab n 7.3 – Balcone dei Monti Lepini: variazione demografica anni 1971 e 2011

	1971	2011	incremento%
Bassiano	1595	1651	3,51
Cori	9408	11284	19,94
Maenza	2742	3169	15,57
Norma	3230	4103	27,02
Priverno	11746	14369	22,33
Prossedi	1487	1238	-16,74
Roccagorga	4094	4766	16,41
Rocca Massima	1254	1088	-13,23
Sermoneta	5146	9156	77,92
Sezze	17846	24790	38,91
Roccasecca dei Volsci	1194	1144	-4,18
Sonnino	6859	7267	5,95

Dal momento che il periodo considerato si proietta dal 1971 fino al 2011 ed abbraccia un arco di anni alquanto esteso, si è deciso di inserire una finestra temporale più vicina a quest'ultimo anno ricorrendo ai dati forniti dal 14° Censimento Generale della Popolazione Italiana realizzato dall'Istat nel 2001.

Aggiungendo alla comparazione dei dati riferiti ai soli anni 1971 e 2011, anche i valori assoluti dell'anno 2001 è emerso che il fenomeno di aumento generalizzato della popolazione che pur si registra dopo che sono trascorsi 40 anni (periodo 1971-2011) è stato certamente discontinuo. Se si anticipa il saldo demografico di 10 anni e si analizzano i valori di tutti e 12 i comuni del Balcone dei Monti Lepini per il periodo che va dal 1971 al 2001, ovunque si registrano valori finali di decremento. Solo nel periodo più recente (anni 2001-2011) si affermano dinamiche di segno positivo con conseguente crescita della popolazione, in questo caso il centro che spicca su tutti gli altri è Sermoneta che vede quasi triplicare la sua popolazione nel giro di 10 anni. Passando dai 3410 abitanti del 2001 ai 9156 abitanti del 1 gennaio 2011 e con un conseguente

incremento pari al + 168%, l'abitato di Sermoneta si colloca al primo posto fra tutti i centri del Balcone di Monti Lepini per incidenza relativa nella crescita della popolazione (cfr tab 7. 4 .e fig 7. 19).

tab 7. 4 - Movimento demografico dei centri del Balcone dei Monti Lepini anni 1971, 2001, 2011.

	1971	2001	var. %	2011	var. %
Bassiano	1595	1072	-33	1651	54
Cori	9408	8741	-7	11284	29
Maenza	2742	1810	-34	3169	75
Norma	3230	3210	-0,6	4103	28
Priverno	11746	10430	-11	14369	38
Prossedi	1487	697	-53	1238	77
Rocagorga	4094	2255	-45	4766	111
Rocca Massima	1254	561	-55	1088	93
Sermoneta	5146	3410	-34	9156	168
Sezze	17846	17392	-2	24790	42
Roccasecca dei Volsci	1194	831	-30	1144	37
Sonnino	6859	4726	-31	7267	54

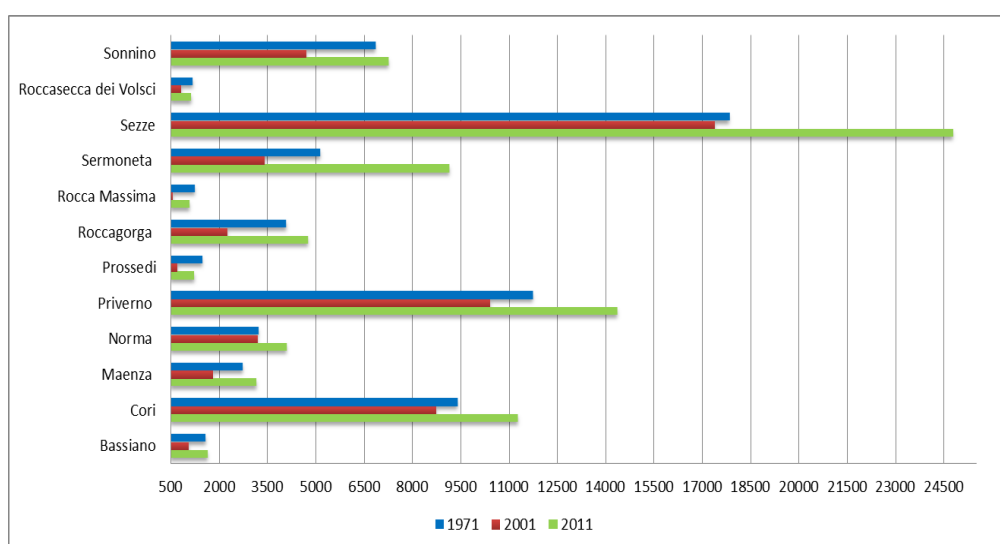


fig 7.19 - Balcone di Monti Lepini: valori assoluti della popolazione negli anni: 1971, 2001, 2011 (Gruppo di Ricerca GECOAGRI-LANDITALY, elaborazione dell'autore)

Una ulteriore conferma delle variazioni della popolazione viene dalla analisi delle strutture demografiche. Visionando le piramidi delle età relative alla popolazione femminile e maschile censita negli anni 1971 e 2011 (cfr Fig...) notiamo che la natalità appare particolarmente ridotta nei centri che hanno subito gli incrementi demografici minori come Bassiano ed hanno subito un effettivo decremento demografico come nel caso di Rocca Massima e Roccasecca dei Volsci, le loro strutture demografiche presentano o pertanto una più accentuata senilizzazione della popolazione. In piena corrispondenza con le dinamiche del contesto demografico nazionale, le strutture della popolazione dei 12 comuni del Balcone die Monti Lepini disegnano piramidi delle età con vertici superiori estremamente allargati in corrispondenza delle classi di età della popolazione più anziana, entro le quali si evidenzia allo stesso tempo, una maggiore presenza delle donne rispetto agli uomini (cfr. figg.7a:1 e 2; 7b:1 e 2; 7c:1 e 2; 7d:1 e 2; 7e: 1e 2; 7f:1 e 2; 7g:1 e 2; 7h:1 e 2; 7i:1 e 2; 7l: 1 e 2; 7m:1 e 2; 7n:1 e 2).

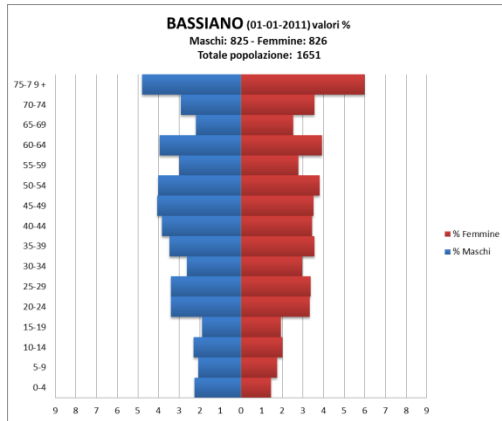
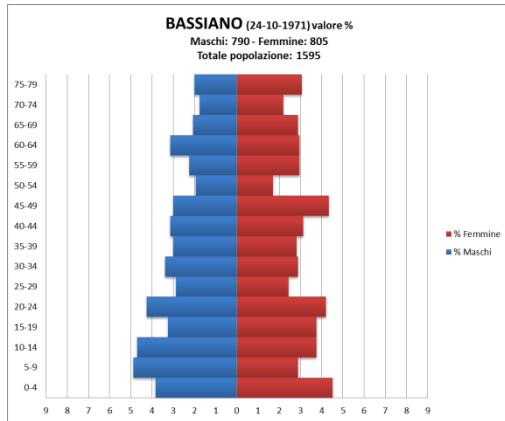


Fig. 7a: 1 e 2 Struttura della popolazione di Bassiano anni 1971 e 2011

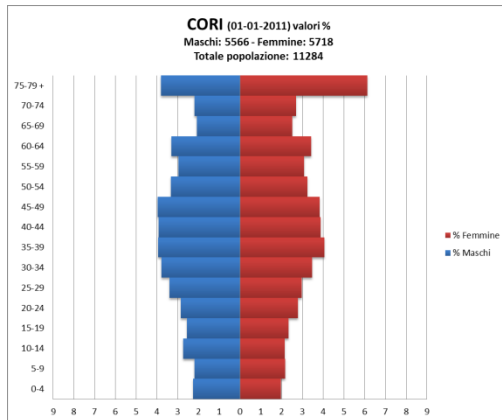
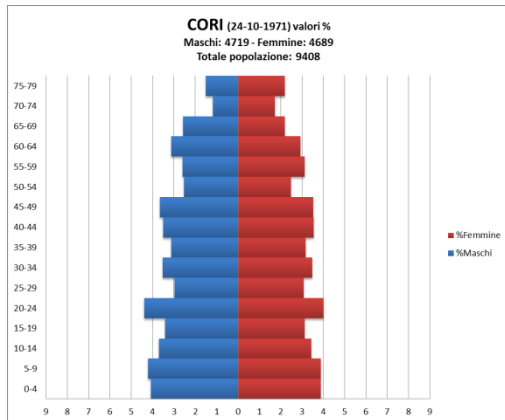


Fig. 7b: 1 e 2 Struttura della popolazione di Cori anni 1971 e 2011

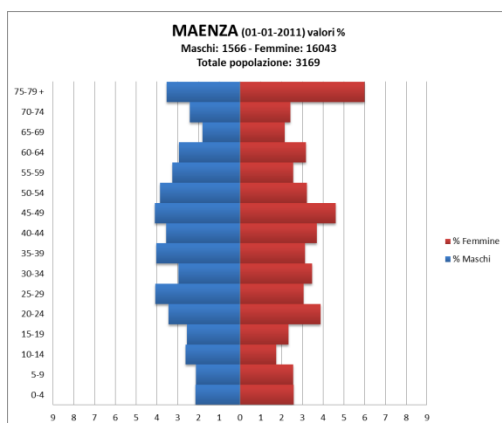
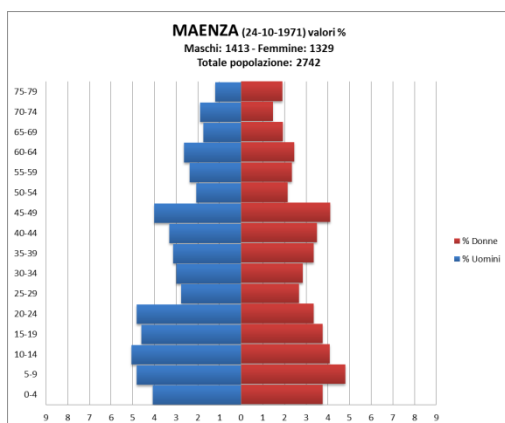


Fig.7c: 1 e 2 Struttura della popolazione di Maenza anni 1971 e 2011

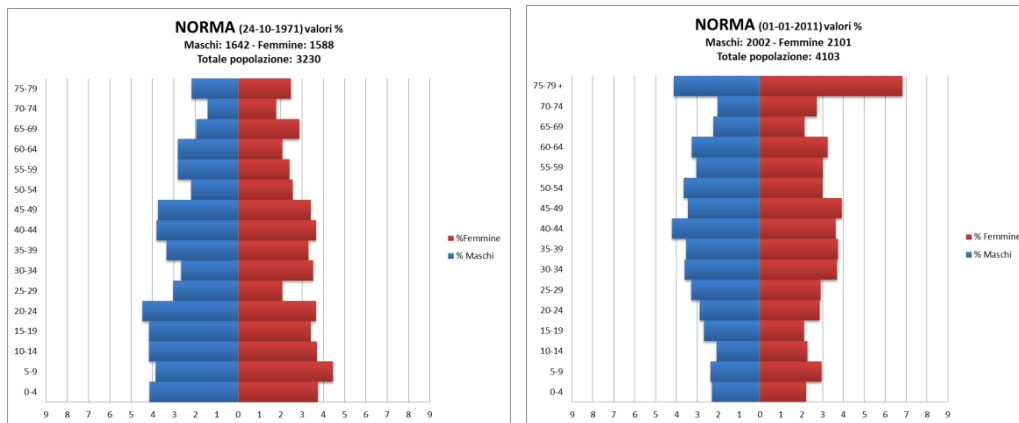


Fig. 7d: 1 e 2 Struttura della popolazione di Norma anni 1971 e 2011

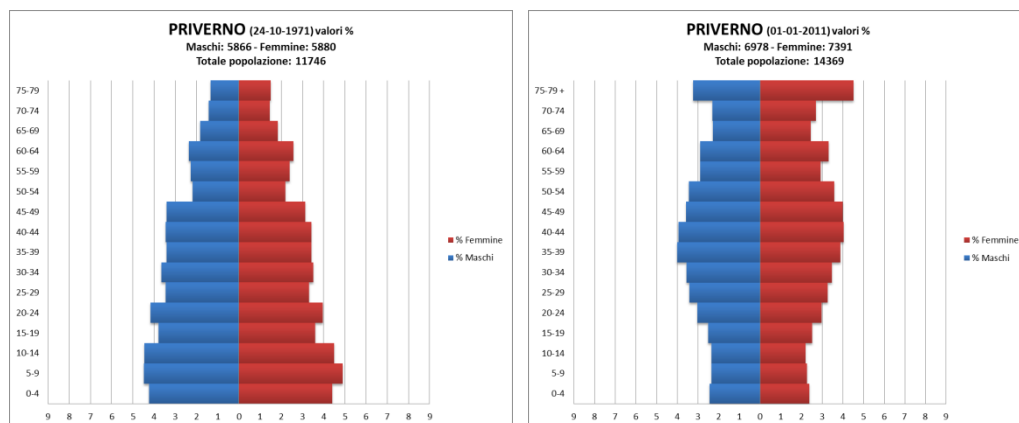


Fig. 7e: 1 e 2 Struttura della popolazione di Priverno anni 1971 e 2011

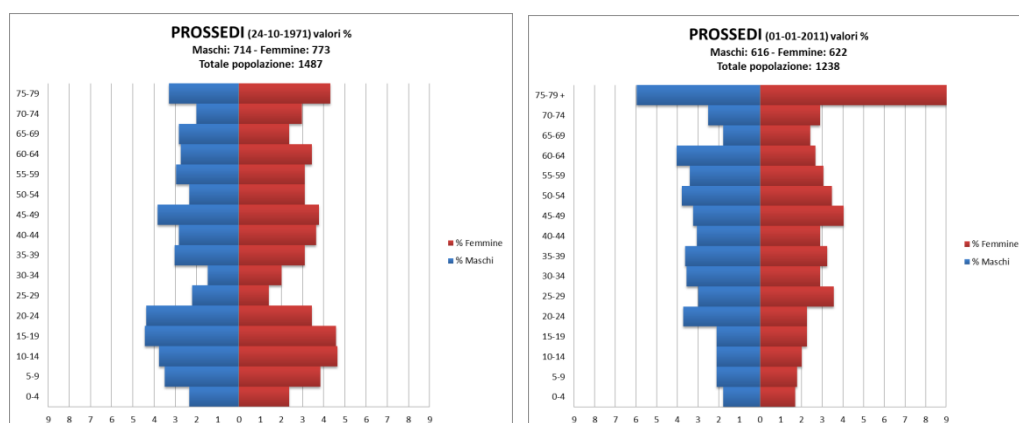


Fig.7 f: 1 e 2 Struttura della popolazione di Prossedi anni 1971 e 2011

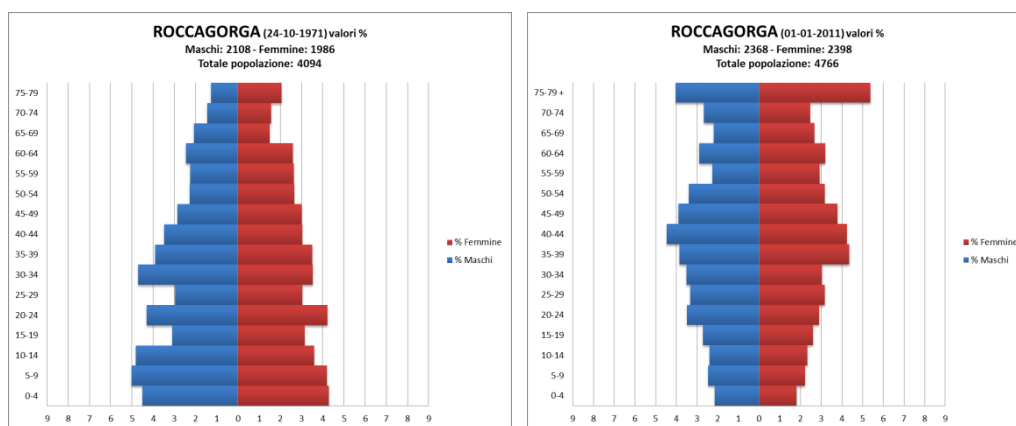


Fig. 7g: 1 e 2 Struttura della popolazione di Roccagorga anni 1971 e 2011

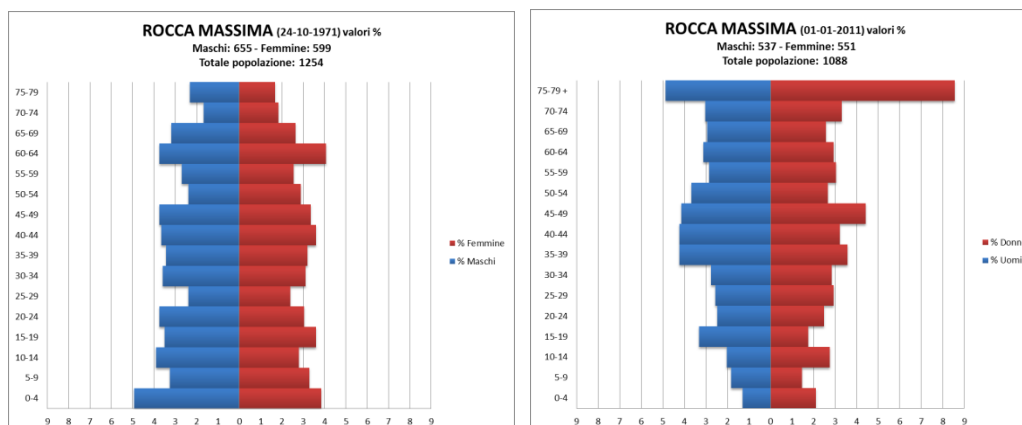


Fig. 7h: 1 e 2 Struttura della popolazione di Rocca Massima anni 1971 e 2011

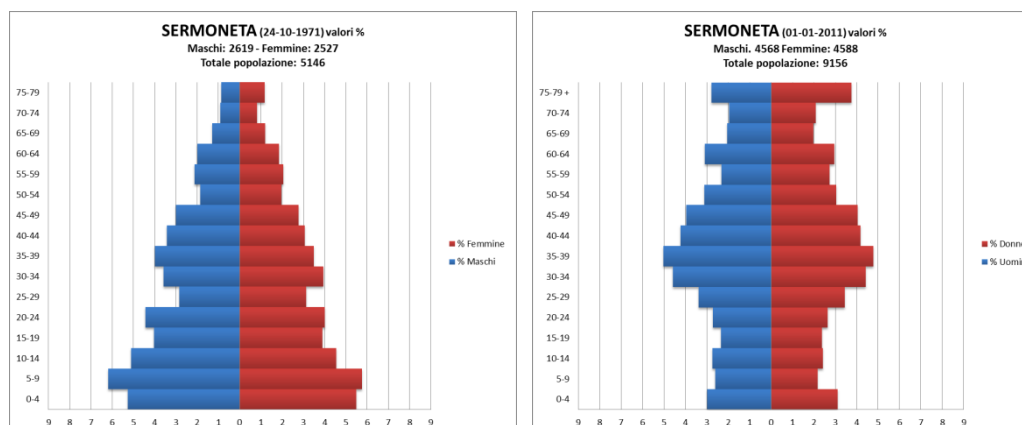


Fig. 7i: 1 e 2 Struttura della popolazione di Sermoneta anni 1971 e 2011

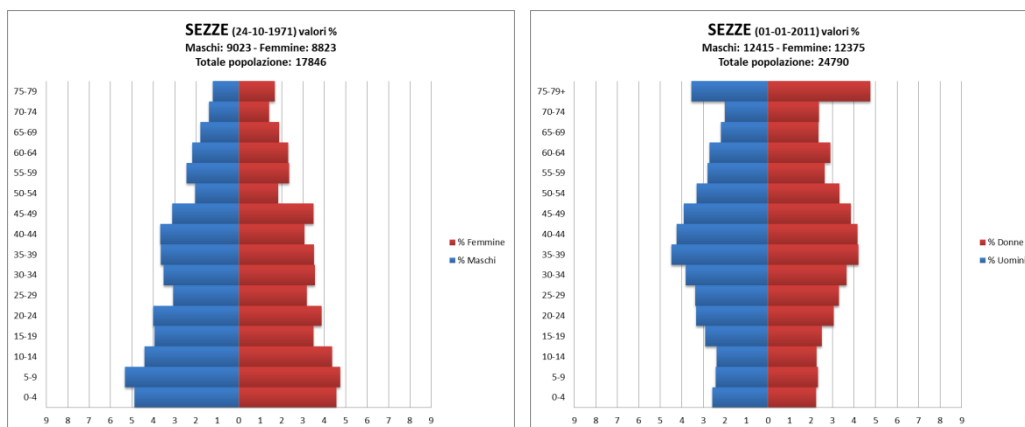


Fig.7 l: 1 e 2 Struttura della popolazione di Sezze anni 1971 e 2011

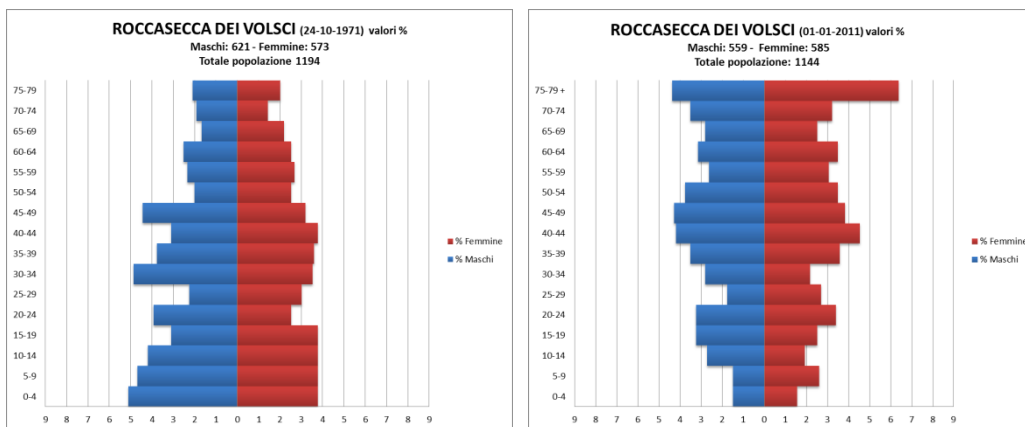


Fig. 7m: 1 e 2 Struttura della popolazione di Roccasecca dei V. anni 1971 e 2011

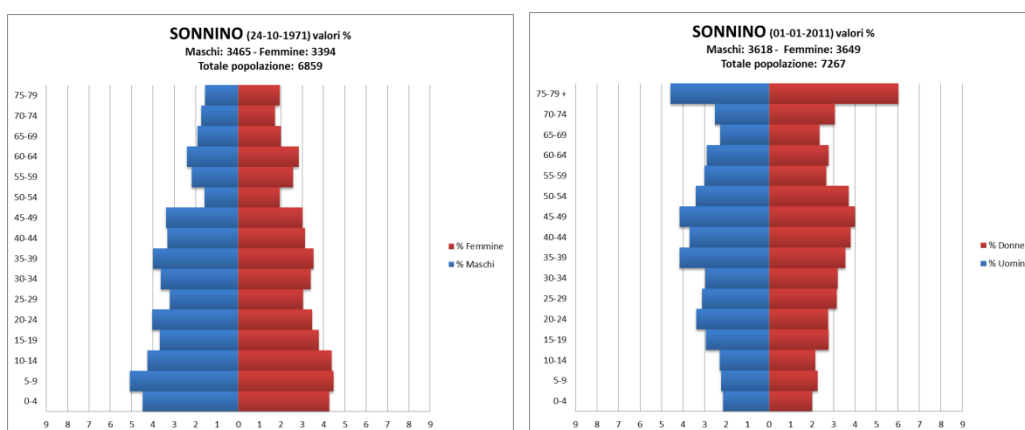


Fig. 7n: 1 e 2 Struttura della popolazione di Sonnino anni 1971 e 2011²⁰⁰

²⁰⁰ Fonte figg. 7a 1e2 – 7n 1e2: Gruppo di Ricerca GECOAGRI-LANDITALY, elaborazione dell'autore

CAPITOLO VIII

Il Patrimonio Agroalimentare Tradizionale dell'area Monti Lepini

8.1 I PAT (Prodotti Agroalimentari Tradizionali) della regione Lazio

Prima di esaminare i Prodotti Agroalimentari Tradizionali caratteristici dell'area Lepina, è opportuno partire dalla ricognizione fatta a scala regionale dall'Amministrazione Lazio, le regioni hanno un ruolo di primissimo piano nella individuazione e registrazione dei PAT diffusi sul territorio nazionale, poiché ad esse spetta il compito di effettuare le necessarie verifiche sui requisiti richiesti per la loro iscrizione negli elenchi ufficiali, e sempre ad esse spetta il compito di procedere con cadenza annuale, alle revisioni di tali elenchi ufficiali.

Nell'annuale conferimento dei dati raccolti a livello locale, agli uffici del Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali, da parte delle regioni devono essere trasmessi con cura dei dettagli tutte le nozioni inerenti: "...a) nome del prodotto; b) caratteristiche del prodotto e metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura consolidate nel tempo in base agli usi locali, uniformi e costanti, anche raccolti presso le camere di commercio, industria, artigianato e agricoltura competenti per territorio; c) materiali e attrezzature specifiche utilizzati per la preparazione, il condizionamento o l'imballaggio dei prodotti; d) descrizione dei locali di lavorazione, conservazione e stagionatura."²⁰¹

Secondo l'ultimo censimento dei PAT reso noto con la pubblicazione dei risultati della undicesima revisione nel luglio del 2011, il Patrimonio Agroalimentare Tradizionale italiano è costituito da un totale di 4606 PAT.

Il Lazio vanta un numero elevato di tali produzioni di qualità e si colloca, con i suoi 374 PAT, fra i primissimi posti a livello nazionale, preceduto solo dal sistema agroalimentare tradizionale della Toscana (462 PAT); in terza posizione dopo il Lazio, troviamo il Veneto (368 PAT) ed a seguire il Piemonte (363 PAT) e prima fra le regioni del Mezzogiorno la Campania (354 PAT)²⁰².

Da una prima analisi dei dati relativi alle classificazioni tipologiche (cfr fig 8.1), si nota che i settori che spiccano maggiormente sono quelli della lavorazione dei cereali e della trasformazione delle farine e quello della lavorazione dei prodotti dei campi, come appare dalla visione del semplice schema che segue:

²⁰¹ DM 8 settembre 1999, n. 350. Regolamento recante norme per l'individuazione dei prodotti tradizionali di cui all'articolo 8, comma 1, del D.Lgs. 30 aprile 1998, n. 173

²⁰² Per una visione completa della distribuzione dei PAT a livello nazionale si rimanda al Cap 2.6

- N. 150 *Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria;*
- N. 92 *Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati;*
- N. 52 *Carni (e frattaglie) fresche e loro preparazioni;*
- N. 39 *Formaggi;*
- N. 9 *Grassi (burro, margarina, oli);*
- N. 9 *Prodotti di origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo escluso il burro);*
- N. 8 *Preparazioni di pesci, molluschi e crostacei e tecniche particolari di allevamento degli stessi;*
- N. 7 *Bevande analcoliche, distillati e liquori;*
- N. 4 *Condimenti;*
- N. 4 *Gastronomia;*

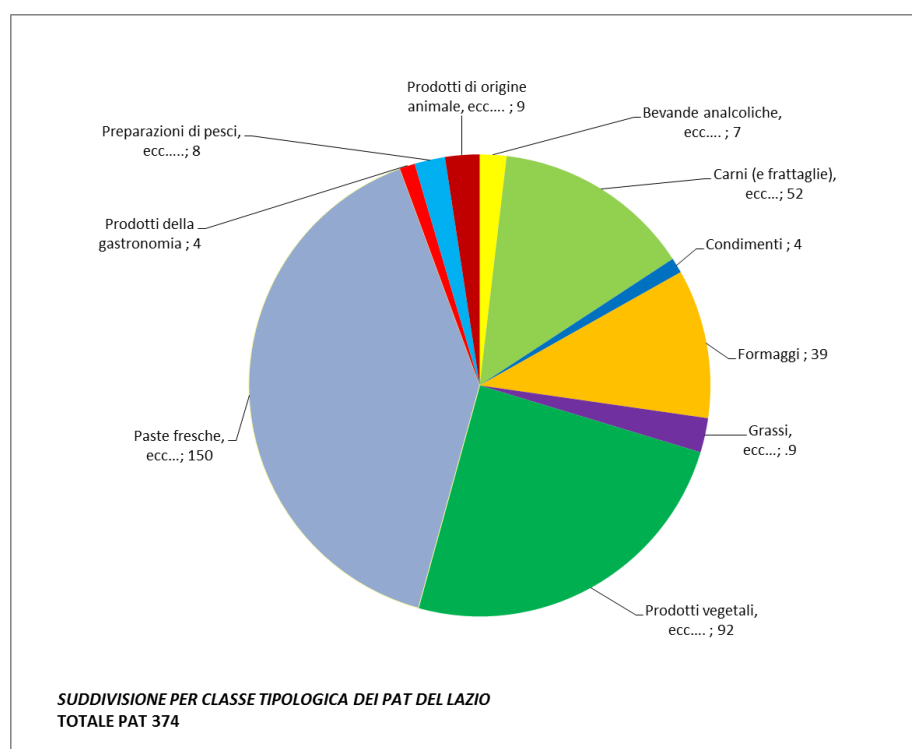


Fig 8.1 - .PAT della regione Lazio censiti dalla XI revisione pubblicata nel 2011²⁰³

(Gruppo di Ricerca GECOAGRI-LANDITALY, elaborazione dell'autore)

²⁰³ Fonte dati: D.M. del 17 giugno 2011, *Undicesima revisione dell'elenco nazionale dei prodotti agroalimentari tradizionali*, GU del 11-07-2011, n. 159, SO n. 167

Nell'impossibilità di approfondire la conoscenza della tradizione agricola ed alimentare dei singoli PAT del Lazio, che si presentano come una realtà particolarmente ricca ed articolata (sia per quantità numerica dei prodotti, che per differenziazione tipologica delle categorie), in questa sede si sottolinea soltanto che con l'XI revisione nazionale, l'elenco dei PAT del LAZIO si è ulteriormente arricchito con il riconoscimento di ben 9 prodotti tradizionali: *Tellina del Litorale Romano* (RM), *Ciambella degli sposi di Rocca di Papa* (RM), *Fiatoni* (RI), *Maccaruni Gavignanesi* (RM), *Pera Spadona di Castel Madama* (RM), *Patata Tuschesa* (RI), *Miele santoreggia* (RM), *Olio monovarietale extravergine di Olivastrone* (RM, RI), *Olio monovarietale extravergine di Rosciola* (RM, FR)

8.2 *I PAT (Prodotti Agroalimentari Tradizionali) dei Monti Lepini*

Grazie ai dati pubblicati nella banca dati dell'Agenzia Regionale per lo Sviluppo e l'Innovazione in Agricoltura (ARSIAL, www.arsial.it) della regione Lazio è stato possibile esaminare i PAT dei comuni della Catena dei Monti Lepini, utilizzando come fonte il database del censimento ARSIAL alla voce "aree di rinvenimento del prodotto". Sono state peraltro utilizzate le tre diverse scale geografiche di diffusione del prodotto: regionale, provinciale e comunale. In primo luogo sono stati pertanto selezionati tutti i PAT ricondotti al contesto dell'intero territorio laziale, successivamente quelli riferibili ai territori amministrativi delle province di Latina, Frosinone e Roma e infine quelli attribuiti ai singoli comuni presenti nella Catena dei Monti Lepini (cfr tab 8.1)

tab 8.1 - Afferenza provinciale dei comuni della Catena dei Monti Lepini

Provincia di Latina	Provincia di Roma	Provincia di Frosinone
Bassiano	Artena	Morolo
Cori	Carpineto Romano	Patrica
Maenza	Gorga	Sgurgola
Norma	Montelanico	Supino
Priverno	Segni	
Prossedi		
Roccagorga		
Rocca Massima		
Sermoneta		
Sezze		

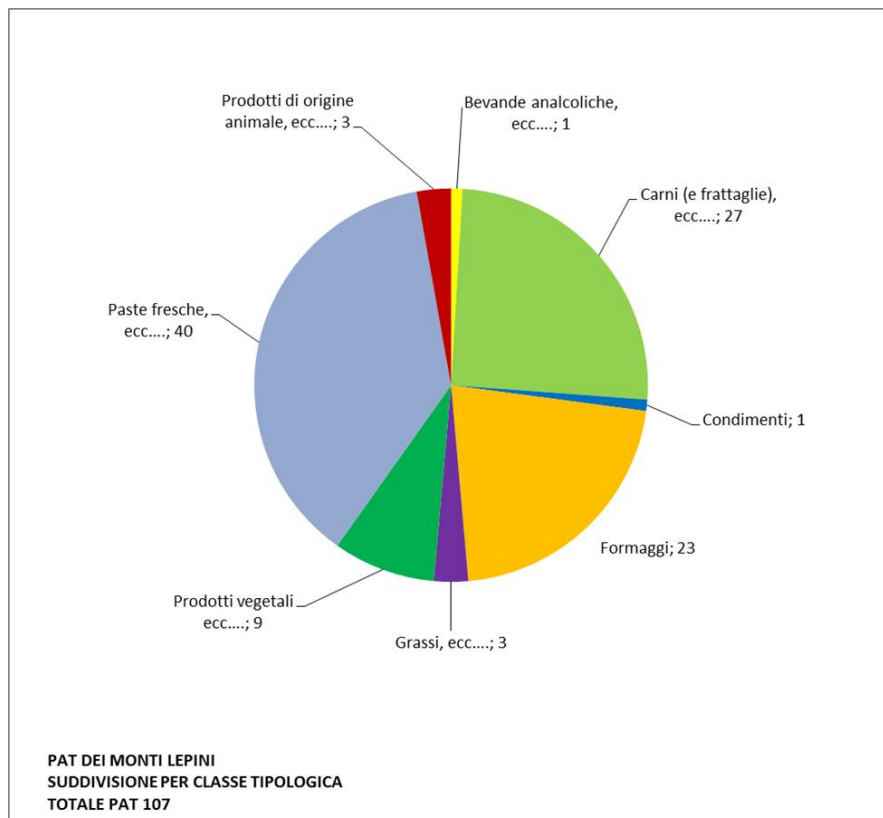


Fig 8.1 - PAT dei Monti Lepini censiti dall'XI revisione pubblicata nel 2011²⁰⁴
(Gruppo di Ricerca GEEOAGRI-LANDITALY, elaborazione dell'autore)

Se si osservano i dati sulle tipologie settoriali (Cfr Fig 8.1), si nota come in piena corrispondenza con i dati regionali, emerge nuovamente in questa circostanza un maggiore attenzione della cultura agroalimentare delle comunità presenti della Catena dei Lepini per la lavorazione delle paste fresche, dei prodotti da forno, della confetteria e della pasticceria che fanno riferimento ad alcuni alimenti principali della dieta mediterranea (pane e pasta e prodotti da forno derivati dal grano), non a caso in tale settore si realizzano ben 40 diversi tipi di prodotti diversi, quali pagnotte, ciambelle, torte dolci e salate, biscotti, ecc.

Ma molti altri prodotti a base dell'alimentazione tradizionale locale derivano dalla coltivazione degli oliveti. Dalla predominante varietà Itrana derivano le drupe bianche e nere sapientemente lavorate per il consumo a tavola. Si tratta, ad esempio, delle cosiddette *Olive al fumo e calce e cenere* prodotte, dalle comunità di Maenza, Prossedi e

²⁰⁴Fonte: database ARSIAL, www.arsial.it

di Roccagorga ²⁰⁵, oppure delle *Olive di Gaeta*, prodotte sui Lepini limitatamente a Cori²⁰⁶ e delle *Olive spaccate e condite e in salamoia*, prodotte nei territori Lepini di Ardena, Carpineto Romano, Gavignano, Gorga, Montelanico e Segni ²⁰⁷

Le stesse olive costituiscono un ingrediente fondamentale per la realizzazione del tipico pane laziale detto *Pane con le olive bianche e nere*, che limitatamente ai Lepini è prodotto ad Ardena, Carpineto Romano, Gorga, Montelanico e Segni²⁰⁸

Un altro settore importante è quello derivante dall'allevamento familiare dei suini, grazie al quale si conserva la sapienza antica della lavorazione degli insaccati, dei lardi e dei prosciutti, mentre la presenza (concentrata in particolar modo nelle aree pedemontane), del tradizionale allevamento bufalino, favorisce la lavorazione di questo tipo di carni per il consumo fresco. Il comparto caseario è quindi arricchito dalla presenza di formaggi di origine bufalina ed appare particolarmente diversificato, con la presenza di formaggi tipici realizzati, a seconda dei casi, con latte di bufala, di capra, di mucca e di pecora. Dal settore agroalimentare di origine vegetale derivano molteplici produzioni arboree e ortofrutticole altamente specializzate (oliveti, castagneti, carciofeti, actinidieti), ed alcune produzioni spontanee di origine naturale (viscioli, tartufi, ecc).

Grazie ai dati raccolti dall'ARSIAL scopriamo quali sono i singoli comuni della Catena dei Monti Lepini, che hanno saputo gelosamente custodire il rituale delle antiche ricette locali, la cui realizzazione è spesso associata a particolari momenti della vita sociale o religiosa. A Supino sono tipici alcuni formaggi tradizionali, quali il *Caciocavallo di Supino*, il *Caprino presamico (di latte vaccino) di Supino*, la *Scamorza appassita (o cacetto) di Supino* e preparazioni dolci o salate come i *Canasciunetti*, la *Tosa di Pasqua* ed il *Gliu sangonato*. Anche la tradizione casearia di Morolo vanta formaggi tipici, come la *Ciambella di Morolo* e il *Gran cacio di Morolo*, accanto a caratteristici prodotti semi-dolci, come il *Ciammellone morolano* di Pasqua. Tra gli insaccati tradizionali del Frusinate ricordiamo, infine la rinomata *Zazzicchia di Patrica*.

²⁰⁵ Le altre località non situate sui Lepini che conservano tale produzione sono: Sonnino (LT) e Terracina (LT)

²⁰⁶ ...idem: San Gregorio da Sassola (RM), Campodimele (LT), Formia (LT), Gaeta (LT) e Itri (LT).

²⁰⁷ ...idem: Campodimele (LT), Fondi (LT), Formia (LT), Itri (LT), Lenola (LT), Monte San Biagio (LT), Spigno Saturnia (LT), Pico (FR), Pignataro Interamna (FR), Pontecorvo (FR), San Giorgio a Liri (FR), Sant'Andrea del Garigliano (FR), Vallemario (FR), Ausonia (FR), Castelnuovo Parano (FR), Coreno Ausonio (FR), Esperia (FR) e Mompeo (RI).

²⁰⁸ ...idem: Gavignano (RM), Subiaco (RM), Campodimele (LT), Fondi (LT), Formia (LT), Itri (LT), Lenola (LT), Monte San Biagio (LT), Spigno Saturnia (LT), Pico (FR), Pignataro Interamna (FR), Pontecorvo (FR), San Giorgio a Liri (FR), Sant'Andrea del Garigliano (FR), Vallemario (FR), Ausonia (FR), Castelnuovo Parano (FR), Coreno Ausonio (FR), Esperia (FR)

Numerosi PAT si presentano come patrimonio comune a tutti gli abitati del versante romano della Catena dei Monti Lepini, infatti sia ad Artena, che a Carpineto Romano, Gorga, Montelanico e Segni si producono la *Salsiccia di fegato dei monti lepini al maiale nero*, la *Ricotta di pecora e di capra dei monti lepini*, il *Tartufo dei monti lepini*, il *Visciolo dei monti lepini* e finanche un particolare formaggio di solo latte ovino detto *Squarquaglione dei monti lepini*. La coltivazione del *Marrone segnino* è invece circoscritta ai soli comuni di Gorga, Segni e di Carpineto Romano. Questa ultima località, merita di essere ricordata perché al centro di un progetto, da realizzare in collaborazione con l'ARSIAL, per il recupero contestuale di alcune antiche produzioni enogastronomiche da un lato e del maiale nero dei Lepini, razza considerata in via di estinzione, dall'altro. Le produzioni di "nicchia" avviate grazie a questo tentativo di reinserimento, sono state ben cinque: il *Guanciale dei monti lepini al maiale nero*, il *Lardo stagionato al maiale nero*, la *Pancetta tesa stagionata alle erbe al maiale nero*, il *Prosciutto dei monti lepini al maiale nero* e la *Salsiccia dei monti lepini al maiale nero*. Se si passa alle tradizioni agroalimentari delle comunità presenti sui versanti meridionale ed occidentale della Catena dei Monti Lepini, notiamo una maggiore predilezione per le produzioni da forno, sia dolci che salate; a questo proposito e sempre a titolo di esemplificazione ricordiamo: la *Pasta di mandorle (pasta de' mandorle)* di Maenza, Sezze e Latina, gli *Struffoli di Sezze e Lenola*, ed infine il *Gliu panettono*, le *Frittelline di mele*, i *Recresciuti*, le *Crespelle*, le *Ciambelle col gelo* e la *Caciatella*, tipici della sola Maenza.

Se la *Lacna stracciata* è una produzione caratteristica di Norma il *Carciofo di Sezze* è prodotto, oltre che a Sezze, anche a Pontinia, Priverno, Sermoneta, mentre a Priverno si realizzano la *Falia* e le *Ciambelle scottolate*.

Priverno e Sermoneta hanno in comune la tradizione dei *Giglietti*, mentre esclusivi della sola Sermoneta sono altre produzioni da forno quali ad esempio le *Serpette*, le *Ciambelle di magro*, i *Pezzetti* e la *Torta di ricotta*.

Al patrimonio gastronomico del territorio di Sezze sono legate numerose ricette tradizionali quali, ad esempio, quelle relative ai *Biscotti sezzesi*, alla *Caciata*, alle *Castagne stampate*, alle *Pagnottelle di salatuoro*, alle *Paste di viscioli* ed alla *Marmellata di viscioli*, alla *Pizza a gli mattono*, oppure ai vari *Tortoli*, *Zippole*, *Spaccaregli* e *Broccoletti sini*.

Ancora oggi, sono numerosissimi i casi di allevamento domestico dei suini per uso esclusivamente familiare. A conferma di come tale ambiente montano, si dimostri

particolarmente favorevole alla lavorazione e stagionatura di questa tipologia di carni, vi sono alcune importanti produzioni locali come il *Prosciutto cotto al vino di Cori* ed il *Lardo di S. Nicola* che si realizzano a Cori, ed il *Prosciutto di Bassiano*, prodotto in due distinti stabilimenti a Bassiano.

Accanto ai prodotti e ricette che si tramandano anche grazie ai riti della convivialità e della condivisione fortemente presenti presso le comunità locali e consacrati periodicamente da feste tradizioni, ricordiamo alcune preparazioni diffuse sul territorio più ampio della intera regione Lazio²⁰⁹, ed altre ancora che sono conosciute nelle più piccole dimensioni provinciali.

Alle intere province di Frosinone e di Roma sono da ricollegarsi, prodotti quali ad esempio, il *Pecorino ciociaro*, la *Ratafia ciociara* e la *Vitellina di bufala di Amaseno*, oppure la *Mortadella di cavallo* la *Burrata di bufala*, il *Cacio fiore*, il *Pressato a mano*, o la *Ciriola romana*. Sono invece prodotti storici della provincia di Latina: il *Vitellone di Itri*, la *Caciotta di bufala (pontina)*, le *Ciammelle d'ova*, il *Ciammellono*, le *Pizza d'ova*, ecc., .

Per una visione di sintesi di tutti i PAT che fanno riferimento al territorio della Catena dei Monti Lepini si rimanda alla tab 8.2 realizzata attraverso i dati pubblicati dall'ARSIAL²¹⁰

²⁰⁹ Per una visione completa dei PAT riconducibili all'intera regione Lazio si rinvia alla tab n 8.2, pag 250 e seg.; *Coppiette (di cavallo, suino, bovino)*, *Carne di bovino maremmano*, *Guanciale*, *Salsa all'amatriciana*, *Caciocavallo vaccino (semplice e affumicato)*, *Caciotta di mucca*, *Caciotta genuina romana*, *Caciotta mista ovi-vaccina del Lazi*, *Provola di vacca (semplice e affumicata)*, *Provolone vaccino*, *Olio monovarietale extra vergine di carboncella*, *Ciambelle al vino*, ecc.

²¹⁰ Fonte: www.arsial.it.

tab 8.2 – Catena dei Monti Lepini: elenco dei 107 PAT presenti

Actinidia	Artena (RM), Lanuvio (RM), Ardea (RM), Aprilia (LT), Cisterna di Latina (LT), Cori (LT), Latina (LT), Pontinia (LT), Priverno (LT), Sabaudia (LT), Sermoneta (LT), Sezze (LT)	Prodotti vegetali allo stato naturali o trasformati
Biscotti sezzesi	Sezze (LT)	Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria
Broccoletti sezzesi "sini"	Sezze (LT)	Prodotti vegetali allo stato naturali o trasformati
Burrata di bufala	Intera provincia di Roma	Formaggi
Caciata di Sezze	Sezze (LT)	Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria
Caciatella di Maenza	Maenza (LT),	Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria
Cacio fiore	Intera provincia di Roma	Formaggi
Caciocavallo di bufala (semplice e affumicata)	Intera provincia di Roma, Intera provincia di Latina, Intera provincia di Frosinone	Formaggi
Caciocavallo di Supino	Supino (FR)	Formaggi
Caciocavallo vaccino (semplice e affumicato)	Intera Regione Lazio	Formaggi
Caciotta di bufala	Intera provincia di Roma, Intera provincia di Latina, Intera provincia di Frosinone	Formaggi
Caciotta di bufala (pontina)	Intera provincia di Latina	Formaggi
Caciotta di mucca	Intera Regione Lazio	Formaggi
Caciotta genuina romana	Intera Regione Lazio	Formaggi
Caciotta mista ovi-vaccina del Lazio	Intera Regione Lazio	Formaggi
Canasciunetti	Supino (FR)	Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria
Capocollo o lonza	Intera provincia di Viterbo, Intera provincia di Rieti, Intera provincia di Roma, Intera provincia di Frosinone	Carni (e frattaglie) fresche e loro preparazioni
Caprino presamico (di latte vaccino) di Supino	Supino (FR)	Formaggi

Carciofini sott'olio	Intera provincia di Latina	Prodotti vegetali allo stato naturali o trasformati
Carciofo di Sezze	Pontinia (LT), Priverno (LT), Sermoneta (LT), Sezze (LT)	Prodotti vegetali allo stato naturali o trasformati
Carne di bovino maremmano	Intera Regione Lazio	Carni (e frattaglie) fresche e loro preparazioni
Castagne stampate	Sezze (LT)	Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria
Ciambella all'acqua (ciammella all'acqua) di Maenza	Capranica Prenestina (RM), Intera provincia di Latina	Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria
Ciambella di Morolo	Morolo (FR)	Formaggi
Ciambelle al vino	Intera Regione Lazio	Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria
Ciambelle di magro di Sermoneta	Sermoneta (LT)	Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria
Ciambelle scottolate di Priverno (ciambelle col gelo; ciammelle d'acqua)	Priverno (LT), Sezze (LT) - <i>Col gelo</i> :Maenza (LT)	Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria
Ciammelle d'ova	Intera provincia di Latina	Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria
Ciammellone morolano	Morolo (FR)	Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria
Ciammellono	Intera provincia di Latina	Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria
Ciriola romana	Intera provincia di Roma	Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria
Coppiette (di cavallo, suino, bovino)	Intera Regione Lazio,	Carni (e frattaglie) fresche e loro preparazioni
Crostate visciole di Sezze	Subiaco (RM), Sezze (LT)	Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria
Falia	Priverno (LT)	Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria

Formaggio di capra	Artena (RM), Carpineto Romano (RM), Cave (RM), Gavignano (RM), Genazzano (RM), Gorga (RM), Montelanico (RM), Palestrina (RM), Rocca di Cave (RM), Segni (RM), Campodimele (LT), Fondi (LT), Formia (LT), Itri (LT), Lenola (LT), Monte San Biagio (LT), Spigno Saturnia (LT), Acquafondata (FR), Picinisco (FR), Pico (FR), Pignataro Interamna (FR), Pontecorvo (FR), Posta Fibreno (FR), San Biagio Saracinisco (FR), San Donato Val di Comino (FR), San Giorgio a Liri (FR), Sant'Andrea del Garigliano (FR), Settefrati (FR), Terelle (FR), Vallemaio (FR), Vallerotonda (FR), Vicalvi (FR), Villa Latina (FR), Villa Latina (FR), Viticuso (FR), Alvito (FR), Atina (FR), Ausonia (FR), Belmonte Castello (FR), Campoli Appennino (FR), Casalattico (FR), Casalvieri (FR), Castelnuovo Parano (FR), Coreno Ausonio (FR), Esperia (FR), Fontechiari (FR), Gallinaro (FR)	Formaggi
Frittelline di mele di Maenza	Maenza (LT)	Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria
Giglietto (di Sermoneta, di Priverno, di Palestrina)	Priverno (LT), Sermoneta (LT)	Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria
Gliu panettono di maenza	Maenza (LT)	Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria
Gliu sangonato	Supino (FR)	Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria
Gran cacio di Morolo	Morolo (FR)	Formaggi
Guanciale dei monti lepini al maiale nero	Carpineto Romano (RM), Roma (RM)	Carni (e frattaglie) fresche e loro preparazioni
Guanciale	Intera Regione Lazio	Carni (e frattaglie) fresche e loro preparazioni
I recresciuti di Maenza	Maenza (LT)	Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria
Lacna stracciata di Norma	Norma (LT)	Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria

Lardo (di Leonessa, di San Nicola)	<i>di S. Nicola:</i> Cori (LT)	Carni (e frattaglie) fresche e loro preparazioni
Lardo stagionato al maiale nero	Carpineto Romano (RM), Roma (RM)	Carni (e frattaglie) fresche e loro preparazioni
Le crespelle di Maenza	Maenza (LT)	Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria
Lombetto o Lonza	Intera provincia di Viterbo, Intera provincia di Rieti, Intera provincia di Frosinone	Carni (e frattaglie) fresche e loro preparazioni
Marmellata di viscioli	Sezze (LT)	Prodotti vegetali allo stato naturali o trasformati
Marrone segnino	Carpineto Romano (RM), Gorga (RM), Segni (RM)	Prodotti vegetali allo stato naturali o trasformati
Marzolino e/o marzolina	Carpineto Romano (RM), Campodimele (LT), Fondi (LT), Formia (LT), Itri (LT), Lenola (LT), Monte San Biagio (LT), Spigno Saturnia (LT), Acquafondata (FR), Pescosolido (FR), Picinisco (FR), Pico (FR), Pontecorvo (FR), Posta Fibreno (FR), San Biagio Saracinisco (FR), San Donato Val di Comino (FR), Sant'Andrea del Garigliano (FR), Settefrati (FR), Terelle (FR), Vallemaio (FR), Vallerotonda (FR), Villa Latina (FR), Viticuso (FR), Alvito (FR), Atina (FR), Ausonia (FR), Belmonte Castello (FR), Campoli Appennino (FR), Casalattico (FR), Casalvieri (FR), Cassino (FR), Castelnuovo Parano (FR), Coreno Ausonio (FR), Esperia (FR), Fontechiari (FR), Gallinaro (FR), Maranola (LT)	Formaggi
Miele monoflora di eucalipto della Pianura Pontina	Roma (RM), Intera provincia di Latina	Prodotti di origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo escluso il burro)
Mortadella (romana, di Amatrice ed Accumuli, viterbese)	<i>romana:</i> Intera provincia di Roma	Carni (e frattaglie) fresche e loro preparazioni
Mortadella di cavallo	Intera provincia di Roma	Carni (e frattaglie) fresche e loro preparazioni
Olio monovarietale extra vergine di carboncella	Intera Regione Lazio	Grassi (burro, margarina, oli)
Olio monovarietale extra vergine di itrana	Nerola (RM), San Gregorio da Sassola (RM), Intera provincia di Latina	Grassi (burro, margarina, oli)

Olio monovarietale extra vergine di olivastrone	Intera provincia di Rieti, Intera provincia di Roma	Grassi (burro, margarina, oli)
Olive da mensa bianche e nere (di Latina, frosinone, parte della provincia di Roma), (olive calce e cenere, olive di Gaeta, oliva bianca di Itri, olive al fumo, olive sott'olio, olive spaccate e condite, olive in salamoia, olive essiccate)	<i>al fumo e calce e cenere</i> : Maenza (LT), Prossedi (LT), Roccagorga (LT), Sonnino (LT), Terracina (LT); <i>di Gaeta</i> : San Gregorio da Sassola (RM), Campodimele (LT), Cori (LT), Formia (LT), Gaeta (LT), Itri (LT); <i>spaccate e condite e in salamoia</i> : Mompeo (RI), Artena (RM), Carpineto Romano (RM), Gavignano (RM), Gorga (RM), Montelanico (RM), Segni (RM), Campodimele (LT), Fondi (LT), Formia (LT), Itri (LT), Lenola (LT), Monte San Biagio (LT), Spigno Saturnia (LT), Pico (FR), Pignataro Interamna (FR), Pontecorvo (FR), San Giorgio a Liri (FR), Sant'Andrea del Garigliano (FR), Vallemaio (FR), Ausonia (FR), Castelnuovo Parano (FR), Coreno Ausonio (FR), Esperia (FR)	Prodotti vegetali allo stato naturali o trasformati
Pagnottelle di salatuoro di Sezze	Sezze (LT)	Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria
Pancetta di suino	Intera provincia di Viterbo, Intera provincia di Rieti, Intera provincia di Roma, Intera provincia di Frosinone	Carni (e frattaglie) fresche e loro preparazioni
Pancetta tesa stagionata alle erbe al maiale nero	Carpineto Romano (RM), Roma (RM)	Carni (e frattaglie) fresche e loro preparazioni
Pane con le olive bianche e nere	Artena (RM), Carpineto Romano (RM), Gavignano (RM), Gorga (RM), Montelanico (RM), Segni (RM), Subiaco (RM), Campodimele (LT), Fondi (LT), Formia (LT), Itri (LT), Lenola (LT), Monte San Biagio (LT), Spigno Saturnia (LT), Pico (FR), Pignataro Interamna (FR), Pontecorvo (FR), San Giorgio a Liri (FR), Sant'Andrea del Garigliano (FR), Vallemaio (FR), Ausonia (FR), Castelnuovo Parano (FR), Coreno Ausonio (FR), Esperia (FR)	Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria

Pane con le patate (con purea di patate)	Artena (RM), Carpineto Romano (RM), Gavignano (RM), Gorga (RM), Montelanico (RM), Nazzano (RM), Segni (RM), Subiaco (RM), Campodimele (LT), Fondi (LT), Formia (LT), Itri (LT), Lenola (LT), Monte San Biagio (LT), Spigno Saturnia (LT), Pico (FR), Pignataro Interamna (FR), Pontecorvo (FR), San Giorgio a Liri (FR), Sant'Andrea del Garigliano (FR), Vallemaio (FR), Ausonia (FR), Castelnuovo Parano (FR), Coreno Ausonio (FR), Esperia (FR), Accumoli (RI)	Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria
Pane di semola di grano duro (pane nero di Monteromano, di Allumiere)	Artena (RM), Carpineto Romano (RM), Gavignano (RM), Gorga (RM), Montelanico (RM), Segni (RM), Campodimele (LT), Fondi (LT), Formia (LT), Itri (LT), Lenola (LT), Monte San Biagio (LT), Spigno Saturnia (LT), Pico (FR), Pignataro Interamna (FR), Pontecorvo (FR), San Giorgio a Liri (FR), Sant'Andrea del Garigliano (FR), Vallemaio (FR), Ausonia (FR), Castelnuovo Parano (FR), Coreno Ausonio (FR), Esperia (FR)	Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria
Pasta di mandorle (pasta de' mandorle) di Maenza, Sezze, Latina	Latina (LT), Maenza (LT), Sezze (LT)	Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria
Paste di viscioli di Sezze	Sezze (LT)	Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria
Pecorino ciociaro	Intera provincia di Frosinone	Formaggi
Pezzetti (Sermoneta)	Sermoneta (LT)	Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria
Pizza a gli mattono di Sezze (pizza a gli soio di Sezze)	Sezze (LT)	Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria
Pizza d'ova	Intera provincia di Latina	Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria
Pressato a mano	Intera provincia di Roma	Formaggi
Prosciutto (di Guarcino, di Bassiano)	<i>di Bassiano</i> : Bassiano (LT)	Carni (e frattaglie) fresche e loro preparazioni
Prosciutto cotto al vino ci cori	Cori (LT)	Carni (e frattaglie) fresche e loro preparazioni

Prosciutto dei monti lepini al maiale nero	Carpineto Romano (RM), Roma (RM)	Carni (e frattaglie) fresche e loro preparazioni
Provola di bufala (semplice e affumicata)	Intera provincia di Roma, Intera provincia di Frosinone	Formaggi
Provola di vacca (semplice e affumicata)	Intera Regione Lazio	Formaggi
Provolone vaccino	Intera Regione Lazio	Formaggi
Rattafia ciociara	Intera provincia di Frosinone	Bevande analcoliche, distillati e liquori
Ricotta di pecora e di capra dei monti lepini	Artena (RM), Carpineto Romano (RM), Gavignano (RM), Gorga (RM), Montelanico (RM), Segni (RM)	Prodotti di origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo escluso il burro)
Ricotta secca	Intera provincia di Rieti, Intera provincia di Latina, Intera provincia di Frosinone	Prodotti di origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo escluso il burro)
Salame paesano	Intera provincia di Viterbo, Intera provincia di Roma, Intera provincia di Frosinone	Carni (e frattaglie) fresche e loro preparazioni
Salsa all'amatriciana	Intera Regione Lazio	Condimenti
Salsicce (corallina romana, susianella, al coriandolo, paesana)	<i>corallina romana</i> : Intera provincia di Roma, Intera provincia di Frosinone; <i>di coriandolo</i> : Intera provincia di Latina; <i>paesana</i> : Intera Regione Lazio	Carni (e frattaglie) fresche e loro preparazioni
Salsiccia dei monti lepini al maiale nero	Carpineto Romano (RM), Roma (RM)	Carni (e frattaglie) fresche e loro preparazioni
Salsiccia di fegato dei monti lepini al maiale nero	Artena (RM), Carpineto Romano (RM), Gavignano (RM), Gorga (RM), Montelanico (RM), Segni (RM)	Carni (e frattaglie) fresche e loro preparazioni
Salsiccia di fegato di suino (mazzafegato di Viterbo, paesana da sugo, semplice)	Intera provincia di Viterbo, Intera provincia di Rieti, Intera provincia di Latina, Intera provincia di Frosinone	Carni (e frattaglie) fresche e loro preparazioni
Salsiccia secca aromatica	Frascati (RM), Intera provincia di Rieti, Intera provincia di Frosinone	Carni (e frattaglie) fresche e loro preparazioni
Salsiccia secca di suino	Frascati (RM), Intera provincia di Viterbo, Intera provincia di Rieti, Intera provincia di Frosinone	Carni (e frattaglie) fresche e loro preparazioni
Salsiccia sott'olio (allo strutto)	Intera provincia di Rieti, Intera provincia di Frosinone, Acquapendente (VT)	Carni (e frattaglie) fresche e loro preparazioni
Scamorza appassita (o cacetto) di Supino	Supino (FR)	Formaggi
Scamorza vaccina (semplice e ripiena)	Intera provincia di Latina, Intera provincia di Frosinone	Formaggi
Serpette di Sermoneta	Sermoneta (LT)	Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria

Spaccaregli di Sezze	Sezze (LT)	Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria
Squarquaglione dei monti lepini	Artena (RM), Carpineto Romano (RM), Gavignano (RM), Gorga (RM), Montelanico (RM), Segni (RM), Segni (RM)	Formaggi
Struffoli di Sezze e Lenola	Lenola (LT), Sezze (LT)	Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria
Tartufo dei monti lepini	Artena (RM), Carpineto Romano (RM), Gavignano (RM), Gorga (RM), Montelanico (RM), Segni (RM)	Prodotti vegetali allo stato naturali o trasformati
Torta di ricotta di Sermoneta	Sermoneta (LT)	Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria
Torta pasquale (tortano di pasqua, torteno 1 e 2)	Artena (RM), Carpineto Romano (RM), Gavignano (RM), Gorga (RM), Montelanico (RM), Segni (RM), Campodimele (LT), Fondi (LT), Formia (LT), Itri (LT), Lenola (LT), Monte San Biagio (LT), Spigno Saturnia (LT), Pico (FR), Pignataro Interamna (FR), Pontecorvo (FR), San Giorgio a Liri (FR), Sant'Andrea del Garigliano (FR), Vallemaio (FR), Ausonia (FR), Castelnuovo Parano (FR), Coreno Ausonio (FR), Esperia (FR)	Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria
Tortolo di pasqua	Sezze (LT)	Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria
Tortolo di Sezze	Sezze (LT)	Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria
Tosa di Pasqua	Supino (FR)	Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria
Visciolo dei monti lepini	Artena (RM), Carpineto Romano (RM), Gavignano (RM), Gorga (RM), Montelanico (RM), Segni (RM)	Prodotti vegetali allo stato naturali o trasformati
Vitellina di bufala di Amaseno	Intera provincia di Frosinone	Carni (e frattaglie) fresche e loro preparazioni
Vitellone di Itri	Intera provincia di Latina	Carni (e frattaglie) fresche e loro preparazioni
Zampetti	Intera provincia di Roma, Acquapendente (VT)	Carni (e frattaglie) fresche e loro preparazioni
Zazzicchia di Patrica	Patrica (FR)	Carni (e frattaglie) fresche e loro preparazioni

8.3 *Le sagre dei prodotti tipici della Catena dei Monti Lepini*

L'intensa vitalità della cultura gastronomica custodita dalle varie comunità locali è testimoniata anche dalla presenza di numerose importanti sagre stagionali, la cui distribuzione appare capillarmente diffusa su tutta la Catena dei Lepini. Ricordiamo, come esemplificative delle numerosissime manifestazioni che si svolgono durante tutto l'anno, attirando appassionati da tutta la regione, ad esempio quelle realizzate nei mesi di ottobre e novembre in occasione della sagra delle castagne di Carpineto Romano e delle sagre delle caldarroste di Montelanico e Norma. La sagra de *Marrone Segnino* ha luogo la penultima domenica di ottobre a Segni, mentre tra gli eventi di più antica tradizione organizzati nel periodo invernale ricordiamo: la sagra della salsiccia di Prossedi che cade nel periodo di dicembre (espressione del tradizionale allevamento domestico dei suini) e le sagre della polenta di Sermoneta e di Gorga in gennaio. Un altro importante evento invernale è certamente la sagra della raccolta del tartufo nero dei Lepini, che si celebra in febbraio a Carpineto Romano. Nella stagione primaverile e più precisamente in aprile, la comunità di Sezze si anima per la organizzazione della sagra del carciofo romanesco. Inoltrandosi nella stagione estiva, in giugno e luglio, si realizzano l'antica sagra con carri allegorici delle ciliegie a Maenza, la sagra dei fichi (della qualità detta di S. Pietro) a Priverno e la sagra del prosciutto tradizionale, aromatizzato con sale, vino bianco e spezie, a Bassiano. A conclusione del ciclo estivo delle sagre stagionali organizzate dalle comunità della Catena dei Lepini, ricordiamo: le sagre delle *fregnacce* e degli *gnocchitti* (preparazioni di paste fresche all'uovo) di Gorga e la sagra dei ceci organizzata a Prossedi in occasione della festa del Patrono S. Michele Arcangelo, prevista sempre per la terza domenica del mese di agosto. Sempre a Bassiano, in occasione dei festeggiamenti religiosi relativi al giorno dell'Ascensione (che prevedono, fra l'altro, l'accensione di enormi fuochi nelle piazze del paese), si svolge la tipica sagra delle *lacchene* (pasta fresca lavorata a mano senza uova) e delle *coppiette* (striscioline di carne di cavallo essiccata).

CAPITOLO IX

L'Olivicoltura secolare del Balcone dei Monti Lepini e il paesaggio terrazzato delle "Cento Murelle"

9.1 *I sistemi agricoli del Balcone dei Monti Lepini*

Il paesaggio della olivicoltura terrazzata del Balcone dei Monti Lepini nasce dalla felice unione delle possibilità offerte dalla natura: fattori climatici, posizione dei terreni, proprietà dei suoli, ecc., con le capacità umane. Grazie al suo ingegno ed alla sua tenacia l'uomo ha nel tempo selezionato un particolare ecotipo locale di olivo: la cultivar *Itrana* e ne ha favorito la diffusione capillare, partendo dal primitivo luogo di elezione, inizialmente circoscritto alla sola area di Gaeta, per arrivare all'intero territorio collinare e montuoso di tutta la provincia di Latina.

L'approccio alla conoscenza delle interazioni che intercorrono fra gli ecosistemi degli ambienti naturali e l'insieme delle organizzazioni sociali ed economiche volute dall'uomo, è per sua natura difficile e complesso; nel caso del Balcone dei Monti Lepini, tale approccio sembra essere complicato dalla stessa posizione geografica dell'area, destinata ad essere terra di confine: *limes* politico che ha diviso i Romani dai Volsci prima, ed i Pontefici dai Borboni poi, limite fisico della natura che ha separato gli ambienti umidi ed acquitrinosi delle pianure dalle sovrastanti montagne carsiche a volte brulle ed aride, ed infine frontiera psicologica per le genti che sul Balcone del Monte Lepini hanno cercato la salvezza dalla malaria e dalla morte della palude.

In un tale contesto, anche la conoscenza dei sistemi produttivi del mondo dell'agricoltura, ricchi allo stesso tempo di elementi di forza e di fragilità, non è certamente semplice. Grazie all'uso della metodologia di ricerca già sperimentata in numerose indagini scientifiche dal Gruppo di Ricerca Interuniversitario GECOAGRI-LANDITALY (cfr. Cap. 5.1) si è approdati alla individuazione dei sistemi agricoli del territorio del Balcone dei Monti Lepini; sistemi peculiari che si realizzano a seconda dei tipi di caratteri strutturali presenti.

I grafici dei sistemi agricoli dei comuni del Balcone dei Monti Lepini risultano in parte condizionati, sia pure in maniera indiretta, dalle recenti storie rurali della provincia di Latina, profondamente segnata dalla bonifica delle paludi pontine avvenuta in epoca fascista tra il 1920 ed il 1930 ed al successivo appoderamento delle terre redente, che

culminerà con la nascita di nuove forme d'insediamento pianificato a partire da Latina inaugurata nel 1932, come città di fondazione posta al controllo ed al servizio della fitta maglia di case coloniche, borghi rurali e centri di servizio costruiti per accogliere i contadini affamati di terre provenienti dal Centro e soprattutto dal Nord Italia. Da tale realtà storica sembra derivare il sistema agricolo predominante nell'intera provincia di Latina dominato dalle aziende medio-piccole-congruenti²¹¹, condizionato dal frazionamento delle terre appoderate, finalmente sottratte alle paludi, e da redditizie scelte colturali, spesso specializzate in produzioni intensive altamente specializzate (cfr. fig. 9.1).



fig. 9.1 - Serre e colture ortive a pieno campo nella Pianura Pontina tra Sezze e Sermoneta; sullo sfondo gli oliveti specializzati risalgono il versante occidentale del Balcone dei Monti Lepini. (Gruppo di Ricerca GECOAGRI-LANDITALY, foto G. Esposito)

L'origine del frazionamento aziendale, che ritroviamo anche nelle aree montuose più interne della provincia sembra in questo secondo caso, derivare soprattutto dall'antichità del popolamento di tali territori, rifugio obbligato per la popolazione respinta dalle sottostanti pianure malariche²¹².

Dovendo fare riferimento ai dati censiti a scala comunale per i dodici comuni del Balcone dei Monti Lepini, la scelta delle classi di ampiezza delle aziende è stata modificata per meglio adattarla alla realtà locale (cfr. tab. 9.2): la I classe (0-2 ettari) è

²¹¹ M. G. Grillotti di Giacomo, *Atlante della Campagne Italiane*, Brigati, Genova, 2005, pagg., 195,196.

²¹² L. Moretti, *Geografia dei Sistemi Agricoli Italiani, Lazio*, Società Geografica Italiana, Brigati, Genova, 1999.

stata segmentata in aziende con superficie inferiore ad 1 ettaro ed aziende di 1-2 ettari; la III classe è stata suddivisa in aziende di 5-10 ettari ed aziende di 10-20 ettari ed infine la V classe è stata articolata in aziende con superficie di 50-100 ettari ed in aziende che superano i 100 ettari.

tab. 9.2 - Classi di ampiezza delle aziende agricole del Balcone dei Monti Lepini

I	classe	(0 - 2)	< 1 ;	1-2	ha	micro
II	classe	(2 - 5)	2,01 - 5		ha	piccole
III	classe	(5 - 20)	5,01- 10;	10,01-20	ha	medie
IV	classe	(20 - 50)	20,01 - 50		ha	medio-grandi
V	classe	(>50)	50,01 - 100;	>100	ha	grandi

Dall'osservazione dei grafici dei sistemi agricoli relativi ai dodici comuni del Balcone Monti Lepini riportati di seguito, possiamo trarre alcune brevi riflessioni: innanzitutto il fenomeno che si evidenzia con immediatezza è quello della maggiore vivacità produttiva nell'andamento dei grafici relativi a comuni, come ad esempio Sezze e Sermoneta, che estendono i loro ambiti amministrativi dai rilievi collinari occidentali, fin dentro la prospiciente la fertile pianura pontina fittamente sfruttata da moderne aziende. All'opposto i grafici relativi ai comuni delle aree più lontane dalla favorevole realtà della grande pianura costiera, presentano gli andamenti tipici delle aree deboli e sottomesse ai processi della marginalizzazione economica.

Alla luce di questa osservazione possiamo notare come le realtà agricole di Sermoneta, Norma Sezze e Cori (cfr fig 9.2; 9.3; 9.4; 9.5) presentino la maggiore presenza di quote di SAC (Superficie Agricola Coltivata) in rapporto a tutti i comuni del Balcone; nel caso ad esempio, del sistema agricolo di Sermoneta strutturato sulle aziende medio-grandi, le quote di SAC si presentano congruenti in tutte le classi di ampiezza, ad eccezione dell'ultima classe delle grandi aziende (cfr fig 9.2). Nel sistema agricolo di Sezze invece prevalgono le aziende medio- piccole, ma anche in questo caso tutte le classi, ad eccezione dell'ultima speculare, si trovano in situazione di congruenza (cfr fig 9.4) Nella maggior parte dei sistemi agricoli dei comuni del Balcone, la struttura aziendale dominante è quella delle micro-piccole aziende, come nei casi di Rocca Massima, Norma Roccagorga, Maenza, Priverno e Sonnino (cfr fig 9.6; 9.2; 9.7; 9.10; 9.9) allo stesso tempo le situazioni agricole non appaiono del tutto omologate, ma presentano alcune variabili; ad esempio, il sistema con basse quote di superficie

aziendali congruenti in tutte le classi tranne che nell'ultima riscontrato nel sistema agricolo di Sonnino (cfr. fig 9.9) oppure la mancata congruenza nella sola III classe che caratterizza i sistemi agricoli di Roccagorga e di Norma (cfr fig 9.7 e fig 9.3). L'agricoltura del Balcone dei Monti Lepini nel suo complesso, ruota soprattutto intorno al sistema delle micro-piccole aziende (solo Sermoneta è dominata dalle medio-piccole) incongruenti.

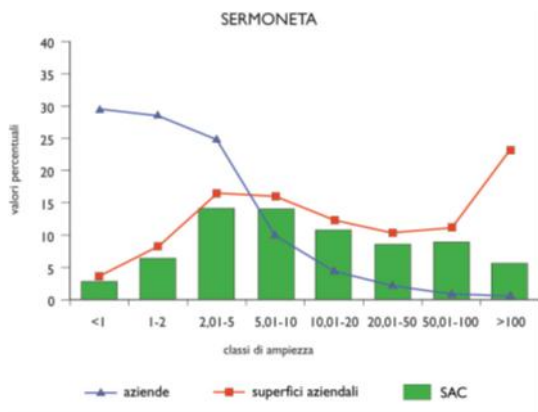


fig 9.2 -Sistema agricolo di Sermoneta

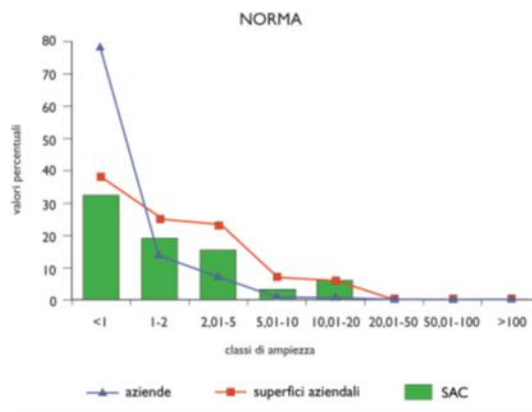


fig. 9. 3 - Sistema agricolo di Norma

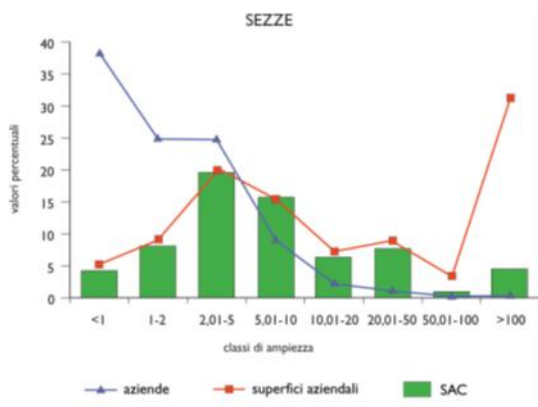


fig. 9. 4 - Sistema agricolo di Sezze

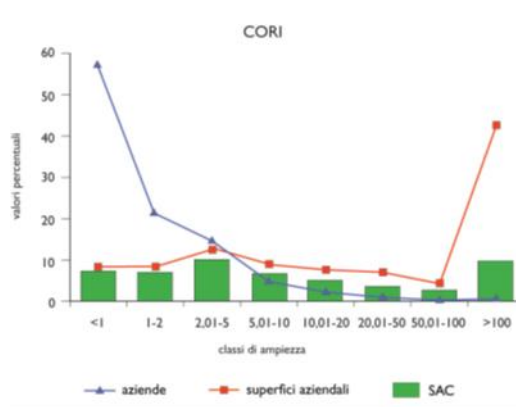


fig. 9. 5 - Sistema agricolo di Cori

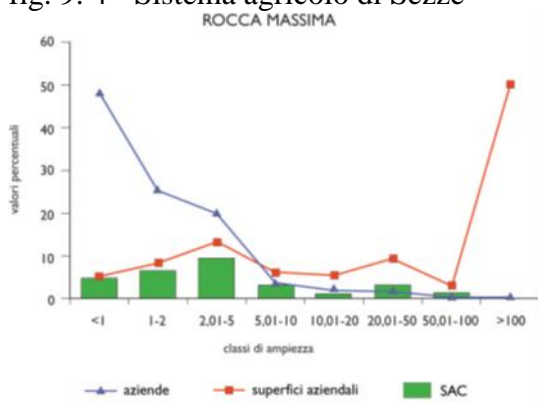


fig9. 6- Sistema agricolo di Rocca Massima

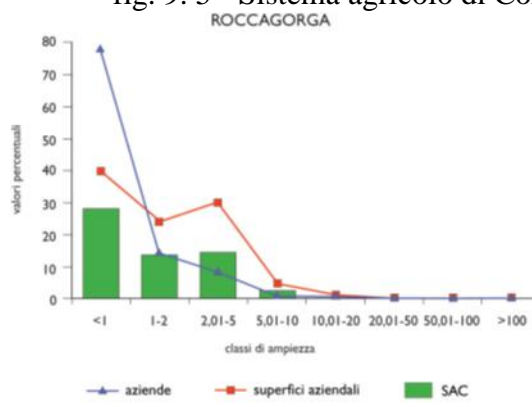


fig 9. 7 -Sistema agricolo di Roccagorga

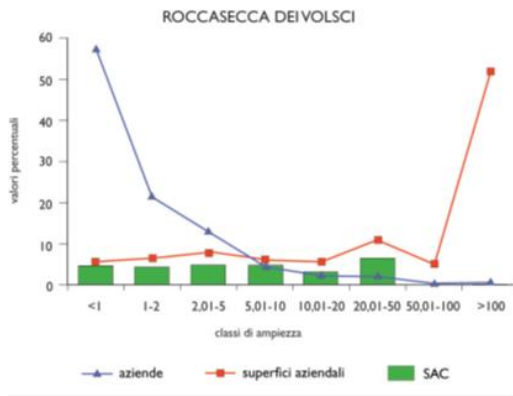


fig.9. 8 -Sistema agricolo di R. dei Volsci

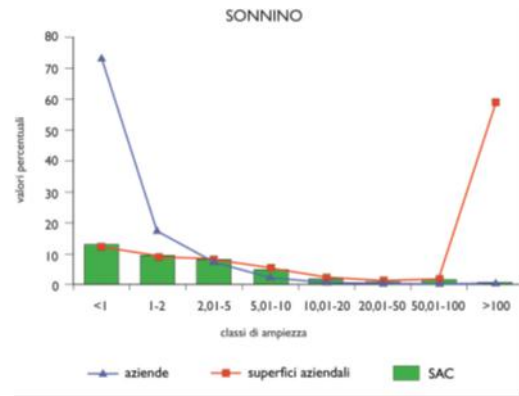


fig.9.9- Sistema agricolo di Sonnino

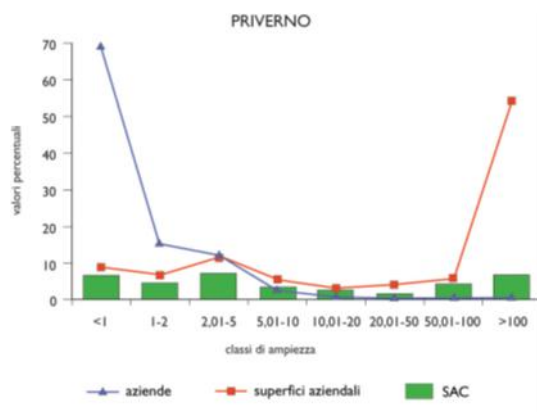


fig. 9. 10 - Sistema agricolo di Priverno

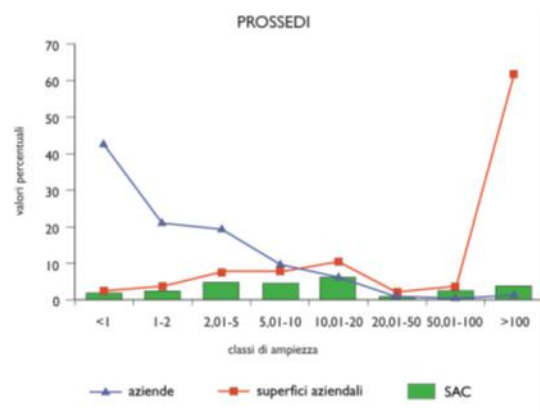


fig. 9. 11 - Sistema agricolo di Prossedi

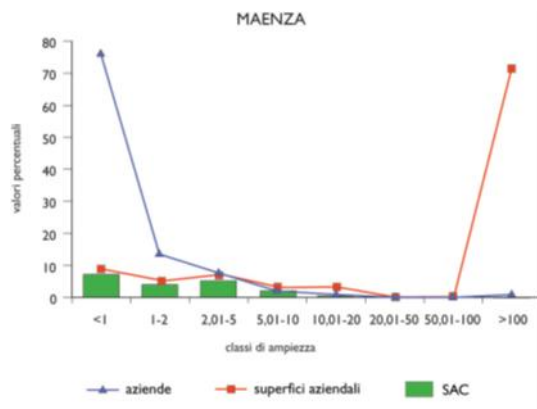


fig. 9. 12 - Sistema agricolo di Maenza
Bassiano²¹³

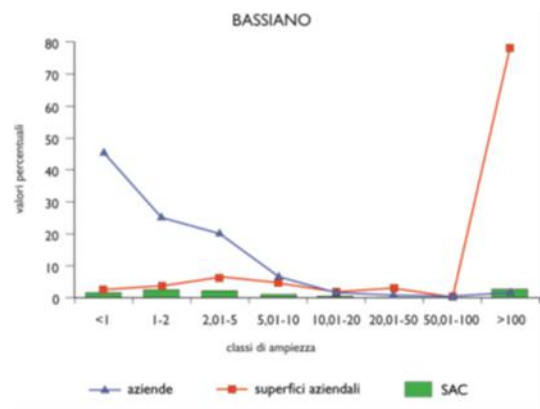


fig. 9.13 - Sistema agricolo di Bassiano

²¹³ Fonte figg da 9.2 a 9.13: Gruppo di Ricerca GEAGRI-LANDITALY

9.2 *Le colture perenni e l'annata agraria dell'olivicoltura secolare*

I dati del Censimento dell'Istat del 2000²¹⁴, confermano che l'olivo è certamente la coltivazione perenne più diffusa sul Balcone dei Monti Lepini, la sua predominanza è ovunque indiscussa anche se si devono registrare variazioni a livello dei singoli territori comunali (cfr. figg. 9.14 a; 9.14 b; 9.14 c; 9.14 d; 9.14 e; 9.14 f; 9.14 g; 9.14 h; 9.14 i; 9.14 l; 9.14 m; 9.14 n). Se analizziamo i dati nei valori percentuale, l'olivicoltura arriva addirittura a superare il 90% del totale della destinazione degli spazi agricoli occupati alle colture perenni specializzate, quali: viticoltura, olivicoltura, frutticoltura e agrumicoltura. Accade a Bassiano (96,12%), Sonnino (95,43%), Prossedi (91,63) e Roccasecca dei Volsci (93,06%), mentre si attesta su percentuali di poco inferiori a Rocca Massima (87,88%), Priverno (82,11%) e Norma (80,81%). I valori relativi alle terre olivate scendono, per raggiungere i livelli più bassi di tutto il Balcone dei Monti Lepini, nei due comuni di Cori (57,96%) e di Sermoneta (55,19%), dove contestualmente crescono le altre colture perenni, in particolare la viticoltura specializzata incide con maggiore forza nella realtà produttiva di Cori dove i vigneti arrivano a sfiorare la percentuale del 58%, della superficie occupata dagli impianti perenni, mentre la frutticoltura si concentra soprattutto a Sermoneta dove segna il 31,57% del totale di riferimento. La percentuale per i vigneti, che pur si mantiene discreta a Roccagorga (29,11), è quasi completamente assente nelle attività agricole di Bassiano (0,59%) e di Norma (1,86), laddove quest'ultima sembra manifestare una maggiore interesse (al pari della vicina Sermoneta) per i fruttiferi (17,13%).

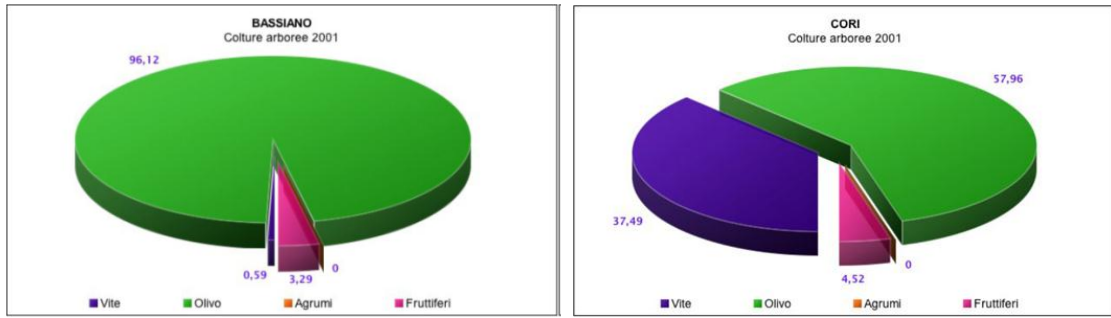
Passando dai valori relativi ai valori numerici assoluti, scopriamo che i territori che presentano il numero maggiore di ettari dedicati alla coltivazione dell'olivo sono localizzati ai limiti estremi del Balcone dei Monti Lepini: sulle propaggini settentrionali confinanti con i Colli Albani, incontriamo la vasta superficie olivata di Cori; è qui infatti che si realizza il numero più alto di ettari coltivati ad olivo rispetto a tutti gli altri centri del Balcone: più di 1.665 ettari di oliveti, a fronte di una delle incidenze percentuali più basse (quasi il 58% di oliveti in rapporto alle altre coltivazioni perenni presenti nella sua agricoltura). L'olivicoltura appare diffusissima anche lungo l'estremo margine meridionale del Balcone dei Monti Lepini; nel territorio di Sonnino infatti si realizza una estensione di terre olivate pari a circa 1400 ettari. Ampliando l'indagine

²¹⁴ ISTAT; Censimento generale dell'Agricoltura, provincia di Latina, Roma, 2000;

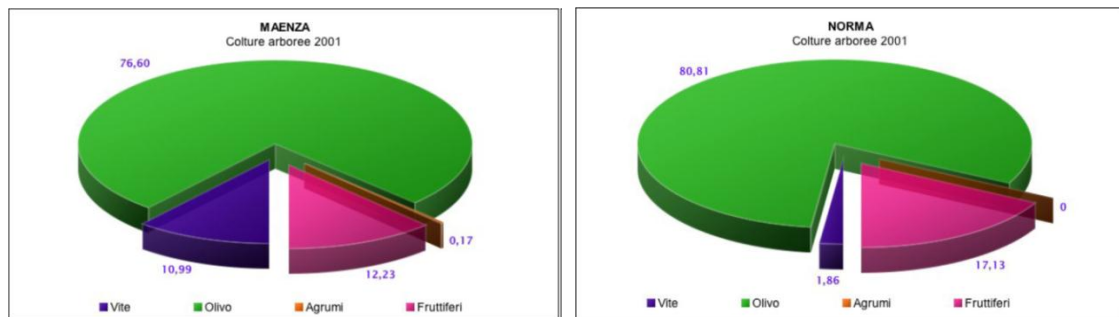
all'insieme dell'area oggetto di studio e sommando i dati relativi ai 12 comuni presenti, arriviamo a conoscere l'estensione della superficie olivicola di tutto il territorio del Balcone dei Monti Lepini, che ammonta a più di 6.000 ettari complessivi. I dati censuari relativi alla ripartizione dello spazio agricolo confermano come ancora oggi, la coltivazione tradizionale dell'olivo abbia mantenuto una grande importanza per l'economia agricola locale, anche rispetto all'altra coltivazione storica rappresentata dalla vite, quest'ultima infatti, occupa nello stesso areale di riferimento un totale di quasi 1.600 ettari, dei quali più di 1.077 concentrati nella sola Cori, mentre i frutteti e gli agrumeti arrivano a superare di poco i 500 ettari e quasi tutti localizzati nei territori esposti verso occidente e verso il mare di Cori, Sezze e Sermoneta (cfr. tab. 9.3)

tab. 9.3 - Superficie agricola dedicata alle colture perenni nel Balcone dei Monti Lepini

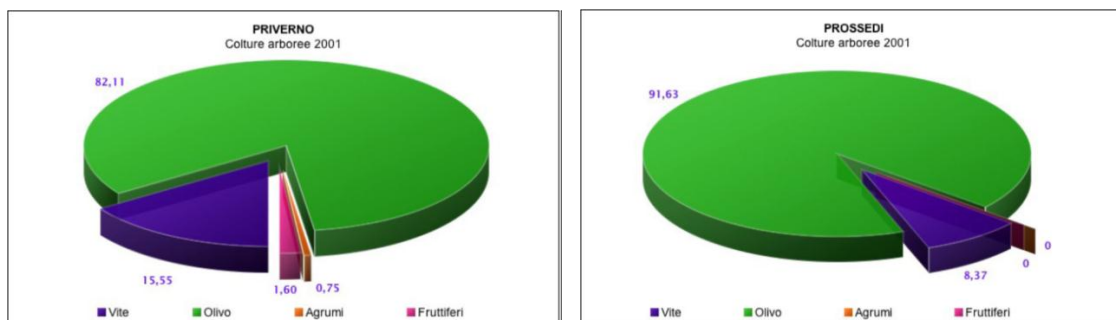
Comune	Oliveti - ha	Vite - ha	Frutta-Agrumi ha
Bassiano	224,68	1,38	7,7
Cori	1665,9	1077,56	130,77
Maenza	289,4	41,52	46,21
Norma	303,52	6,82	64,33
Priverno	357,9	67,76	10,23
Prossedi	192,31	17,57	0
Roccagorga	483,13	209,74	27,75
Rocca Massima	413,73	26,88	30,17
Roccasecca dei Volsci	200,43	14,14	0,4
Sermoneta	146,37	35,1	83,72
Sezze	338,44	38,71	104,52
Sonnino	1415,87	61,52	5,87
Totale Balcone dei Monti Lepini – ha	6031,68	1598,7	511,67



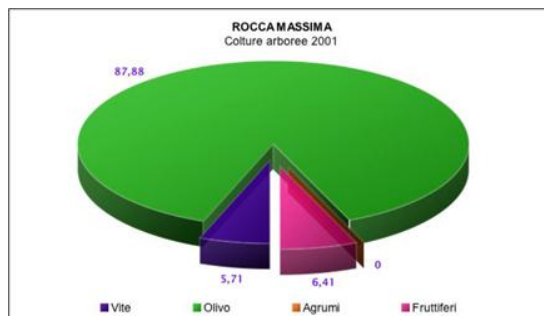
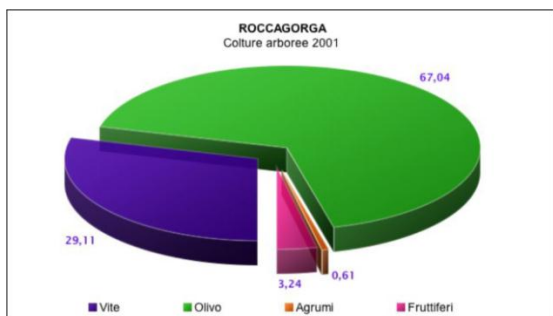
figg. 9.14 a - 9.14 b - Valori % delle colture perenni di Bassiano e Cori



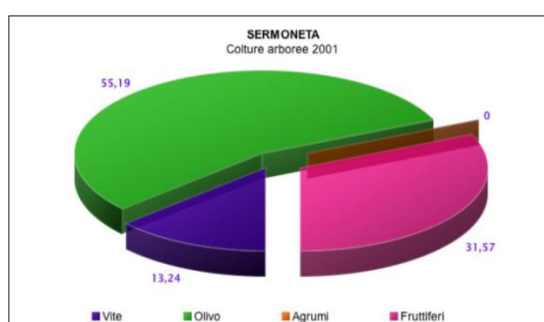
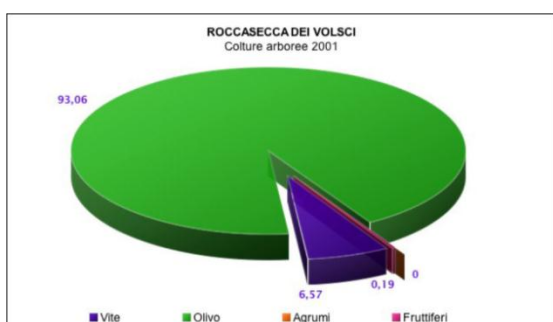
figg. 9.14 c - 9.14 d - Valori % delle colture perenni di Maenza e Norma



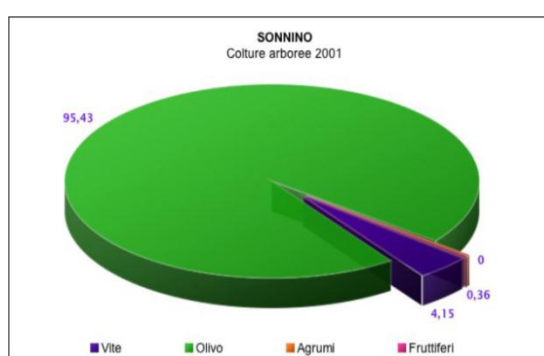
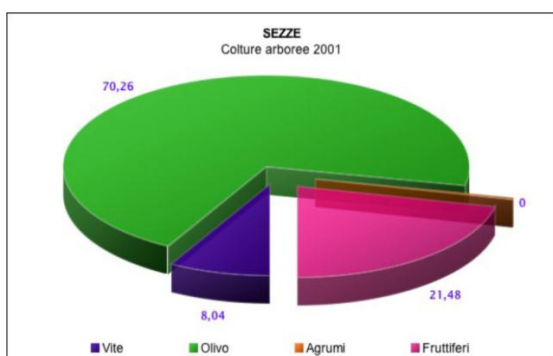
figg. 9.14 e - 9.14 f - Valori % delle colture perenni di Priverno e Prosecco



figg. 9.14 g - 9.14 h - Valori % delle colture perenni di Roccagorga e Rocca Massima



figg. 9.14 i - 9.14 l - Valori % delle colture perenni di Roccasecca dei Volsci e Sermoneta



figg. 9.14 m - 9.14 n - Valori % delle colture perenni di Sezze e Sonnino²¹⁵

²¹⁵ Fonte figg da fig 9.14 - a 9.14 n: Gruppo di Ricerca GECOAGRI-LANDITALY

Individuati i sistemi agricoli e le colture perenni maggiormente diffuse, volendo approfondire la conoscenza di alcuni aspetti della olivicoltura terrazzata del Balcone dei Monti Lepini, si è deciso di ricorrere ad un altro efficace strumento di indagine: la *annata agraria*²¹⁶, spostando l'attenzione su quanto accade direttamente nei campi coltivati e su come si concretizza l'azione dell'uomo, artefice delle scelte colturali ed organizzatore (insieme con la natura) dei tempi e dei modi in cui attuare pratiche agricole tradizionali o elaborate le tecniche produttive migliori a seconda dei luoghi, ma sempre per giungere finalmente alla meritata raccolta dei frutti del lavoro nei campi. Infatti, a seconda degli ordinamenti colturali e delle condizioni ambientali in cui devono avvenire le pratiche agricole, muta la tipologia del lavoro svolto dal contadino e soprattutto muta il grado di impegno a lui richiesto, sia in termini di forza lavoro diretta che in quanto a capitali e risorse finanziarie da investire.

L'annata agraria diventa così anche un mezzo per indagare, i gradi di intensività ed estensività raggiunti dalle coltivazioni in base alle condizioni sociali, economiche e culturali in cui operano i soggetti del mondo agricolo, quali: il livello delle tecnologie utilizzate, le giornate di lavoro necessarie, le tipologie dei contratti, il grado di specializzazione professionale. Essa si costruisce con l'attenta osservazione dei tempi e dei modi in cui si realizza il lavoro diretto nei campi e con la esatta ricostruzione delle attività previste dal ciclo produttivo nel corso dell'anno solare (cfr. tab 9. 4 e fig 9. 15). L'annata agraria della coltivazione dell'olivo della cultivar *Itrana* nel territorio del Balcone dei Monti Lepini, dà esplicite indicazioni anche sugli elementi peculiari del paesaggio dell'olivicoltura secolare.

²¹⁶ M. G. Grillotti di Giacomo, Una geografia per l'agricoltura, Vol. I, pagg., 136,137, REDA, Roma, 1992.

tab. 9.4 - Annata agraria dell'olivo del Balcone dei Monti Lepini

Intervento da effettuare	Mese
Potatura	Gennaio Febbraio Marzo
Brucciatura delle parti potate	Aprile
Aratura degli oliveti	Maggio
Trattamenti antiparassitari (fioritura)	Giugno Luglio
Eventuale nuovo intervento antiparassitario	Agosto Settembre
Raccolta delle olive	Ottobre Novembre Dicembre

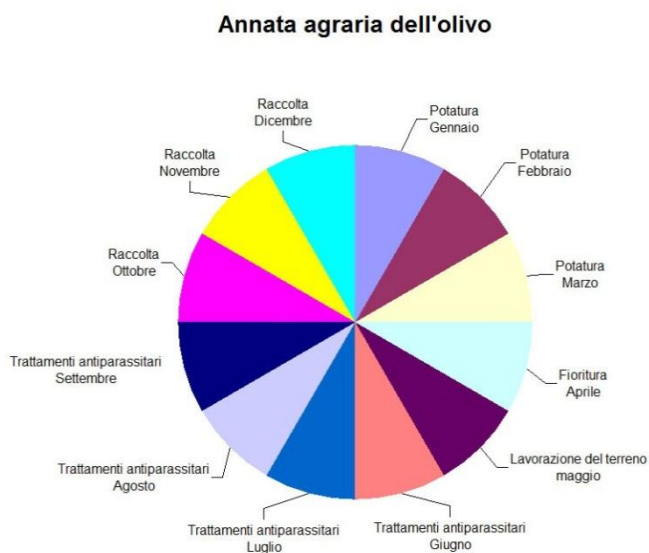


fig. 9.15 - Rappresentazione grafica dell'annata agraria dell'olivo coltivato nel Balcone dei Monti Lepini. (Fonte: Gruppo di Ricerca GEORGRI-LANDITALY, elaborazione L. Mastroberardino)

9.3 *I terrazzamenti storici e le “Cento Murelle”*

L’olivo, pianta sacra del Mediterraneo, compagno plurimillenario della storia della nostra civiltà rurale si è saputo adattare con tenacia alla quasi totalità degli ambienti naturali della nostra penisola, divenendo una delle icone classiche del paesaggio rurale italiano, da sempre universalmente ammirato anche per la armonia e la pregevolezza dei suoi valori estetici (cfr. fig. 9.16).



fig 9.16 - Giardino di pietre presso Sonnino impreziosito da olivi secolari, fichi selvatici, pruni e fichi d’India (Gruppo di Ricerca GEORGRI-LANDITALY, foto G. Venti).

La possibilità di terrazzare i versanti scoscesi delle montagne e delle colline è stata certamente una scelta comune a moltissimi territori della nostra penisola, geologicamente giovane e geomorfologicamente povera di aree pianeggianti e ricca di rilievi, ma nel caso del Balcone dei Monti Lepini, posizionato al centro di una delle aree di antico popolamento storicamente più pericolose per la vita dell’uomo sia per la diffusione della malaria sia perché si offriva quale corridoio di transito privilegiato tra Nord e Sud, il terrazzamento non appare tanto una scelta quanto l’unica strategia possibile per disporre di terreni piani da coltivare. La malaria infatti, rendeva impraticabili tutte le aree circostanti quasi a cingere d’assedio l’intera Catena dei Monti Lepini. Presente non solo nell’ampia pianura costiera, ma anche lungo la valle attraversata dall’Amaseno a sud del massiccio calcareo e lungo il solco che, tra le

colline Cori e il Monte Artemisio a nord, ospita l'alto bacino dell'Astura ed il lago di Giulianello ed infestando finanche la valle ad est della Catena attraversata dal fiume Sacco.

Anche nel caso del Balcone dei Monti Lepini, al pari delle altre superfici elevate della Catena ugualmente coinvolte in processi di popolamento antichissimo, la costruzione di poderosa mura di sostegno e di terrazzamenti ciclopici per la messa in sicurezza dei pendii scoscesi, furono alla base della primitiva organizzazione funzionale del territorio. Come sottolineato per le forme del popolamento, i romani furono presenti con numerose colonie e certamente a loro si devono far risalire molte opere di natura strettamente urbanistica, accanto ad interventi di razionalizzazione, gestione e presidio territoriale. Alcune tracce archeologiche delle più antiche realizzazioni terrazzate sono ancora oggi visibili (cfr fig 9.17);



Fig 9.17 – Le poche tracce sopravvissute dei primitivi terrazzamenti realizzati ai piedi dell'acropoli dell'antica Norba fanno ben comprendere quale dovesse essere la loro imponenza originaria (Gruppo di Ricerca GECOAGRI-LANDITALY, foto G. Esposito).

Esse sono indicate spesso dagli anziani del luogo con la denominazione di “cento murelle”, ma in alcuni casi è plausibile che non si tratti di originali strutture terrazzate, quanto di resti di mura di antichi abitati successivamente riutilizzati come terrazzamenti, come nel caso delle tracce visibili sui versanti collinari posti a monte dell'abbazia di Valvisciolo (cfr fig 9.18)



fig 9.18 – Le “cento murelle” sulle colline fra l’abbazia di Valvisciolo e Sermoneta sul versante occidentale del Balcone dei Monti Lepini (Gruppo di Ricerca GEEOAGRI-LANDITALY, foto G. Venti)

Dai sopralluoghi effettuati direttamente sull’area oggetto di studio è emerso che la disposizione dei terrazzamenti appare alquanto eterogenea, oltre ai segni maestosi delle sistemazioni ciclopiche più antiche, la forma e la dimensione delle opere in pietra varia da luogo a luogo all’interno del Balcone dei Monti Lepini; in alcuni casi mura di maggior spessore ed altezza realizzano terrazzamenti di più solido e massiccio impianto; per mettere in sicurezza i versanti collinari si è scelta una trasformazione radicale con la messa in opera di una serie continua di mura artificiali estremamente funzionali, ma dal bassissimo impatto ecologico (cfr fig 9.19).



fig 9.19 - Esempificazione di parete interamente terrazzata presso Roccagorga (Gruppo di Ricerca GEEOAGRI-LANDITALY, Foto G. Venti)

In altri luoghi le strutture terrazzate si presentano con minore sviluppo verticale, ma coprono ugualmente, senza soluzione di continuità, anche pendii di grandi dimensioni ed elevata acclività (cfr fig 9.20).



fig. 9.20 - Colline ad accentuata pendenza presso Sonnino fittamente terrazzate (Gruppo di Ricerca GECOAGRI-LANDITALY, foto G. Venti)

Sulle colline più dolci l'altezza dei muretti si abbassa, invece la profondità del terrazzo si allarga; in questo caso le superfici lavorate, non si dispongono in maniera perfettamente parallela con la base della collina, ma conservano una leggera pendenza (cfr fig 9.21)



Fig 9.21 – Esempio di terrazzamenti a maglia strutturale più ampia nei pressi di Roccagorga. (Gruppo di Ricerca GECOAGRI-LANDITALY, foto G. Esposito)

Ai terrazzamenti realizzati in accordo con l'andamento delle curve delle isoipse, si sostituisce la schematica geometria lineare dei muretti di recinzione in pietra, laddove si è inteso difendere le colture dagli attacchi dell'allevamento (cfr fig 9.22)



Fig 9.22 – Campi recintati con muretti in pietra abbandonati dalle coltivazioni, presso Maenza (Gruppo di Ricerca GECOAGRI-LANDITALY, foto G. Venti)

Sui rilievi con versanti meno acclivi, gli oliveti risalgono con la loro fitta rete d'impianto l'intera superficie collinare, relegando la presenza residua del bosco originario alla sola cima o alle vallecole scavate dai fossi nelle pieghe sinclinali (cfr fig 9.23).



fig 9.23 - Basse colline fra Sezze e Roccaforte di Cassino interamente ricoperte di oliveti (Gruppo di Ricerca GECOAGRI-LANDITALY, foto G. Esposito)

La diversificazione delle dimensioni e delle forme dei terrazzamenti non appare quindi casuale, ma testimonia come l'uomo, anche in questo caso, abbia saputo sfruttare al meglio le possibilità offerte dalla natura, dosando sapientemente i suoi interventi sulla base delle effettive necessità.

Se da un lato è vero che utilizzando il sistema dei terrazzamenti, i contadini del Balcone dei Monti Lepini hanno certamente fatto ricorso ad una delle forme di appropriazione del suolo universalmente più conosciute per la sistemazione e l'uso agricolo dei suoli acclivi, allo stesso tempo occorre constatare quanto la razionalizzazione dell'uso degli spazi agricoli realizzata sia estremamente congruente e di elevatissimo pregio paesaggistico, vuoi per l'estensione territoriale (le strutture in pietra calcarea non sono esclusive dell'area oggetto di studio, ma presenti anche in altri luoghi della Catena) e per l'eterogeneità delle forme, vuoi per la antichità delle primitive realizzazioni e non da ultimo per la forte suggestione estetica.

Proprio a causa del suo indiscutibile significato, il paesaggio dell'olivicoltura secolare del Balcone di Monti Lepini, ha attirato l'attenzione del Legislatore nazionale, esso appare infatti, nell'elenco di 19 paesaggi rurali a rischio di estinzione inseriti in una iniziativa legislativa proposta dalla senatrice De Petris nel 2007. Nel disegno di Legge: *Disposizioni per la tutela e la valorizzazione del paesaggio rurale*²¹⁷, si propongono misure che possono essere efficaci (una volta approvate) per la concreta promozione del patrimonio paesaggistico italiano. La proposta legislativa prevede fra l'altro, la messa sotto tutela "obbligatoria" di tutti quei paesaggi presenti nei territori geografici di riferimento delle produzioni agroalimentari di qualità a marchio europeo DOP e IGP insieme ai paesaggi realizzati dalla grande viticoltura di eccellenza nazionale a marchio DOCG, DOC e IGT. Nello stesso disegno di legge si auspicava l'individuazione ad opera di Stato e regioni, dei cosiddetti "sistemi prioritari di paesaggio storico culturale" ovvero dei paesaggi storici derivati dal mondo dell'agricoltura di maggior valore, da sottoporre a tutela con opportune strategie sociali (lotta all'abbandono delle campagne), urbanistiche (lotta al consumo dei suoli agricoli) e finanziarie (agevolazioni fiscali a favore delle aree agricole).

L'aver considerato l'olivicoltura secolare Balcone dei Monti Lepini nel disegno di legge del 2007, quale uno dei 19 sistemi prioritari di paesaggio nazionali da sottoporre a tutela

²¹⁷ XV Legislatura, n 1600, Disegno di Legge, d'iniziativa della senatrice De Petris, comunicato alla Presidenza il 25 maggio 2007, Disposizioni per la tutela e la valorizzazione del paesaggio rurale.

immediata²¹⁸, ha significato aver preso coscienza della necessità di attuare interventi legislativi immediati utili alla conservazione dei terrazzamenti olivati, purtroppo tale urgenza ha raggiunto recentemente livelli di grave drammaticità a causa del dilagare di incendi di dubbia origine. In molteplici luoghi, soprattutto dei versanti collinari occidentali del Balcone, sono scoppiati continui e reiterati incendi ed il paesaggio rurale, già reso fragile dall'abbandono delle pratiche colturali tradizionali, finisce con il passare del tempo con l'essere danneggiato in maniera irreparabile (cfr fig 9.24; 9.25; 9.26; 9.27, 9.28; 9.29).



fig. 9.24 - Esempificazioni di erosione del paesaggio della olivicoltura secolare sulle colline fra Roccagorga e Maenza; nelle prime fasi del degrado la maglia degli oliveti terrazzati è frazionata ed interrotta dal percorso del fuoco (Gruppo di Ricerca GEEOAGRI-LANDITALY, foto G. Esposito)

²¹⁸ in stretta corrispondenza le tre attività rurali, riconosciute dal disegno di legge fra le più rappresentative del paesaggio italiano: l'olivicoltura, la viticoltura e il pascolo di alta quota.



fig. 9.25 - Oliveti terrazzati presso Sezze, sullo sfondo si intravede parte del Balcone dei Monti Lepini nord-occidentale percorso dal fuoco nel 2007 (Gruppo di Ricerca GECOAGRI-LANDITALY, foto G. Venti)

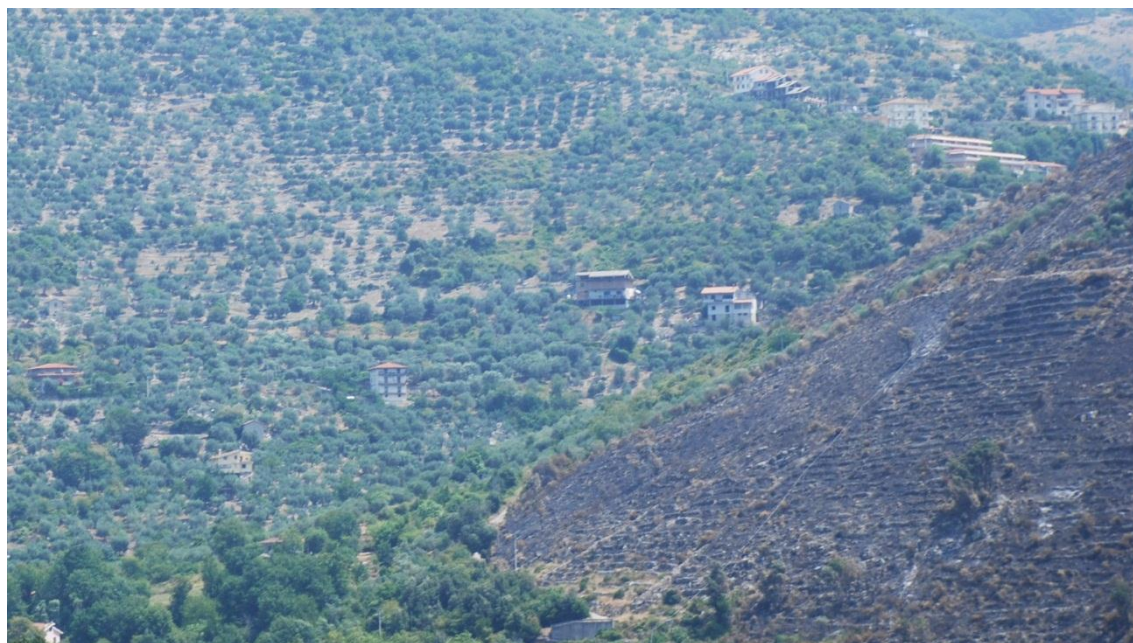


fig 9.26 - Nel 2007 il fuoco ripercorre i terrazzamenti ai piedi dell'insediamento di Maenza già del tutto privi di piante di olivo, andate perdute in precedenti incendi. (Gruppo di Ricerca GECOAGRI-LANDITALY, foto G. Venti)



fig 9.27 – Nel 2011, il paesaggio della olivicoltura secolare sul versante occidentale Balcone dei Monti Lepini fra Sezze e Sermoneta mostra ancora gravi segni di degrado a causa degli incendi (Gruppo di Ricerca GECOAGRI-LANDITALY, foto G. Esposito)

Purtroppo nel corso degli ultimi sopralluoghi avvenuti nell'autunno del 2011, si è potuto constatare direttamente che gli incendi hanno interessato territori interni del Balcone, un tempo risparmiati (cfr fig 9.28).

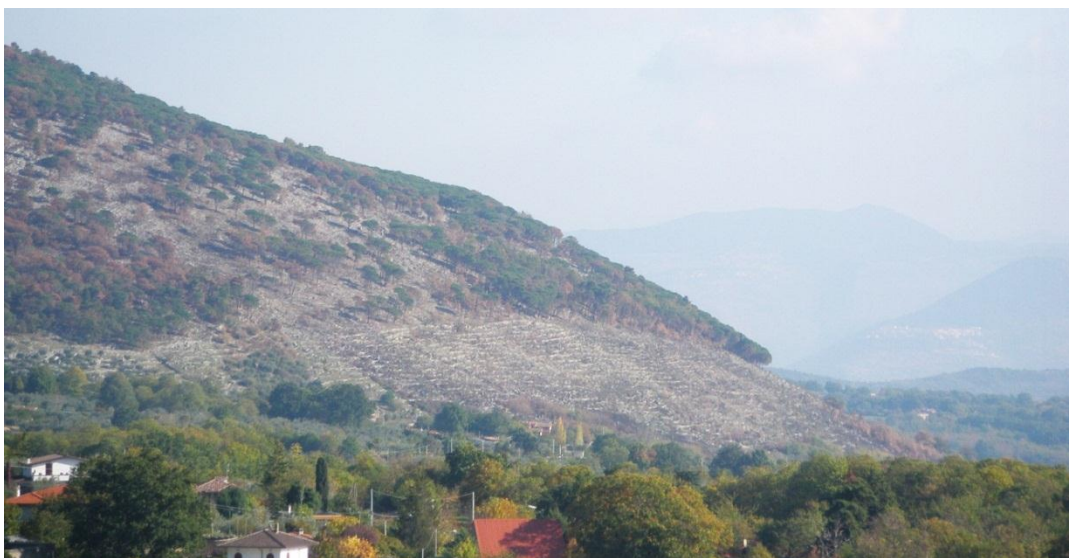


fig 9.28 – Terrazzamenti degradati dal fuoco nei pressi di Bassiano (Gruppo di Ricerca GECOAGRI-LANDITALY, foto G. Esposito)

In alcuni casi più fortunati, o meglio laddove gli oliveti sono oggetto di maggiori attenzioni e cura da parte dell'uomo, i terrazzamenti riescono anche ad evitare la distruzione da parte del fuoco (cfr fig 9.29)



fig 9.29 - Oliveti terrazzati risparmiati dal fuoco lungo la Valle Amaseno (Gruppo di Ricerca GECOAGRI-LANDITALY, foto G. Esposito)

CAPITOLO X

L'olio extravergine DOP "Colline Pontine"

10.1 *L'attribuzione del marchio Ue alla produzione oleica dei Monti Lepini: l'areale di produzione*

Grazie all'attribuzione nel marzo del 2010 del marchio europeo della DOP al *Colline pontine*, prodotto di eccellenza dell'olivicoltura della provincia di Latina, i frutti della cultivar Itrana possono essere finalmente riconosciuti ed apprezzati per le loro indiscutibili qualità, anche oltre il confine della tradizione alimentare e del consumo locale.

L'estrema varietà di piante di olivo, derivata dalla antichità della sua presenza accanto all'uomo e dalla sua eterogenea diffusione geografica, può essere ricondotta a tre tipologie principali: le piante che generano drupe particolarmente adatte alla estrazione dell'olio, le piante che fruttificano ottime olive da tavola e infine le piante che possono essere sfruttate per ambedue gli usi alimentari. La cultivar Itrana appartiene a quest'ultima tipologia (cfr. tab. 10.1 e fig. 10.1); essa è sfruttata per la produzione dell'olio extravergine, deve infatti essere presente nella varietà caratterizzante la DOP *Colline Pontine* con una percentuale variabile dal 50% al 100%, ed è inoltre utilizzata come oliva da tavola, la cui pregevolezza è stata premiata con il riconoscimento a livello nazionale Prodotto Agricolo Tradizionale, inserito anche nell'ultima revisione dei PAT, nella quale la varietà itrana compare sotto la dicitura di : *olive di Gaeta, olive da mensa bianche e nere, olive calce e cenere, oliva bianca di Itri, olive al fumo, olive sott'olio, olive spaccate e condite, olive in salamoia e olive essiccate*. Da sempre al servizio dell'alimentazione regionale, le drupe della varietà Itrana sono recentemente anche oggetto di ricerca scientifica da parte dell'Università degli Studi La Sapienza di Roma, con indagini incentrate sul vaglio delle attitudini dimostrate dalle molecole estraibili dall'olio di oliva extravergine (polifenoli) per la prevenzione e la cura delle malattie cancerose²¹⁹.

²¹⁹ *Lotta ai tumori, ricerca della sapienza sulla cultivar itrana*, Comunicato dell'ufficio stampa della Provincia di Latina del 28 gennaio 2011.

Tab 10. 1– Le principali varietà di olivo italiane²²⁰

Cultivar da olio	
1	Carotina (Puglia) detta anche: <i>Cima di Corato, la Valente, Olivo a grappoli, Olivo a racemi, Olivo a racimulo, Olivo a Raccioppè, Racema, Racema di Corato, Racioppa, Racioppa di Corato</i>
2	Frantoio (Italia Centrale) detta anche: <i>Bresa Fina, Comune, Correggolo, Crognolo, Frantoiano, Gentile, Infrantoj, Laurino, Nostrato, Oliva lunga, Pendaglio, Pignatello, Raggio, Raggiolo, Rajo, Razza, Solciaro, Stringona</i>
3	Leccino (Toscana Umbria) detta anche: <i>Leccio, Premice, Silvestrone</i>
4	Moraiolo (Italia centrale) detta anche: <i>Anerina, Assisano, Bucino, Carboncella, Cimignolo, Corniolo, Fosco, Migno, Morella, Morellino, Morello, Morchiello, Morina, Morinello, Muragliola, Neraiolo, Nerella, Nerina, Neriolo, Nostrale, Ogliolo, Oliva nera, Oliva tonda, Oriolo, Petrosello, Ruzzolino, Tondello, Tondolina, Tondorina</i>
5	Ogliatola Barese (Puglia Basilicata) detta anche: <i>Aliva baresana, Ascolana, Baresana, Bitontina, Castellaneta, Cima di Bitonto, Marinese della Capitanata, Marinese di Lavello, Nostrale di Venosa, Nostrana bitontina, Ogliarola di Bitonto, Ogliarola di Molfetta, Ogliarola di Venosa, Oliva ascolana, Olivo baresano, Olivo d'Ascoli, Olivo nostrale, Olivo paesano, Paesana di Bitonto</i>
6	Pendolino (Italia centrale) detta anche: <i>Maurino fiorentino, Piangente</i>
7	Taggiasca (Liguria) detta anche: <i>Gentile, Lavagnina, Olivo di Taggia, Pignola d'Oneglia, Taggiasca, Tagliasco</i>
Cultivar da tavola	
1	Ascolana Tenera (Italia centrale Marche) detta anche: <i>Oliva dolce</i>
2	Giarraffa (Sicilia nord occidentale e centrale) detta anche: <i>Becco di corvo, Cacata di chiccia, Cefalutana, Ciocca, Giardara, Giarrafara, Giarraffella, Giarraffu mammona, Pizzu di corvu, Raffa, Raffu</i>

²²⁰ Fonte dati: G. Bandino, S. Dettori, *Manuale di olivicoltura*, Consorzio Interprovinciale per la Frutticoltura di Cagliari, Oristano e Nuoro, pagg. 28-32

- 3 **Nocellara Etnea** (Sicilia orientale) *detta anche: Augghialora, Bianca, Forte, Ghiandalora, Janca, Marmarigna. Marmorigna, Marmorina, Marmurigna, Marmurina, Minnullara, Nagghiara, Nocellaia, Nocellara, Nociara, Nucidaloria, Nuciddara, Oliva di Paternò, Oliva verde, Paisana, Partornese, Patornisa, Paturnisa, Pizzuta, Pizzutedda, Rappara, Tortella, Tortidda, Turtedda, Turtidda, Verdesca, Verdesse, Virdisi, Virdisia, Virdusedda*
- 4 **Oliva di Cerignola** (Puglia) *detta anche: Barilotto, Bella di Cerignola, Cerignolese, Grossa di Spagna, Lunga, Oliva a ciuccio, Oliva a prugna, Oliva di Spagna, Oliva grossa, Oliva lunga, Oliva manna, Oliva dell'asino, Prone, Prugne, Spagnola*
- 5 **Sant'Agostino** (Puglia) *detta anche: Cazzarola, Oliva andriesana, Oliva di Andria, Oliva dolce di Andria, Oliva grossa, Oliva grossa andriesana, Oliva pane, Oliva senza pane*
- 6 **Santa Caterina** (Toscana) *detta anche: Oliva di San Biagio, Oliva di San Giacomo, Oliva Lucchese*
- Cultivar a doppia vocazione
- 1 **Carolea** (Calabria) *detta anche: Becco di corvo, Borghese, Calabrese, Camignaria, Caroleo, Catanzarese, Colarè, Convitè, Corbarica Coriolese, Cortalese, Cumignana, Marinotto, Muso di corvo, Nicastrese, Oliva dolce, Olivo di Calabria, Olivo di Sorta, Olivona, Pizzu di corvu, Squillaciota, Verdella*
- 2 **ITRANA (Lazio)** *detta anche: Aitana, Aitanella, Aitanesca, Attanesca, Auliva a acqua, Cicerone, Esperiana, Gaetana, Gitana, Iatanella, itana, Oliva di Esperia, Oliva di Gaeta, Oliva grossa, Olivacore, Raitana, Reitana, Strano, Tanella, Trana, Velletrana*
- 3 **Nocellara del Belice** (Sicilia occidentale) *detta anche: Aliva da salari, Aliva di Castelvetrano, Aliva tonda, Aliva tunna, Anerba, Aneba, Bianculidda, Mazara, Neba, Nebba, Nerba, Niciddalora, Nocciolara, Nocellaia, Nocellara di Castelvetrano, Nociara, Nociddara, Nocillara, Nuciddara, Oliva da salari, Oliva di Castelvetrano, Oliva di Mazara, Oliva tonda, Oliva tunna, Trapanese*



Fig 10.1– Drupe della cultivar Itrana utilizzata per la produzione della DOP *Colline Pontine* (Gruppo di Ricerca GEEOAGRI-LANDITALY, foto G.Venti)

I comuni, che in base al disciplinare approvato dalla Commissione europea, costituiscono il territorio geografico di afferenza produttiva della DOP *Colline Pontine* sono molto numerosi ed appartenenti al solo ambito della provincia di Latina; trattandosi di ben 26 comuni su un totale di 33, essi corrispondono alla quasi totalità dell'intero territorio della provinciale (cfr fig 10.2) e sono i seguenti: Aprilia, Bassiano, Campodimele, Castelforte, Cisterna di Latina, Cori, Fondi, Formia, Itri, Lenola, Maenza, Minturno, Monte San Biagio, Norma, Priverno, Prossedi, Roccaporga, Rocca Massima, Roccasecca dei Volsci, Santi Cosma e Damiano, Sermoneta, Sezze, Sonnino, Spigno Saturnia e Terracina.



Areale di produzione della DOP Colline Pontine

fig 10.2 - Carta della distribuzione delle circoscrizioni comunali entro l'areale di afferenza produttiva della DOP *Colline Pontine* nella regione Lazio (Fonte: Gruppo di Ricerca GECOAGRI-LANDITALY, elaborazione dell'autore)

L'estensione dello spazio produttivo del Colline Pontine DOP è piuttosto ampia, soprattutto se messa a confronto con i territori geografici di riferimento delle altre tre produzioni di oli extravergine di qualità a marchio europeo della regione Lazio: *Sabina*, *Tuscia*, *Canino*. La Dop *Colline Pontine* possiede un ambito produttivo che attualmente si presenta inferiore solamente alla DOP *Tuscia*, le altre denominazioni di origine protetta: *Soratte*, *Ciocciaria*, *Terre Tiburtine* e *Castelli Romani*, si trovano peraltro ancora in fase di riconoscimento.

10.2 *Il disciplinare di produzione dell'olio extravergine di oliva DOP "Colline Pontine"*

L'Associazione Provinciale Produttori Olivicoli di Latina è l'organizzazione di produttori e trasformatori che ha promosso con successo, l'iscrizione dell'olio extravergine di oliva "Colline Pontine" nel registro europeo delle denominazioni di origine protetta, con una procedura che ha avuto termine nel marzo del 2010²²¹.

La circoscrizione produttiva stabilita dal disciplinare, coinvolge come si è visto direttamente la provincia di Latina²²². La cultivar autoctona, la Itrana (denominata anche Oliva di Gaeta, Cicerone, Trana, Oliva Grossa), si è diffusa con facilità, anche come oliva da tavola, dal territorio originario di Gaeta, dapprima nelle vicine Itri e Formia e poi in gran parte del territorio montuoso e collinare dell'attuale provincia di Latina, ove oggi rappresenta il 70% del patrimonio di piante di olivo.

Gli impianti olivicoli, infatti, si estendono sono presenti quasi senza soluzione di continuità dal territorio di Cori al confine con la provincia di Roma a nord-ovest fino al confine con la provincia di Napoli a sud-est. Questo territorio, luogo di elezione naturale, coincide con la fascia montana e pedemontana dei Lepini e degli Ausoni-Aurunci, ed è caratterizzato da elementi ambientali particolarmente favorevoli alla produzione olivicola, come la mitezza del clima, soprattutto nelle stagioni invernali e la natura dei suoli costituiti da terreni di origine calcarea a struttura rocciosa con dislivelli più o meno accentuati, molto permeabili ed asciutti.

Il disciplinare di produzione prevede che l'organismo adibito ai controlli: 3AP Parco Tecnologico Alimentare di Todi, rediga specifici elenchi per l'iscrizione dei produttori, e addirittura delle particelle catastali interessate dagli impianti produttivi, così come per l'iscrizione delle imprese molitrici e imbottigliatrici. Lo stesso organismo controlla al momento della raccolta l'entità della materia prima proveniente dagli oliveti, poiché la produzione massima consentita è di 100 Kg per pianta coltivata.

Le olive da utilizzare per l'ottenimento dell'olio extravergine di oliva *Colline Pontine* DOP, devono obbligatoriamente appartenere alla varietà Itrana in misura minima del 50%, possono altresì partecipare alla realizzazione del prodotto finito anche la Leccino

²²¹ Reg (UE) n. 259 del 25.03.10; GUUE L. 80 del 26.03.10; tutte le notizie riportate sono tratte direttamente dal disciplinare contenuto nella domanda di registrazione pubblicata dalla GUUE; Regolamento (CE) n 510/2006 del Consiglio - Colline Pontine - Scheda riepilogativa (C/197 GUUE del 21-08-2009)

²²² Comuni di: Aprilia, Bassiano, Campodimele, Castelforte, Cisterna di Latina, Cori, Fondi, Formia, Itri, Lenola, Maenza, Minturno, Monte San Biagio, Norma, Priverno, Prossedi, Rocca Massima, Roccasecca dei Volsci, Santi Cosma e Damiano, Sermoneta, Sezze, Sonnino, Spigno Saturnia, Terracina.

e la Frantoio con percentuale massima del 50%, ed altre eventuali cultivar solamente nella percentuale del 10%.

Per quanto riguarda le pratiche colturali, anche se spesso la lotta alle piante infestanti viene condotta grazie ai lavori superficiali della terra realizzati con i mezzi meccanici, è ugualmente possibile ricorrere all'uso di diserbanti chimici, oppure all'opposto è possibile praticare l'inerbimento. Per contrastare la proliferazione dei parassiti, al fine di ridurre la presenza di residui sulle olive, sono consigliati i metodi della lotta integrata. Per la fase della raccolta delle olive è previsto un arco temporale abbastanza lungo, che seguendo la cosiddetta "raccolta a scalare" può partire dagli inizi di novembre per arrivare fino alla fine di gennaio dell'anno successivo a seconda dell'andamento delle condizioni climatiche o della maggiore o minore presenza di olive negli impianti. La raccolta, non può essere favorita dal ricorso a prodotti chimici, ma deve essere manuale o meccanica, ma in nessun caso possono essere raccolte olive cadute sul terreno, mentre la stessa permanenza delle olive nelle reti di raccolta obbligatorie, deve essere breve.

Il processo di frangitura deve necessariamente aver luogo entro un massimo di 48 ore dalla raccolta ed solo dopo la preparazione delle olive defogliate e lavate, per una resa di olio non superiore al 27% del peso delle olive molite.

L'estrazione dell'olio con mezzi meccanici deve avvenire senza l'uso di additivi (né chimici, né naturali) e senza il cosiddetto "ripasso" in un arco di tempo massimo di 50 minuti ed a una temperatura della pasta di olive mai superiore ai 33 °C. L'olio, sottoposto a controlli dopo la produzione, deve corrispondere alle precise caratteristiche fisiche e chimiche stabilite dal disciplinare ²²³. Dal punto di vista organolettico il prodotto controllato deve presentare un colore variabile dal giallo con riflessi dorati, al verde intenso. Il profumo deve essere di fruttato di oliva verde, mentre il retrogusto deve essere di mandorla con caratteristiche note di erba e di pomodoro verde, mentre le note amare e piccanti devono variare da lievi a medie.

Trattandosi di una DOP, tutte le fasi della produzione, dalla coltivazione della materia prima, al processo di estrazione dell'olio, fino ad arrivare alle fasi finali dell'imbottigliamento dell'olio, debbono necessariamente avvenire nella circoscrizione produttiva stabilita nel disciplinare. Tali obblighi restrittivi, sono giustificati dal timore che una eventuale eccessiva esposizione alla luce del sole o al calore, oppure una

²²³ „.....acidità totale espressa in acido oleico inferiore o uguale a 0,6 grammi per 100 gr di olio, numero di perossidi uguale o inferiore a 12, valore dei polifenoli superiore a 100 mg/kg e acido oleico uguale o superiore a 72 per cento..”
Domanda di pubblicazione - Regolamento (CE) n 510/2006 del Consiglio - Colline Pontine - Scheda riepilogativa (C/197 GUUE del 21-08-2009)

eccessiva ossigenazione, od anche l'insorgenza di altri fattori negativi innescati da tempi lunghi di stoccaggio, possano provocare alterazioni nelle caratteristiche qualitative (organolettiche e chimico-fisiche) del prodotto finito. Per le stesse preoccupazioni, il disciplinare produttivo stabilisce in maniera dettagliata, quali sono i parametri da seguire nella fase del confezionamento che, fra l'altro, prevedono l'uso di contenitori dalla capacità massima di 5 l. All'opposto, la presentazione per il consumo può essere realizzata anche in piccole confezioni monouso di bustine contenenti solo 10 ml di prodotto.

Il documento allegato, relativo alla Domanda di pubblicazione - Regolamento (CE) n 510/2006 del Consiglio - Colline Pontine - Scheda riepilogativa (C/197 GUUE del 21-08-2009) contiene, fra l'altro il disciplinare produttivo; solo con il successivo Reg. UE n. 259 del 25.03.10 (GUUE L. 80 del 26.03.10) che decreta l'approvazione di tale domanda, si approda finalmente nel marzo del 2010 alla nascita della nuova DOP.

Pubblicazione di una domanda a norma dell'articolo 6, paragrafo 2, del regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio, relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari

(2009/C 197/09)

La presente pubblicazione conferisce il diritto di opporsi alla registrazione a norma dell'articolo 7 del regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio. Le dichiarazioni di opposizione devono pervenire alla Commissione entro un termine di sei mesi dalla data della presente pubblicazione.

SCHEDA RIEPILOGATIVA

REGOLAMENTO (CE) N. 510/2006 DEL CONSIGLIO

«COLLINE PONTINE»

CE N.: IT-PDO-0005-0499-28.09.2005

DOP (X) IGP ()

La presente scheda riepilogativa presenta a fini informativi gli elementi principali del disciplinare.

1. Servizio competente dello Stato membro:

Nome: Ministero delle Politiche Agricole e Forestali
 Indirizzo: Via XX Settembre 20
 00187 Roma RM
 ITALIA
 Tel. +39 0646655104
 Fax +39 0646655306
 e-mail: sacco7@politicheagricole.it

2. Associazione:

Nome: Associazione Provinciale Produttori Olivicoli di Latina
 Indirizzo: Via Don Minzoni
 04100 Latina LT
 ITALIA
 Tel. +39 0773668957
 Fax +39 0773668957
 e-mail: aspollatina@libero.it
 Composizione: Produttori/trasformatori (X) altro ()

3. Tipo di prodotto:

Classe 1.5 — Materie grasse — olio extravergine di oliva

4. Disciplinare:

(sintesi dei requisiti di cui all'articolo 4, paragrafo 2, del regolamento (CE) n. 510/2006)

4.1. Nome:

«Colline Pontine»

4.2. Descrizione:

Olio extravergine di oliva con le seguenti caratteristiche fisiche e chimiche:

VALUTAZIONI CHIMICO — FISICHE

Acidità totale espressa in Acido Oleico inferiore o uguale 0,6 grammi per 100 gr di olio

Numero di perossidi uguale o inferiore a 12

Valore dei polifenoli superiore a 100 mg/kg

Acido oleico uguale o superiore a 72 per cento

PROFILO ORGANOLETTICO: colore dal verde intenso al giallo con riflessi dorati

Il colore è legato al periodo di raccolta delle olive della cultivar Itrana, che, grazie alla maturazione «scalare», può iniziare a novembre e protrarsi sino al 31 gennaio dell'anno successivo. Questa caratteristica varietale, consente a produttori e trasformatori dell'olio extra vergine di oliva «Colline Pontine» di programmare la raccolta delle olive in funzione dei diversi fattori stagionali (andamento climatico, quantità di produzione negli oliveti).

All'olfatto, l'Olio di oliva extra vergine «Colline Pontine» si caratterizza per la presenza di un aroma fruttato da medio ad intenso di oliva verde, con retrogusto di mandorla e con nota tipica di erbaceo fragrante; sentore tipico è il pomodoro (verde). Da lieve a medio l'Amaro ed il Piccante.

DESCRITTORI ORGANOLETTICI	MEDIANA
Difetti	0
Fruttato di oliva	4-7
Amaro	3-5
Piccante	3-5
Pomodoro	3-6

L'olio extravergine di oliva «Colline Pontine» DOP deve essere ottenuto dalle seguenti varietà di olivo:

- «Itrana» dal 50 % al 100 %,
- «Frantoio» e «Leccino», sino al 50 %,
- Altre varietà, fino ad un massimo del 10 %.

4.3. Zona geografica:

La zona di produzione della denominazione di origine protetta «Colline Pontine» interessa il territorio amministrativo di alcuni comuni della provincia di Latina situati nella Regione Lazio e precisamente:

Aprilia, Bassiano, Campodimele, Castelforte, Cisterna di Latina, Cori, Fondi, Formia, Itri, Lenola, Maenza, Minturno, Monte San Biagio, Norma, Priverno, Prossedi, Roccaforte, Rocca Massima, Roccasecca dei Volsci, Santi Cosma e Damiano, Sermoneta, Sezze, Sonnino, Spigno Saturnia, Terracina.

4.4. Prova dell'origine:

Ogni fase del processo produttivo deve essere monitorata documentando per ognuna i prodotti in entrata e i prodotti in uscita. In questo modo e attraverso l'iscrizione in appositi elenchi, gestiti dalla struttura di controllo, delle particelle catastali sulle quali avviene la coltivazione, degli olivicoltori, dei frantoiani e degli imbottigliatori, nonché attraverso la denuncia alla struttura di controllo dei quantitativi prodotti, è garantita la tracciabilità del prodotto. Tutte le persone, fisiche e giuridiche, iscritte nei relativi elenchi, saranno assoggettati al controllo da parte delle strutture di controllo, secondo quanto disposto dal disciplinare e dal relativo piano di controllo.

4.5. Metodo di ottenimento:

Il disciplinare prevede tra l'altro che per la gestione del suolo, si eseguono delle lavorazioni meccaniche superficiali che risultano utili anche per il controllo delle erbe infestanti. È consentita la pratica dell'inerbimento. È consentito il diserbo chimico. La difesa fitosanitaria deve essere effettuata secondo le modalità della lotta guidata al fine di ridurre al minimo o di eliminare i residui di antiparassitari sulle olive. La produzione non può superare i 100 Kg per pianta di olivo. La raccolta delle olive deve essere effettuata manualmente o meccanicamente a condizione che durante l'operazione sia evitata la permanenza delle drupe sul terreno. In ogni caso devono essere utilizzate le reti, mentre è vietata la raccolta delle olive cadute naturalmente. La raccolta viene effettuata a partire dall'inizio dell'invaiaura e si conclude entro il 31 gennaio. È vietato l'uso di prodotti chimici che provochino o agevolino l'abscissione dei frutti. Per il trasporto delle olive devono essere utilizzati contenitori traforati e lavabili. È consentita l'utilizzazione di contenitori di acciaio inossidabile o di altri materiali lavabili e per uso

alimentare, purchè la lavorazione delle olive in essi contenute sia eseguita nello stesso giorno. In ogni caso le olive raccolte debbono essere molite entro 48 ore dalla raccolta. È assolutamente vietato l'uso di coadiuvanti chimici e/o biologici, coadiuvanti meccanici (talco) e quindi per l'estrazione sono ammessi soltanto processi meccanici e fisici leali atti a produrre oli che rappresentino il più fedelmente possibile le proprie caratteristiche. Le olive debbono essere sottoposte a defogliazione e lavaggio per eliminare eventuali residui di antiparassitari o sostanze estranee. Per l'estrazione dell'olio sono ammessi soltanto processi meccanici e fisici atti a produrre oli che presentino le caratteristiche peculiari originarie dei frutti. La gramolatura dovrà essere effettuata alla temperatura massima di 33 °C della pasta di olive, per una durata di 50 minuti al massimo. È vietato il metodo di trasformazione noto col nomadi «ripasso». È vietato altresì il ricorso a prodotti ad azione chimica o biologica e l'uso del talco nell'ambito del processo di estrazione. La resa in olio non può essere superiore a 27 % in peso di olive. È consentito l'ottenimento dell'olio extravergine a denominazione di origine protetta «Colline Pontine» con metodo biologico. I recipienti in cui è confezionato l'olio extravergine di oliva a denominazione di origine protetta «Colline Pontine» ai fini dalla immissione al consumo debbono essere in vetro scuro, ceramica o in lamina metallica inossidabile con i costituenti a norma di legge e con l'etichetta di seguito descritta, di capacità non superiore a 5 litri. Sono ammesse confezioni in bustine monodose di laminato metallico di alluminio ed idonei materiali sintetici consentiti dalla legge, dalla capacità di 10 ml, recanti le disposizioni previste dalla normativa vigente più una numerazione progressiva attribuita dall'organismo di controllo. La coltivazione delle olive, nonché l'estrazione, e l'imbottigliamento dell'olio extravergine di oliva a Denominazione di Origine Protetta «Colline Pontine» devono avvenire nell'ambito della zona di produzione di cui al precedente punto 4.3, per ridurre i rischi di deterioramento e decadimento della qualità organolettica nelle fasi tra l'estrazione, lo stoccaggio e la certificazione dell'olio extra vergine di oliva «Colline Pontine»; i rischi di deterioramento qualitativo del prodotto, provocati dalla possibile esposizione con la luce, il calore, l'ossigeno dell'atmosfera, aumentano notevolmente con il trasporto del prodotto al di fuori della zona di produzione.

4.6. Legame:

L'olio extravergine di oliva «Colline Pontine» a denominazione di origine protetta possiede peculiarità e proprietà tipiche, che derivano dal territorio e, soprattutto dalla cultivar «Itrana», che non ha altrove una così intensa diffusione e che coltivata nell'area di cui al punto 4.3 assume caratteristiche qualitative particolari, conferendo all'olio extravergine di oliva «Colline Pontine» un gusto organolettico «marcato» e «peculiare».

L'olio extra vergine di oliva «Colline Pontine» si riassume nella qualifica di «armonico» determinato da un sinergismo eccezionale favorevole oltre che per la qualificazione anche per la omogeneità dei suoi caratteri, pertanto l'olio è ben accetto ad un target molto ampio di consumatori.

Nella zona di produzione di cui al punto 4.3, i terreni sono generalmente costituiti da banchi di calcari, per lo più compatti, appartenenti geologicamente al cretaceo superiore; tali terreni, che hanno spesso debole strato coltivabile, sono molto permeabili ed aridi per un lungo periodo dell'anno. Il clima, di tipo mediterraneo, è caratterizzato dalle temperature miti invernali, di rado sotto lo zero termico. L'olivicultura domina nella zona collinare della provincia Pontina, in una fascia quasi continua che dal territorio di Rocca Massima e Cori, si estende in direzione sud — est fino ai Comuni di Minturno e Castelforte, al confine della provincia napoletana.

La varietà di olivo Itrana, detta anche Oliva di Gaeta, Trana, Oliva Grossa, Cicerone ha il predominio assoluto nella zona di produzione dell'olio extra vergine di oliva «Colline Pontine», costituendo da sola il 70 % delle piante coltivate; tra la varietà Itrana ed il territorio di cui al punto 4.3 esiste un legame particolare ed originale, il sinonimo Oliva di Gaeta indica l'origine più antica della coltivazione di questa varietà, poi diffusasi dal territorio di Gaeta, Itri e Formia alla Stato Pontificio Romano, e quindi a tutta la zona collinare e montuosa della provincia Pontina. La costante diffusione della cultivar Itrana sul territorio, perciò, è il risultato di secoli di coltivazione dell'olivo; per la plurisecolare ed apprezzata utilizzazione come olive da tavola di una parte del prodotto (oliva di Gaeta), l'Itrana viene catalogata anche come olivo da mensa; in realtà dal punto di vista agronomico, a causa soprattutto della scalare invaiatura, la raccolta delle olive è molto tardiva.

Il terreno, la giacitura prevalente, il clima e la composizione varietale contribuiscono a definire la caratteristica principale dell'olio di oliva extra vergine «Colline Pontine», equilibrio ed armonia; la varietà Itrana, infatti, quando viene coltivata in altri areali di produzione italiane, fornisce un prodotto dove si modifica la composizione acidica e la quantità di polifenoli e le relative caratteristiche dell'amaro e del piccante, come confermato anche dai recenti studi effettuati da Regione Lazio, Arsiel Lazio, I.S.O.L. — Istituto Sperimentale per l'Olivicoltura Sez. di Spoleto e l'Università degli Studi di Roma «La Sapienza» nell'ambito del Programma Regionale per il miglioramento della qualità oleica, finanziato dalla U.E. — Unione Europea ai sensi del Reg. (CE) n. 2407/2001.

L'olio di oliva extra vergine «Colline Pontine», possiede un caratteristico fruttato erbaceo più o meno intenso, con una ben dosata ed equilibrata percezione dell'amaro e del piccante ed una percezione unica del sentore «Pomodoro Verde», non presente in altri territori, limitrofi e non limitrofi.

Tali caratteristiche sono dimostrate da più importanti riconoscimenti nazionali e internazionali di qualità, risalenti al 1872, nonché dalle numerose documentazioni storiche esistenti e dalle condizioni pedo-climatiche e varietali che lo rendono unico per armoniosità dei caratteri organolettici. Nella provincia Pontina, e soprattutto negli oliveti della fascia collinare pedemontana dove si trova la zona di produzione, l'olivicoltura è profondamente legata al tessuto sociale tanto è vero che ha condizionato per secoli lo sviluppo del territorio e di conseguenza la vita delle popolazioni che si sono succedute nel tempo, incidendo pure sull'economia della zona, quasi esclusivamente basata sulla produzione olivicola. Il clima è mite e favorevole alla pianta dell'olivo, i terreni delimitati nella zona di produzione sono montani o pedemontani e comprendono terreni con struttura da rocciosi ai ciottolosi o sciolti, addossati al sistema orografico dei monti: Lepini, Ausoni e Aurunci. I suoli hanno giacitura ed esposizione sud sud-ovest verso il mare. Il sistema orografico infatti costituisce una terrazza inclinata verso il mare lungo ben 100 km, ed è pertanto uno dei territori più vasti per omogeneità e condizioni geografiche d'Italia. Gli oliveti sono caratterizzati da secoli dalla forte presenza della varietà «Itrana», diffusa nel Lazio, ma solo nella provincia di Latina ha una così importante diffusione (negli oliveti dei comuni di Sonnino, Itri costituisce il 90 % del patrimonio di piante esistente). Gli alberi possiedono un buon sviluppo anche se in un ambiente pedologico poco favorevole per la presenza di forti dislivelli.

Lo stato della Chiesa, oltre a dedicarsi notevolmente alla questione delle paludi, concedeva, mediante un editto, tuttora conservato nell'archivio storico di Latina, un premio di 10 scudi ogni 100 piante di olivi messe a dimora, così nel 1786 furono piantati 48 901 ha di olivi. Anche il catasto del XVIII secolo conferma l'importante diffusione dell'olivicoltura. Lo Stato Italiano valorizzò sempre l'olivicoltura locale tutelandola dalle vicissitudini commerciali ne curò la partecipazione del prodotto in varie mostre. Durante il periodo delle bonifiche l'olio prodotto nel territorio continuò ad essere valorizzato con la partecipazione a diversi eventi Mostre internazionali, mentre nel periodo delle dell'autarchia, nonostante la mancanza di scambi internazionali, si determinò una politica di investimenti pure nell'olivicoltura, secondo le più aggiornate tecniche divulgate dalle allora Cattedre ambulanti di agricoltura.

4.7. Organismo di controllo:

L'organismo di controllo designata è un organismo privato

Nome: 3A-PTA
Indirizzo: Fraz. Pantalla
06050 Todi PG
ITALIA
Tel +39 07589572224
Fax +39 0758957257
e-mail: certificazione@parco3a.org
Sito Web: <http://www.parco3a.org>

4.8. Etichettatura:

Tutti i recipienti devono essere dotati di un sistema di chiusura che perda la sua integrità dopo la prima utilizzazione in nome della denominazione d'origine protetta «Colline Pontine» deve figurare in caratteri maiuscoli indelebili, con colorimetria di ampio contrasto rispetto a quella dell'etichetta e tale da essere nettamente distinta dal complesso delle indicazioni che compaiono nell'etichetta stessa. L'etichetta deve riportare la dizione «Colline Pontine» con caratteri maggiori a tutti gli altri usati in etichetta e controetichetta. La «D.O.P. denominazione d'origine protetta», de essere riportata immediatamente al di sotto del nome geografico «Colline Pontine» con la stessa grandezza di caratteri del nome suddetto. È consentito l'uso veritiero di nomi, ragioni sociali, marchi privati purchè non abbiano significato laudativo o non siano tali da trarre in inganno i consumatori. L'uso di nomi di aziende, tenute, fattorie e loro localizzazioni territoriali nonché il riferimento al confezionamento nell'azienda olivicola o nell'associazione di aziende olivicole o nell'impresa olivicola situata nell'area di produzione è consentita solo se il prodotto è stato ottenuto elusivamente con olive raccolte negli oliveti facente parte dell'azienda. È obbligatorio indicare nel fronte dell'etichetta l'annata di produzione delle olive. È consentito in etichetta il riferimento all'olio ottenuto con metodo biologico. Il logo della denominazione «Colline Pontine», le cui caratteristiche ed indici colorimetrici sono dettagliatamente descritti nel

disciplinare, è costituito dalla prospettiva di tre colonne di stile Dorico in giallo ed un rametto sovrastante di olive con colorazione grigio — verde più grande del colonnato, sullo sfondo delle colline racchiuse in un contorno circolare con la denominazione «Colline Pontine». La simbologia si riferisce alle Civiltà pre-romane ed alla sequenza dei tre sistemi montuosi Lepini, Ausoni ed Aurunci. Il logo può essere separato dall'etichetta purché sullo stesso verso dell'etichetta.



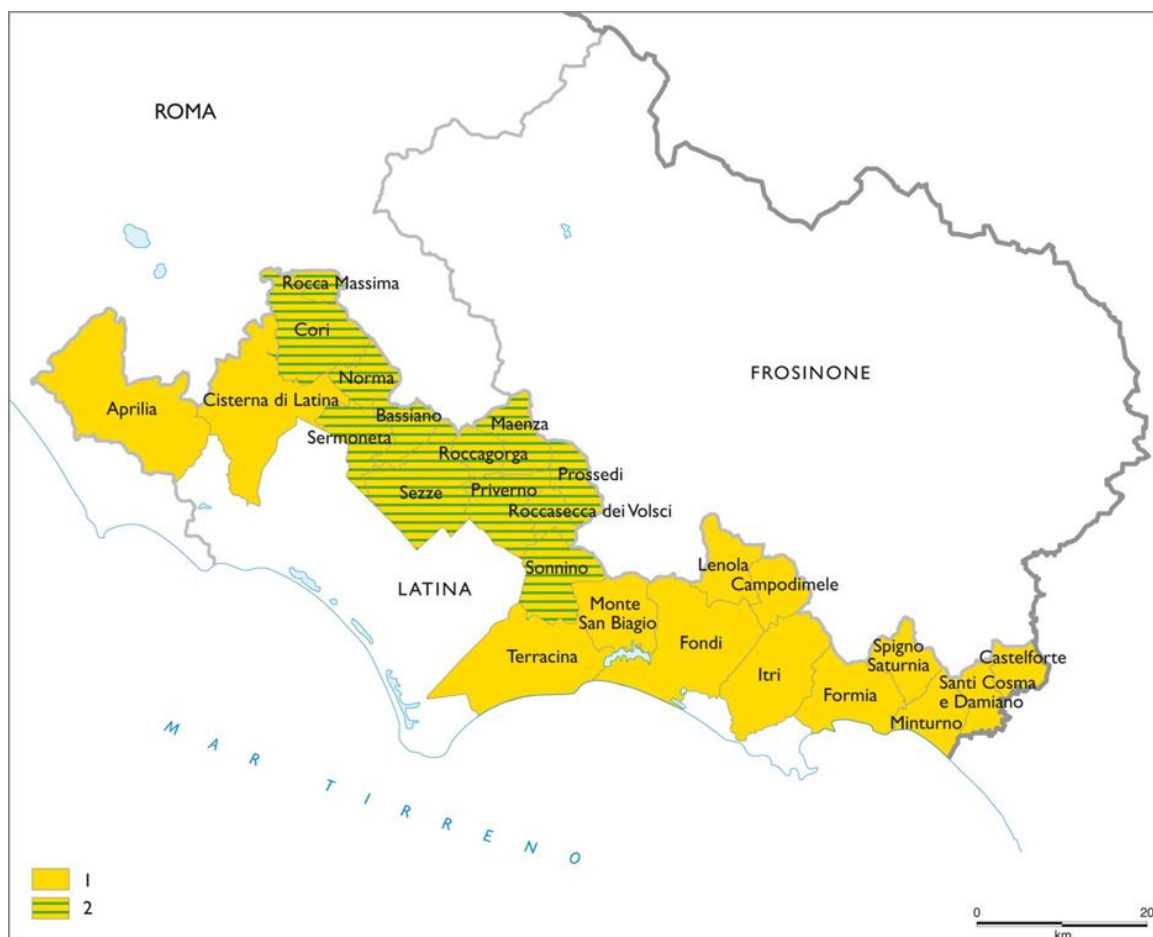
10.3 *Il territorio a garanzia della qualità*

Mettendo a confronto i dati estrapolati dal disciplinare di produzione ammesso al momento della registrazione²²⁴ con quelli messi gentilmente a disposizione dall'organismo di certificazione della nostra DOP riconosciuto dal Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali: 3APT-Umbria²²⁵, veniamo a conoscenza della reale partecipazione delle aziende locali alla produzione dell'olio extravergine di oliva DOP *Colline Pontine*, ponendo particolare attenzione alla situazione del territorio del Balcone dei Monti Lepini, infatti la stragrande maggioranza della produzione sembra provenire dal territorio di Sonnino, presente nella DOP con ben 39 produttori di olive per un totale di 5.5528 piante, tutte esclusivamente appartenenti alla sola cultivar Itrana. Il territorio di Sonnino, perciò la massima identificazione fra la produzione dell'olio DOP e l'ecotipo di olivo della Itrana, dal momento che il disciplinare della DOP obbliga a produrre olio di oliva proveniente dalla Itrana in percentuali dal 50% al 100%, eventualmente integrabili con le varietà Frantoio e Leccino fino al 50% ed altre varietà fino al massimo del 10%. In verità anche negli altri ambiti geografici aderenti alla DOP la percentuale della presenza della Itrana per la produzione dell'olio a marchio si mantiene su livelli eccezionali, ad esempio nel caso di Cori, che fra l'altro di colloca al secondo posto dietro Sonnino per la produzione totale delle olive da destinare alla DOP, essa raggiunge il 90%. In base ai dati forniti dall'organismo certificatore, sembrerebbe che molte realtà della provincia di Latina, pur facendo parte dell'ambito geografico di produzione del *Colline Pontine* DOP, non siano ancora riuscite ad avviare i tanto auspicabili processi di integrazione nella filiera produttiva. Il territorio che sembra presentare il maggiore dinamismo è proprio il Balcone dei Monti Lepini (cfr fig 10.3), dove non solo a Sonnino, ma anche in altre realtà rurali, quali Cori, Maenza, Rocca Massima, Sermoneta e Priverno, l'olivicoltura manifesta interesse per l'arrivo della nuova DOP. Non dobbiamo dimenticare che proprio a Sonnino e Cori, rispettivamente ai margini meridionale e settentrionale del Balcone, la coltura perenne dell'olivo vanta il maggior numero assoluto di ettari coltivati, anche rispetto alla viticoltura che nel caso di Cori ha sempre mantenuto una grande ed antica tradizione, infatti gli ettari di oliveto coltivati a Sonnino sono ben 1416 ettari contro 61,5 ettari di vite, mentre a Cori la

²²⁴ Domanda di pubblicazione - Regolamento (CE) n 510/2006 del Consiglio - Colline Pontine - Scheda riepilogativa (C/197 GUUE del 21-08-2009)

²²⁵ 3A-Parco Tecnologico Agroalimentare dell'Umbria - Soc. Cons. a r.l.

superficie destinata alla olivicoltura supera i 1665 ettari a fronte di quasi 1077 ettari di vite (cfr. fig 10.4).



1 – Territorio geografico di afferenza produttiva della DOP *Colline Pontine*

2 – Balcone dei Monti Lepini

Fig 10.4 – Carta della distribuzione dei 12 comuni del Balcone dei Monti Lepini nell'areale di afferenza produttiva della DOP *Colline Pontine* nella provincia di Latina. (Fonte: Gruppo di Ricerca GECOAGRI-LANDITALY, elaborazione dell'autore)

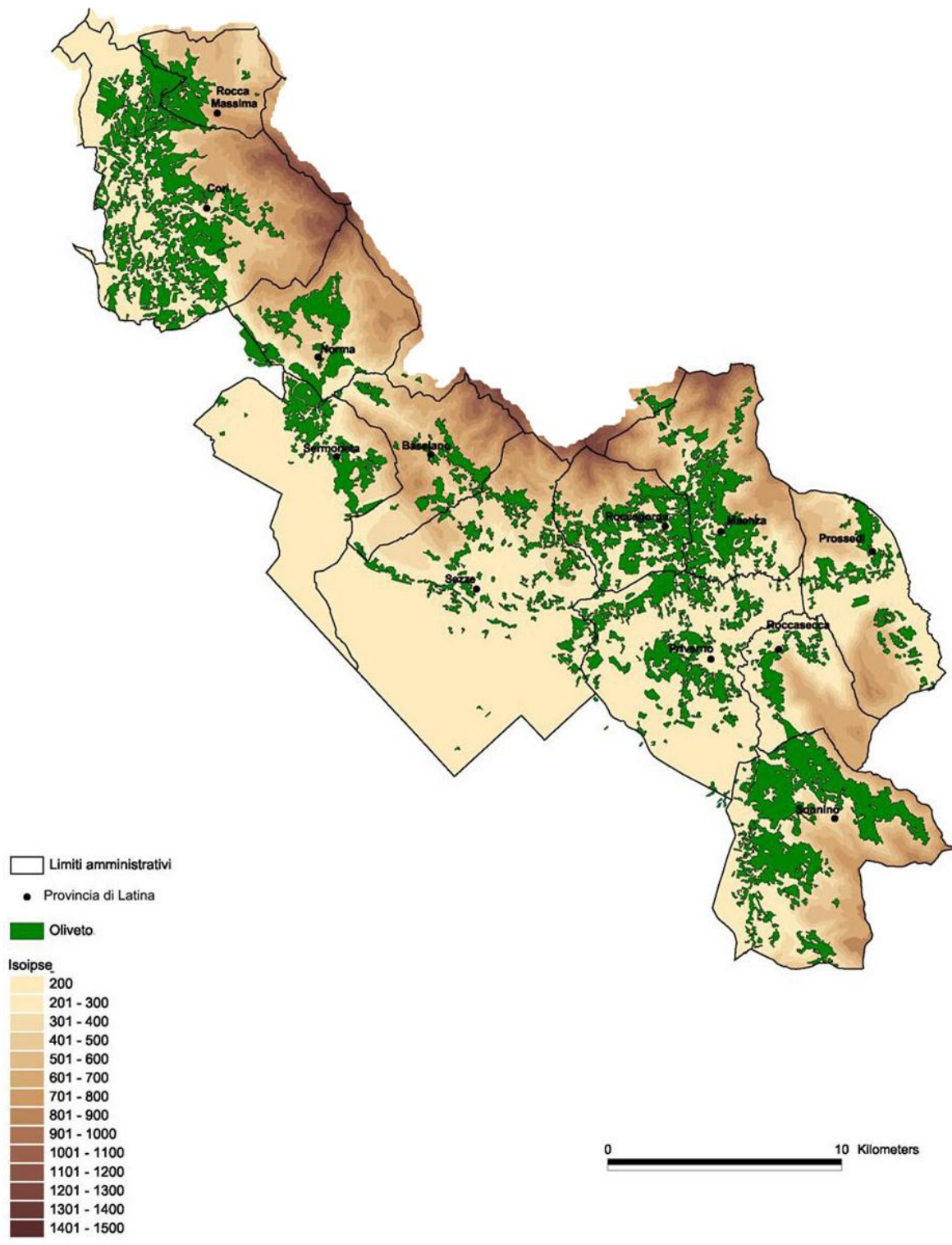


Fig 10.4 - Carta della distribuzione della olivicoltura nel territorio dei 12 comuni del Balcone di Monti Lepini (Fonte: Gruppo di Ricerca GECOAGRI-LANDITALY, elaborazione dell'autore)

Se ci spostiamo nel settore più meridionale dell'areale produttivo della denominazione di origine, rappresentato dai rilievi collinari degli Ausoni e degli Aurunci, ritroviamo aziende che dedicano la loro produzione alla nostra DOP, nei comuni di Itri, Minturno, Terracina e di Lenola. Tale realtà può essere interpretata esclusivamente alla luce della estrema giovinezza della DOP *Colline Pontine* che ha ottenuto il marchio di recente, il 25 marzo del 2010. Questa riflessione sembra trovare conferma anche in un comunicato del 2009 della ASPOL, Associazione provinciale Produttori Olivicoli Latina maggiore ente promotore, nel quale ritroviamo, fra l'altro, anche i dati relativi agli olivicoltori che hanno aderito a sostenere la nuova iniziativa con la campagna olearia 2008/2009, si tratta in totale di 12 aziende, delle quali ben 5 hanno sede a Sonnino, seguono Priverno (2 aziende), Itri, Aprilia, Maenza, Cisterna di Latina e Rocca Massima (1 azienda). In questa comunicazione ritroviamo le significative parole con le quali il presidente dell'ASPOL interpreta il sentimento che promosse l'azione per l'ottenimento del riconoscimento europeo: “ *La denominazione (DOP) è la più importante risposta al problema di riconoscibilità dell'olio extravergine di oliva di qualitàè da, inoltre, il via libera ad interrelazioni istituzionali per la realizzazione di azioni congiunte tese alla promozione ed alla commercializzazione dell'olio di oliva pontino. Si tratta di una strategia di marketing territoriale che riteniamo indispensabile per la valorizzazione di un prodotto di eccellenza che non ha eguali...* ”. In tale documento rintracciamo alcuni dati di sintesi molto interessanti per avere una visione d'insieme sul valore del comparto olivicolo pontino: 56 frantoi, 19.000 produttori, 2.500.000/3.000.000 di piante di olivo in gran parte della cultivar Itrana, che occupano in totale circa 12.600 ettari di terra e producono 25.000.000 kg di olive da olio²²⁶. Questa realtà lascia ben sperare in un significativo aumento delle adesioni e della produzione futura dell'olio *Colline Pontine DOP*.

Fra le varie attività di promozione svolte dalla ASPOL, sostenuta dalle organizzazioni professionali, dalla Camera di Commercio di Latina, merita particolare attenzione ed ammirazione, l'iniziativa organizzata in associazione con l'Assessorato all'agricoltura della provincia di Latina e il CAPOL (Centro Assaggiatori Prodotti Olivicoli Latina) di un concorso che premia la migliore produzione della campagna olearia dell'anno, al quale viene associato il “Premio Custode delle Colline - Paesaggi dell'Extravergine e

²²⁶ ASPOL di Latina, comunicato stampa del 22 marzo 2009

Buona Pratica Agricola dei Lepini, Ausoni e Aurunci”, dedicato alle nove aziende agricole che si saranno distinte per i seguenti impegni:

“a) *Caratteristiche qualitative: conservazione e utilizzo di piante autoctone; b) Rendimento produttivo: cura delle piante nel rispetto dell’equilibrio vegetativo; c) Profilo agronomico: mantenere il livello di sostanza organica nel suolo, assicurando adeguate sistemazioni idrauliche agrarie; d) Mantenimento degli elementi caratteristici del paesaggio (terrazzamenti e muretti a secco); e) Conservazione di antiche strutture rurali: cisterne, casali, mulini, ecc.*”²²⁷

Il premio focalizzando l’attenzione sull’insieme concertato delle azioni concrete che possono e devono essere svolte per la promozione in loco del paesaggio terrazzato, ha il merito di educare ai temi della funzionalità economica (ottimizzazione della produzione), della biodiversità (preservazione delle piante autoctone), della sostenibilità ambientale (tutela dei suoli e delle risorse idriche), della storia locale (cura del patrimonio degli edifici rurali) e della razionalizzazione degli spazi agricoli (mantenimento dei terrazzamenti), in una ottica di autentica sintesi geografica.

10.4 *I frantoi, gli impianti di confezionamento e la commercializzazione dell’olio DOP Colline Pontine*

Le imprese molitrici iscritte negli elenchi della certificazione del Colline Pontine sono in totale quindici: si tratta di frantoi certificati che hanno sede singolarmente a Cori, Fondi, Maenza, Minturno, Itri, Priverno, Roccagorga, Rocca Massima e Spigno Saturnia, ma la maggior parte di esse si localizza entro il distretto produttivo di Sonnino, dove ritroviamo ben sei impianti di molitura (cfr tab 10.2). Al fine di poter garantire adeguati controlli dei parametri stabiliti dal disciplinare registrato, l’importantissima fase della molitura della materia prima destinata alla produzione della DOP, deve obbligatoriamente aver luogo in uno di questi impianti. In tutti questi frantoi, con la sola eccezione di quello di Cori, la lavorazione avviene con ciclo continuo ad ogni annata olearia, e molti di essi non si occupano esclusivamente del processo di estrazione del prodotto, ma espletano anche la fase successiva del confezionamento. È questo il caso delle strutture di Rocca Massima, Minturno, Itri e di tre dei sei impianti presenti a Sonnino. In questa tipologia d’impianti sono

²²⁷ ASPOL, Provinciadi Latina, CAPOL, Regolamento del concorso: *L’olio delle colline, Paesaggi dell’Extravergine e Buona Pratica Agricola dei Lepini, Ausoni, Aurunci*, VI edizione, Latina, 15 ottobre 2010

necessariamente presenti, in numero variabile dei tank, contenitori destinati allo stoccaggio dell'olio (ben 31 per la azienda con maggiori dimensioni di Itri).

Tab n 10.2 - – Frantoi autorizzati alla molitura delle olive destinate alla produzione della DOP *Colline Pontine*²²⁸

Campagna olearia 2010/2011	Campagna olearia 2011/2012	Comune	Sup. Aziendale	Q.li/ora	Impianto continuo	Tank	Confez.
2010		Sonnino	140	25	si		no
2010	2011	Sonnino	500	20	si		no
2010	2011	Sonnino	1000	40	si		no
2010	2011	Priverno	400	25	si		no
		Roccagorga	250	20	si		no
2010	2011	Sonnino	878	15	si	3	si
2010		Cori	150	30	no		no
2010	2011	Rocca Massima	629	20	si	5	si
2010	2011	Sonnino	1000	55	si	6	si
2010	2011	Minturno	150	8,5	si	8	si
2010		Spigno Saturnia	95	10	si		no
2010	2011	Itri	5000	15	si	31	si
2010	2011	Maenza		20	si		no
2010	2011	Fondi		35	si		
	2011	Sonnino	580	30	si	15	si

A fronte di 15 frantoi le aziende che si occupano del confezionamento del *Colline Pontine* sono 18 (cfr tab 10.3); la maggior parte gestiscono un unico impianto produttivo, da esse si distinguono una azienda di Sonnino a capo di tre impianti di imbottigliamento e una impresa di Itri che gestisce simultaneamente, sia una azienda di molitura che ben cinque impianti del confezionamento del *Colline Pontine*. Trattandosi della produzione di un olio extravergine a marchio di denominazione di origine protetta, anche le aziende che partecipano al confezionamento del prodotto finito da immettere direttamente sul mercato, sono tenute al rispetto di quanto stabilito dal disciplinare, di conseguenza per tutte s'impone il rispetto del limite temporale massimo entro il quale occorre concludere la fase dell'imbottigliamento, fissato dal disciplinare ad un massimo

²²⁸ Fonte dati: 3A-Parco Tecnologico Agroalimentare dell'Umbria - Soc. Cons. a r.l.

di 180 giorni. Tale soglia temporale è però destinata a scendere a soli 45 giorni, nel caso delle aziende che si occupano contemporaneamente, sia della fase del confezionamento che della fase precedente della molitura delle olive destinate alla produzione dell'olio DOP, la qual cosa accade, oltre che nel già citato impianto di maggiori dimensioni di Itri, anche nelle altre aziende di frangitura delle olive e confezionamento dell'olio che ricordiamo essere localizzate a Sonnino e Minturno.

Tab 10.3 – Impianti autorizzati al confezionamento dell'olio di oliva con denominazione di Origine Protetta *Colline Pontine*²²⁹

Campagna olearia 2010/2011	Campagna olearia 2011/2012	Comune	Sup. Aziendale	N. Impianti	L/Ora	Tank	Molitura	Giorni di Conser.
2010	2011	Sonnino	109	3	150	5	no	180
2010		Sonnino	59,47	1	100	12	no	180
2010	2011	Sonnino	30	1	100	4	no	180
2010	2011	Priverno	20,7	1	100	8	no	180
2010	2011	Sonnino	48	1	120	3	si	45
2010	2011	Itri	50	1	50	4	no	180
2010	2011	Maenza	50	1	100	3	no	180
		Sonnino	280	1	200	10	no	
2010	2011	Aprilia	45	1	100	16	no	180
		Priverno	24,89	1	100	2	no	
		Rocca						
2010	2011	Massima	23,5	1	100	2	si	180
2010	2011	Itri	5000	5	500	31	si	45
		Sonnino	60		50	3	no	
2010		Sonnino	90	1	120	6	si	180
2010		Sonnino	120	1	100	5	no	180
		Sermoneta	10	1	100	5	si	180
2010	2011	Minturno	24,2	1	150	8	si	45
2010	2011	Sonnino	12		50	4	no	45

²²⁹ Fonte dati: 3A-Parco Tecnologico Agroalimentare dell'Umbria - Soc. Cons. a r.l.

L'estrema giovinezza della denominazione di origine Colline Pontine non consente ancora di avanzare realistiche riflessioni sul livello della commercializzazione del prodotto, anche se possiamo notare che l'attribuzione del marchio di qualità DOP è certamente e strategicamente valida, dal momento che la richiesta di qualità aumenta a dispetto e forse in conseguenza della diminuita produzione nazionale. Come si può osservare dai dati²³⁰ (cfr fig. 10.), la produzione italiana di olio di oliva delle ultime tre campagne olearie è diminuita scendendo al di sotto delle 600.000 t.. In controtendenza rispetto a tale regressione, è cresciuto il numero di domande avanzate alla Commissione per l'ottenimento dei marchi (nella sola regione Lazio ad esempio sono in attesa di registrazione definitiva ben quattro denominazioni di origine: *Soratte*, *Ciocciaria*, *Castelli Romani*, *Terre Tiburtine*). Poiché il punto di forza della olivicoltura nazionale risiede indiscutibilmente nella estrema varietà delle offerte produttive, gli oli di qualità italiani nati da territori contigui, ma spesso geograficamente molto diversi, riescono, a causa delle loro particolari caratteristiche nutrizionali ed organolettiche ad accontentare i gusti dei più vari consumatori, ivi compresi i più esigenti.

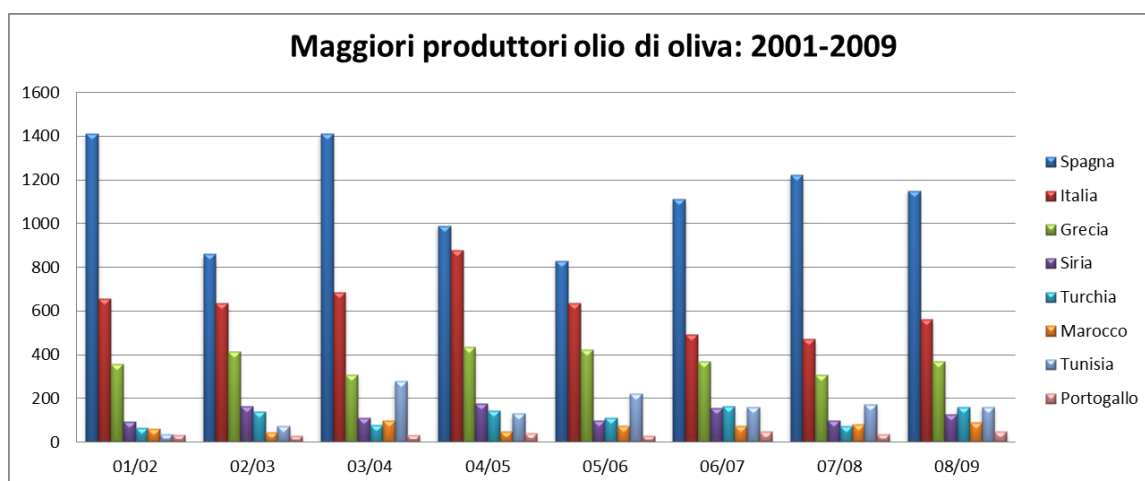


Fig 10.5 – I paesi dell'area mediterranea sono i maggiori produttori mondiali di olio di oliva, (Gruppo di Ricerca GECOAGRI-LANDITALY, elaborazione dell'autore)

²³⁰ Fonte: I.Ruiz Guerra, *L'olio di oliva come risorsa turistica: inquadramento concettuale*, in *Olivae*, n. 115, Consiglio Oleico Internazionale, 2011, pp. 322-47 www.internationaloliveoli.org

Considerazioni conclusive

Per la sua particolare posizione, il Balcone dei Monti Lepini si è spesso presentato nella storia come luogo di confine politico fra i popoli; per la geografia questo è stato soprattutto un territorio subecumenico di transizione fra le aree abbandonate dall'uomo delle basse paludi e l'entroterra montuoso decisamente più salubre e a lungo abitato. Con la definitiva bonifica della Pianura Pontina, la colonizzazione delle terre sottratte all'acqua, la nascita dei nuovi borghi rurali e la fondazione della città di Latina, il baricentro dell'economia si sposta dalle montagne interne verso la pianura finalmente animata da moderne attività produttive e verso la costa che si vivacizza scoprendo nuove vocazioni turistico-balneari. Il processo di marginalizzazione delle aree interne si aggraverà pesantemente a partire dal boom economico della seconda metà del secolo scorso, quando l'intera Regione dei Monti Lepini sarà sottomessa all'azione polarizzante della non lontana Capitale in forte espansione, e risentirà altrettanto pesantemente dello sviluppo industriale dei due nuovi poli di Colferro ad est, nella Valle del Sacco, e di Pomezia ad ovest nella pianura pontina a sud di Roma.

La facilità con cui i terrazzamenti del Balcone dei Monti Lepini sono stati percorsi dal fuoco nel corso degli ultimi anni (cfr. figg. c1, c2, c3 e c4) è un chiaro sintomo della crisi vissuta dalla locale agricoltura tradizionale. Se le piccole aziende a conduzione familiare delle colline e dei versanti montuosi, non hanno potuto competere con le colture intensive altamente specializzate della Pianura Pontina (ortofrutticoltura di pregio, viticoltura, florovivaismo, ecc.,), le cause non sono da ricercare solamente nelle condizioni naturali particolarmente felici, in cui si sono trovate ad operare quest'ultime (maggiore fertilità dei suoli o migliori condizioni climatiche), ma soprattutto nelle scelte politiche che sono state perseguite a livello europeo e nella attuazione degli interventi previsti dalla Politica Agricola Comunitaria.

Come sottolineato da alcuni dei maggiori esperti della materia²³¹, se nei primi cinquanta anni di applicazione della PAC sono stati sostenuti quasi esclusivamente i valori della produttività ad ogni costo e del sostegno forzato dei prezzi sul mercato, è pur vero che ad un primo momento di euforia dovuta al conseguimento di indiscutibili successi è seguita, soprattutto negli ultimi decenni, una nuova fase di progressiva presa di coscienza sui limiti possibili per l'incentivazione indiscriminata della produzione,

²³¹ M. G. Grillotti di Giacomo, *Il paesaggio rurale, da paradigma scientifico a progetto di sviluppo rurale*, in M. C. Zerbi, *Il paesaggio rurale: un approccio patrimoniale*, Giampichelli editore, Torino, 2007, pagg., 47-79.

l'aumento nefasto degli squilibri territoriali e lo sfruttamento incontrollato delle risorse ambientali. Le pratiche agricole più tradizionali - anche in reazione ai vertiginosi processi della globalizzazione produttiva, che rende possibile il consumo di tutto in ogni luogo ed in ogni periodo dell'anno - sono state oggi finalmente riscoperte alla luce dei nuovi valori espressi dal sentire comune delle collettività, che spingono verso consumi alimentari maggiormente attenti alla qualità intrinseca dei prodotti (proprietà nutritive ed organolettiche) ed allo stesso tempo più sensibili alle pratiche produttive ecosostenibili ed alla tutela del patrimonio non infinito di risorse naturali; ma la maggiore novità espressa dal sentire comune, riguarda proprio il crescente interesse per i caratteri squisitamente geografici dei prodotti agroalimentari: si rafforza sempre più la tendenza ad associare al diritto di conoscere la esatta composizione degli ingredienti e dei processi subiti dagli alimenti, anche la necessità di avere adeguate informazioni sulla vera origine delle materie prime, sulla effettiva provenienza geografica dei prodotti e sui contesti territoriali che determinano le peculiarità assolutamente uniche raggiunte dalle produzioni tipiche locali. La conoscenza delle caratteristiche originali del bene alimentare che s'intende consumare, diventa una delle condizioni necessarie per realizzare le scelte alimentari con un livello più elevato di consapevolezza e libertà.

Tali principi di democrazia alimentare non possono essere raggiunti senza una diffusa educazione alimentare, ma certamente neppure senza una adeguata educazione geografica, l'unica scienza in grado di fornire una efficace sintesi delle complesse variabili coinvolte nelle produzioni, frutto di indagini interdisciplinari approfondite sugli elementi di natura squisitamente territoriale, geografica e paesaggistica, ma allo stesso tempo altamente congruenti, anche sui singoli aspetti storico-culturali ed economico-sociali, della realtà che si intende comprendere.

La perdita del grandioso paesaggio dell'olivicoltura secolare terrazzata del Balcone dei Monti Lepini sotto il fuoco devastante degli incendi, proprio nel momento in cui la Politica Agricola Comunitaria rilancia le pratiche dell'agricoltura tradizionale finalmente riconosciute utili alla sostenibilità ambientale e necessarie allo sviluppo delle produzioni di qualità (uno dei pochi settori economici a segnare indici positivi di crescita pur nella attuale congiuntura di crisi internazionale), è indice non solo della mancata volontà di rinnovare in modo strutturale l'economia rurale a partire dalle concrete risorse locali, ma anche della pericolosa rottura del patto di convivenza costruito dall'uomo con la natura in secoli di continuo e duro lavoro: mettendo a nudo gli antichi terrazzamenti in pietra, si mettono a rischio non solo gli equilibri ecologici

oramai consolidati nelle strutture idro-geologiche della Catena dei Monti Lepini (ripristino continuo delle falde acquifere e dei sistemi sorgentizi e mantenimento dei suoli sui versanti acclivi), ma si danneggiano anche le eredità storiche e sociali delle collettività che vivono sulla Catena, consacrate alla coltivazione tradizionale dell'olivo e così tanto stratificate nel tempo da divenire elementi fortemente identitari della cultura locale.

L'augurio è che non vada totalmente dimenticato il tentativo di regolamentazione proposto già nel 2007 con il disegno di legge. N. 1600 della XV Legislatura: *Disposizioni per la tutela e la valorizzazione del paesaggio rurale*, che prevedeva, fra l'altro, la creazione di una nuova classe di beni culturali nazionali da sottoporre alla tutela paesaggistica obbligatoria, ovvero di tutti quei territori rurali la cui importanza viene implicitamente riconosciuta già con il conferimento dei marchi di qualità europei di più stretta valenza territoriale: la denominazione di origine protetta (DOP) e la indicazione geografica protetta (IGP).

Se a livello politico, la tendenza per il futuro continuerà ad essere quella di rendere la comprensione della origine geografica dei prodotti agroalimentari, sempre più facile e diretta (se non addirittura obbligatoria), l'aver scelto di investire sull'ottenimento del marchio europeo di denominazione di origine protetta per la produzione dell'olio di pregio della *Itrana*, eccellenza di tutta la provincia di Latina, rappresenta la risposta più concreta che potesse essere realizzata per lottare contro l'abbandono degli uliveti secolari e contro l'azione del fuoco, vero e proprio crimine a danno della natura e dell'uomo. La salvezza del paesaggio della olivicoltura terrazzata del Balcone dei Monti Lepini, al pari di tutti i paesaggi rurali storici che rischiano di scomparire sotto il peso di evoluzioni economiche e sociali troppo accelerate, può essere realizzata solo attraverso quanto suggerito dalla Convenzione Europea del Paesaggio e dalle più recenti evoluzioni della PAC: una attenta salvaguardia del patrimonio paesaggistico, da realizzarsi attraverso una maggiore educazione alla comprensione dei significati espressi dai vari paesaggi ed una crescita equilibrata dello sviluppo dei territori, rispettosa della storia e dei percorsi già precedentemente tracciati dal rapporto uomo-ambiente, ma allo stesso tempo capace di saper gestire e pianificare le scelte migliori che devono essere attuate per garantire un futuro migliore alle generazioni che verranno.

BIBLIOGRAFIA E SITOGRAFIA

AA VV, *Il paesaggio italiano*, TCI, Milano, 2000

AA VV, *Agro Pontino storia di un territorio*, Consorzio di bonifica dell'Agro Pontino, Graficart, Formia, 2000

AA VV, *Interpretazioni di paesaggio*, Clementi A., (a cura di) Maltemi editore, Roma, 2004

AA VV, *Restauro del paesaggio e sostenibilità*, Van Riel S., Semprini M. P., (a cura di) Convegno di studi, Rimini, 9-11 giugno, 2005.

AA VV, *Lepini guida turistica*, XIII Comunità Montana del Monti Lepini e Ausoni, XVII Comunità Montana dei Monti Lepini (Area Romana), Compagnia dei Lepini, La Piaia, Sezze (LT), 2007

AA VV, *Musei dei Lepini Luoghi e Itinerari tematici*, XIII Comunità Montana del Monti Lepini e Ausoni, XVIII Comunità Montana dei Monti Lepini-Area Romana, Compagnia dei Lepini, Sezze

AA VV, *Riconquistare il Paesaggio, La Convenzione Europea del Paesaggio e la Conservazione della Biodiversità in Italia*; C Teofili, R Clarino, (a cura di) WWF Italia Onlus, MIUR, Stilgrafica, Roma, 2008

AA VV, *Catalogo delle principali varietà di olivo selezionate del Lazio*, Regione Lazio, ARSIAL, I.S.Ol., Roma, 2011

AA VV, *Valutazione dei macro e micro componenti dell'olio d'oliva*, Regione Lazio, ARSIAL, I.S.Ol., Univ. degli Studi di Roma La sapienza, Roma, 2011

ADINOLFI F., DONA M. R., *Il pacchetto qualità guarda all'agricoltura del futuro*, in Qualigeo.EU, 2011, n 1, pp. 15-17

AGENZIA REGIONALE PARCHI, *Lepini. Anima selvaggia*, Edizioni Belvedere, Latina, 2006, pp. 11-97

AINIS M., FIORILLO M., *L'ordinamento della Cultura, Manuale di legislazione dei beni culturali*, Giuffrè Editore, Milano, 2003

ALMAGIA' R., *Le regioni d'Italia, il Lazio*, vol.11, UTET, Torino, 1961

AMORI G., CORSETTI L., ESPOSITO C., *Mammiferi dei Monti Lepini*, Ministero dell'Ambiente e della Tutela del territorio, Istituto Nazionale per la Fauna Selvatica "Alessandro Ghini", Quaderni di Conservazione della Natura n 11, Tipolitografia FG di Savignano, Modena, 2002

ANDREOTTI G., *Alle origini del paesaggio culturale. Aspetti di filologia e genealogia del paesaggio*, Unicopli, Milano, 1998

- ANDREOTTI G., *Per un'architettura del paesaggio*, Trentini editore, Trento, 2008
- ASPOL di Latina, *Presentazione marchio Colline Pontine*, comunicato stampa del 22 marzo 2009
- ASPOL, Provincia di Latina, CAPOL, *Regolamento del concorso: L'olio delle colline, Paesaggi dell'Extravergine e Buona Pratica Agricola dei Lepini, Ausoni, Aurunci*, VI edizione, Latina, 15 ottobre 2010
- BANDINO G., DETTORI S., (a cura di), *Manuale di olivicoltura*, Consorzio Interprovinciale per la Frutticoltura di Cagliari, Oristano e Nuoro, Cagliari, 2003
- BARBATI C., CAMMELLI M., SCHIULLO G., *Il diritto dei beni culturali*, Il Mulino, 2006
- BAROZZI L., (a cura di), *Storia del Lazio rurale*, Regione Lazio, Arsial, Roma, 2005
- CACIORGNA M. T., *Marittima Medioevale*, Il Calamo, Roma, 1996
- CARBONE A., DONO G., GIOIA M., *Indagine sui prodotti agricoli tipici della regione Lazio*, Quaderni di informazione socio-economica n 3, Regione Lazio Direzione Sviluppo Agricolo, Univ. degli Studi della Tuscia, Roma, 2003
- BOSCOLO E., *La nozione giuridica di paesaggio identitario ed il paesaggio a "strati"*, in Riv. giuridica di urb, 2009, fasc. 1/2, pp 57-77
- CARPENTIERI P., *La tutela del paesaggio e del patrimonio storico artistico delle Nazionae nell'art. 9 della Costituzione* pubb. in: www.giustiziaamministrativa.it.
- CARPENTIERI P., *La nozione giuridica di paesaggio*, in Riv. Trimestrale di Diritto pubblico, 2004, n 2, pag 363 e seg.
- CASTIGLIONI B., *Percorsi nel paesaggio*, Temi e discorsi Collana di Geografia N°10, Giappichelli editore, Torino, 2002
- CASTO L., (a cura di), *I beni culturali a carattere geologico del Lazio. I Monti Lepini, Musoni ed Aurunci*, Regione Lazio, Roma, 2005
- CLEMENTI A., *Interpretazioni di paesaggio*, (a cura di), Maltemi Editore, Roma, 2004
- DE ROSSI G.M., *Lazio meridionale*, Newton Compton, Roma, 1980
- DI CARLO P., MORETTI L. (a cura di), *Nuove Politiche per il mondo Agricolo: multifunzionalità e sviluppo integrato del territorio*, Patron, Bologna, 2004
- FABBRI P., *Principi ecologici per la progettazione del paesaggio*, Franco Angeli, Milano, 2007
- FABBRI P. *Natura e cultura del paesaggio agrario: indirizzi per la tutela e la progettazione*, CittaStudiEdizioni, Milano, 1997

- FEBELLI C., (a cura di), *Il paesaggio agrario*, Franco Angeli, Milano, 2002
- FELICI A., *Il Carsismo nei Monti Lepini (Lazio) - Il territorio di Carpineto romano*, Notiziario Circolo Speleologico Romano, Roma, (1977) anni XXI-XXII, n. 2-1/2, pp. 3-230
- FRUTAZ A. P., *Le carte del Lazio*, Istituto di Studi Romani, Roma, 1962; GHERSI A., *Politiche europee per il paesaggio, proposte operative Sintesi della ricerca Miur-Prin 2002-200*, Univ. degli Studi di Genova, Gangemi Editore, Roma, 2007
- GRILLOTTI DI GIACOMO M. G., *Una Geografia per l'Agricoltura*, vol I-II, Società Geografica Italiana, REDA, Roma, 2000
- GRILLOTTI DI GIACOMO M. G., *Atlante Tematico dell'Agricoltura Italiana*, Società Geografica Italiana, Brigati, Genova, 2000
- GRILLOTTI DI GIACOMO M. G., *La riscoperta del territorio: una nuova occasione per la geografia*, in P. Di Carlo L. Moretti (a cura di), "Nuove politiche per il mondo agricolo: multifunzionalità e sviluppo integrato del territorio", Pàtron, Bologna, 2004, pp.599-602
- GRILLOTTI DI GIACOMO M. G., *La transizione della PAC dal modello settoriale al modello territoriale: verso lo sviluppo integrato e sostenibile degli spazi rurali*, in P. Di Carlo L. Moretti (a cura di), "Nuove politiche per il mondo agricolo: multifunzionalità e sviluppo integrato del territorio", Pàtron, Bologna, 2004, pp. 9-20;
- GRILLOTTI DI GIACOMO M. G., *Gli spazi dell'allevamento itinerante e integrato*, in "Italia Atlante dei tipi geografici", IGMI, Firenze, 2004
- GRILLOTTI DI GIACOMO M. G., *Gli spazi dell'allevamento stanziale*, in "Italia Atlante dei tipi geografici", IGMI, Firenze, 2004
- GRILLOTTI DI GIACOMO M. G., *Metodologia UGI-GECOAGRI*, Meeting GIAHS Project, FAO, giugno 2004 (sito www.gecoagri.it)
- GRILLOTTI DI GIACOMO M. G., *Il paesaggio rurale, da paradigma scientifico a progetto di sviluppo rurale*, in M. C. Zerbi, *Il paesaggio rurale: un approccio patrimoniale*, Giampichelli editore, Torino, 2007, pagg., 47-79
- ISTITUTO GEOGRAFICO MILITARE di Firenze, IGM, *Cartografie Serie Storiche Preunitarie*, Carta d'Italia, 1:25.000, 1:50.000
- ISTAT, *Censimento generale dell'Agricoltura, provincia di Latina*, Roma, 2000
- ISTAT, *Popolazione residente per età, sesso e stato civile al 1° Gennaio 2011, I dati disponibili nel sito provengono dalla Rilevazione sulla "Popolazione residente comunale per sesso, anno di nascita e stato civile", indagine che l'Istat conduce dal 1992 presso le Anagrafi dei comuni italiani"* www.demo.istat.it
- ISTAT, *14° Censimento generale della popolazione e delle abitazioni*, Roma, 21 ottobre 2001

ISTAT, *Caratteristiche strutturali della popolazione e delle abitazioni*, Roma, 24 ottobre 1971

LANZANI A., *I paesaggi italiani*, Maltemi editore, Roma 2008

MERUSI F., *Commento all'art. 9 della Costituzione*, in G. Branca (a cura di), *Commentario della Costituzione. Principi Fondamentali*, Zanichelli-Foro Italiano, Bologna-Roma, 1975

MORANDINI G., *I monti Lepini: studio antropogeografico*, in "Memorie di Geografia Antropica", CNR, Roma, I, pp. 10-50, 108-172, 1947;

MORETTI L., *Geografia dei sistemi agricoli italiani, Lazio*, Roma, Società Geografica Italiana, 1999

MORGANTI TEMPESTINI M., *Politica della qualità, quale futuro per le Dop e Igp?* in Qualigeo.EU, 2001, n 1, pp23-25

PANTINI D., *Prodotti e politica agricola di qualità nell'Unione europea*, in Qualigeo.EU, 2011, n 1 pp 59-61

PICA G., CATTA., M, *Il progetto Agricoltura Qualità: la lettura dei territori regionali* in Convegno "Prodotti Tradizionali: dalle deroghe igienico sanitarie allo sviluppo locale" Regione Lazio, Ass. all'agricoltura, Arsial, Progetto regionale Agricoltura Qualità, Roma, giugno 2009

PRIORE R, *No people no landscape. La convenzione europea del paesaggio: luci ed ombre nel processo di attuazione in Italia*, Franco Angeli, Milano, 2009.

PRIORE R, *Convenzione europea del Paesaggio, Ediz. Multilingue*, F. Fatta (a cura di), Centro studi d'Ateneo, (RC), 2006.

PROVINCIA DI LATINA, *Lotta ai tumori, ricerca della Sapienza sulla cultivar itrana, Sintesi del Progetto*, comunicato stampa del 28 gennaio 2011

RIGGIO A., CUPELLARO M. I., *Abitudini Alimentari nel Lazio. Saggio di Geografia dell'Alimentazione*, Univ. degli Studi La Sapienza, Dip., Pianificazione Territoriale e Urbanistica, Roma, 1987

ROOK BASILE E., CARMIGNANI S., LUCIFERO N., *Strutture agrarie e metamorfosi del paesaggio, dalla natura delle cose alla natura dei fatti*. Istituto di diritto agrario comparato di Firenze, Giuffrè editore, Milano, 2010

RUIZ GUERA I., *L'olio di oliva come risorsa turistica: inquadramento concettuale*, in Olivae, Consiglio Oleico Internazionale, n. 115, 2011, pp. 322-47

SCHIULLO G., *Il Paesaggio fra la Convenzione e il Codice*, in Riv. giuridica di urb, 2009, fasc. 1/2, pp44-56;

SERENI E., *Storia del paesaggio agrario italiano*, Laterza, Bari, 1961

SILVESTRELLI G., *Città, castelli e terre della Regione Romana*, Istituto di Studi Romani, Roma, 1940

TAMIOZZO F., *La legislazione dei beni culturali e del paesaggistici, Guida ragionata*, Giuffrè Editore, Milano, 2009

TOUBERT P., *Il caso del Lazio meridionale*, Jaca Book, Milano, 1979

TURRI E., *Il paesaggio degli uomini*, Zanichelli, Bologna, 2007

TURRI E., *Il paesaggio come teatro. Dal territorio vissuto al territorio rappresentato*, Marsilio, Venezia, 2006.

XVIII Comunità Montana Monti Lepini- Area Romana, *Monti Lepini Identità culturale e patrimonio ambientale*,

XIII COMUNITA' MONTANA dei Monti Lepini-Ausoni; XVIII COMUNITA' MONTANA-Area Romana, COMPAGNIA DEI LEPINI, *Lepini-Guida Turistica*, La Piaia. Sezze, 2007.

Sitografia

Agenzia Regionale per lo Sviluppo e l'Innovazione in Agricoltura del Lazio:
www.arsial.it

Associazione GECOAGRI-LANITALY: www.gecoagri.it

Associazione Italiana Allevatori: www.aia.it

Commissione Europea Agricoltura e Sviluppo Rurale: <http://ec.europa.eu/agriculture>

Compagnia dei Lepini: www.compagniadepini.it

Concil of Europe, Treaty Office: <http://conventions.coe.int>;

Disposizioni legislative europee: <http://eur-lex.europa.eu/it>

Giustizia amministrativa Rivista di diritto pubblico: <http://www.giustamm.it/>

Governo della Repubblica Italiana: www.governo.it

Istituto Nazionale di Statistica, Istat: www.demo.istat.it

Ministero per i Beni e le Attività Culturali: www.beniculturali.it

Ministero Politiche Agricole Alimentari e Forestali: www.politicheagricole.it

Regione Lazio: www.regione.lazio.it

XIII Comunità Montana dei Monti Lepini-Ausoni e XVIII Comunità Montana dei Monti Lepini -Area romana: www.cmmontilepini.it

Provincia di Latina: www.provincia.latina.it

Unaprol Consorzio Olivicolo Italiano: www.unaprol.it

Unione Europea: <http://europa.eu/>

Disposizioni legislative europee

Direttiva 92/43/CEE del Consiglio del 21 maggio 1992 *relativa alla conservazione degli habitat naturali e seminaturali e della flora e della fauna selvatiche*; GU L 206 del 22.7.1992;

Reg. (CEE) n. 2081/92 del Consiglio del 14 luglio 1992, *relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli ed alimentari*; GU L 208 del 24.07.92

Reg. (CEE) n. 2082/92 del Consiglio, del 14 luglio 1992, *relativo alle attestazioni di specificità dei prodotti agricoli ed alimentari*; GU L 208 del 24.07.92

Reg. (CEE) n. 1848/93 della Commissione *che stabilisce le modalità di applicazione del regolamento (CEE) n. 2082/92 del Consiglio relativo alle attestazioni di specificità dei prodotti agricoli ed alimentari*, GUCE L 168 del 10 luglio 1993

COMMISSIONE DELLE COMUNITA' EUROPEE, *Agenda 2000 per una unione più forte e più ampia*, COM(97) 2000, 15, 07, 1996

COMMISSIONE DELLE COMUNITA' EUROPEE, *Comunicazione della Commissione Agenda 2000: le proposte legislative, sintesi generale*, (COM 1998) 182 Bruxelles, 18, 03, 1998

Reg (CE) n 1257/1999 del Consiglio del 17 maggio 1999 *sul sostegno allo sviluppo rurale da parte del Fondo europeo agricolo di orientamento e di garanzia (FEAOG) e che modifica ed abroga taluni regolamenti*; GUCE, L 160/80 del 20.6.1999

PRESIDENZA DEL CONSIGLIO DELL'UNIONE EUROPEA, *Conclusioni della Presidenza del Consiglio Europeo di Berlino, 24 e 25 marzo 1999*, D/99/1, Berlino 1999

Direttiva 2000/13/CE del Parlamento Europeo e del Consiglio del 20 marzo 2000 *relativa al ravvicinamento delle legislazioni degli Stati membri concernenti l'etichettatura e la presentazione dei prodotti alimentari, nonché la relativa pubblicità*; GUCE n. L 109, 06/05/2000

CONSIGLIO D'EUROPA, *Convenzione europea del Paesaggio*, Firenze, 2000
Regolamento (CE) n. 692/2003 del Consiglio dell'8 aprile 2003 *che modifica il regolamento (CEE) n. 2081/92 relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli ed alimentari*; GUUE L n 99 del 17.04.2003

CONSIGLIO DELL'UNIONE EUROPEA, *Riforma della PAC, Compromesso finale della Presidenza d'accordo con la Commissione*, (OR. EN)-DS 223/03, Lussemburgo, 26 giugno 2003

Reg. (CE) n. 882/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 29 aprile 2004, *relativo ai controlli ufficiali intesi a verificare la conformità alla normativa in materia*

di mangimi e di alimenti e alle norme sulla salute e sul benessere degli animali; GUUE L 191 del 28.5.2004

COMUNITA' EUROPEE, *L'iniziativa LEADER Guida generale*, Ufficio delle pubblicazioni ufficiali delle Comunità europee, Lussemburgo, 2006

Reg. (CE) n. 509/2006 del Consiglio del 20 marzo 2006 *relativo alle specialità tradizionali garantite dei prodotti agricoli e alimentari*; GUUE L 93 del 31.03.2006.

Reg. (CE) n. 510/2006 del Consiglio del 20 marzo 2006 *relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari*; GUUE L 93 del 31.03.2006.

Reg. (CE) n. 1898/2006 della Commissione del 14 dicembre 2006 *recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio del 20 marzo 2006 relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni di origine dei prodotti agricoli e alimentari*; GU L 369 del 23.12.2006

Reg (CE) n 834/2007 del Consiglio del giugno 2007, *relativo alla produzione biologica ed alla etichettatura dei prodotti biologici che abroga il regolamento (CEE) 2092/91*; GUUE L189 del 27/07/2007

COMUNITA' EUROPEE, *La politica di sviluppo rurale dell'Ue 2007-2013*, Ufficio delle pubblicazioni ufficiali delle Comunità europee, Lussemburgo, 2008

Reg. (CE) n. 417/2008 della Commissione dell'8 maggio 2008 *recante modifica agli allegati I e II del regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari*; GUUE L 125/27 del 9.5.2008

COMMISSIONE DELLE COMUNITA' EUROPEE, *Libro Verde sulla qualità dei prodotti agricoli: norme di prodotto, requisiti di produzione e sistemi di qualità*, COM (2008) 641, Bruxelles, 15.10.2008

Reg (CE) N. 73/2009 del Consiglio del 19 gennaio 2009 *che stabilisce norme comuni relative ai regimi di sostegno diretto agli agricoltori nell'ambito della politica agricola comune e istituisce taluni regimi di sostegno a favore degli agricoltori, e che modifica i regolamenti (CE) n. 1290/2005, (CE) n. 247/2006, (CE) n. 378/2007 e abroga il regolamento (CE) n. 1782/2003*; GUUE, L30/16 del 31.1.2009

Trattato che istituisce la Comunità europea, versione consolidata; GUCE 325/33 del 24-12-2002

Commissione Europea Agricoltura e Sviluppo Rurale; *Sintesi per i cittadini. Proposta dell'Ue sui regimi di qualità dei prodotti agricoli*

Concil of Europe, Treaty Office; *Convenzione europea del Paesaggio, Firenze 20 ottobre 2000*

Regolamenti europei registrazione DOP, IGP, STG Paesi extraeuropei

Café de Colombia - Reg. CE n 1050/2007 del 12 settembre 2007; GUUE L240//13.9.2007

Longkou Fen Si - Reg. UE n. 978/2010 del 29 ottobre 2010; GUUE L 285/17 del 30.10.2010

Shaanxi ping guo - Reg UE n. 449/2011 del 6 maggio 2011; GUUE L122/67 del 11.5.2011

Longjing Cha Guanxi Mi You - Reg UE n. 449/2011 del 6 maggio 2011 GUUE L122/67 del 11.5.2011

Guanxi Mi You - Reg UE n. 449/2011 del 6 maggio 2011; GUUE L122/67 del 11.5.2011.

Lixian Ma Shan Yao - Reg UE n. 449/2011 del 6 maggio 2011; GUUE L122/67 del 11.5.2011

Regolamenti europei registrazione DOP, IGP, STG Italia

Abbacchio Romano - Reg. CE n. 507 del 15.06.09 ; GUCE L 151 del 16.06.09

Acciughe sotto sale del Mar Ligure - Reg. CE n. 776 del 04.08.08; GUCE L 207 del 06.08.08

Aceto Balsamico di Modena - Reg. CE n. 583 del 03.07.09; GUCE L 175 del 05.07.09

Aceto balsamico tradizionale di Modena - Reg. CE n. 813 del 17.04.00; GUCE L 100 del 20.04.00

Aceto balsamico tradizionale di Reggio Emilia - Reg. CE n. 813 del 17.04.00 ; GUCE L 100 del 20.04.00

Aglione Bianco Polesano - Reg. CE n. 1175 del 30.11.09; GUCE L 314 del 01.12.09

Aglione di Voghiera - Reg. UE n. 442 del 21.05.10 ; GUUE L 126 del 22.05.10

Agnello di Sardegna - Reg. CE n. 138 del 24.01.01 ; GUCE L 23 del 25.01.01

Alto Crotonese - Reg. CE n. 1257 del 15.07.03 ; GUCE L 177 del 16.07.03

Amarene Brusche di Modena - Reg CE n. 1028 del 29.10.09 ; GUCE L 283 del 30.10.09

Aprutino Pescarese - Reg. CE n. 1263 del 01.07.96 ; GUCE L 163 del 02.07.96

Arancia del Gargano - Reg. CE n. 1017 del 30.08.07 ; GUCE L 227 del 31.08.07

Arancia di Ribera - Reg. UE n. 95 del 03.02.11 ; GUUE L 30 del 04.02.11

Arancia Rossa di Sicilia - Reg. CE n. 1107 del 12.06.96 ; GUCE L 148 del 21.06.96

Asiago - Reg. CE n. 1107 del 12.06.96 ; GUCE L 148 del 21.06.96

Asparago Bianco di Bassano - Reg. CE n. 1050 del 12.09.07 ; GUCE L 240 del 13.09.07

Asparago Bianco di Cimadolmo - Reg. CE n. 245 del 08.02.02 ; GUCE L 39 del 09.02.02

Asparago verde di Altedo - Reg. CE n. 492 del 18.03.03 ; GUCE L 73 del 19.03.03

Asparago di Badoere - Reg. UE n. 923 del 14.10.10 ; GUUE L 271 del 15.10.10

Basilico Genovese - Reg. CE n. 1623 del 04.10.05 ; GUCE L 259 del 05.10.05

Bergamotto di Reggio Calabria - Olio essenziale - Reg. CE n. 509 del 15.03.01 ; GUCE L 76 del 16.03.01

Bitto - Reg. CE n. 1263 del 01.07.96; GUCE L 163 del 02.07.96

Bra - Reg. CE n. 1263 del 01.07.96; GUCE L 163 del 02.07.96

Bresaola della Valtellina - Reg. CE n. 1263 del 01.07.96; GUCE L 163 del 02.07.96

Brisighella - Reg. CE n. 1263 del 01.07.96; GUCE L 163 del 02.07.96

Bruzio - Reg. CE n. 1065 del 12.06.97; GUCE L 156 del 13.06.97

Caciocavallo Silano - Reg. CE n. 1263 del 01.07.96; GUCE L 163 del 02.07.96

Canestrato di Moliterno - Reg. UE n. 441 del 21.05.10; GUUE L 126 del 22.05.10

Canestrato Pugliese - Reg. CE n. 1107 del 12.06.96; GUCE L 148 del 21.06.96

Canino - Reg. CE n. 1263 del 01.07.96; GUCE L 163 del 02.07.96

Capocollo di Calabria - Reg. CE n. 134 del 20.01.98; GUCE L 15 del 21.01.98

Cappero di Pantelleria - Reg. CE n. 1107 del 12.06.96; GUCE L 148 del 21.06.96

Carciofo di Paestum - Reg. CE n. 465 del 12.03.04; GUCE L 77 del 13.03.04

Carciofo Romanesco del Lazio - Reg. CE n. 2066 del 21.11.02; GUCE L 218 del 22.11.02

Carciofo Spinoso di Sardegna - Reg. UE n. 94 del 03.02.11; GUUE L 30 del 04.02.11

Carota dell'Altopiano del Fucino - Reg. CE n. 148 del 15.02.07; GUCE L 46 del 16.02.07

Carota Novella di Ispica - Reg. UE n. 1214 del 17.12.10; GUUE L 335 del 18.12.10

Cartoceto - Reg. CE n. 1897 del 29.10.04; GUCE L 328 del 30.10.04

Casatella Trevigiana - Reg. CE n. 487 del 02.06.08; GUCE L 143 del 03.06.08

Casciotta d' Urbino - Reg. CE n. 1107 del 12.06.96; GUCE L 148 del 21.06.96

Castagna Cuneo - Reg. CE n. 1050 del 12.09.07; GUCE L 240 del 13.09.07

Castagna del Monte Amiata - Reg. CE n. 1904 del 07.09.00; GUCE L 228 del 08.09.00

Castagna di Montella - Reg. CE n. 1107 del 12.06.96; GUCE L 148 del 21.06.96

Castagna di Vallerano - Reg. CE n. 286 del 07.04.09; GUCE L 94 del 08.04.09

Castelmagno - Reg. CE n. 1263 del 01.07.96; GUCE L 163 del 02.07.96

Chianti Classico - Reg. CE n. 2446 del 06.11.00; GUCE L 281 del 07.11.00

Ciauscolo - Reg. CE n. 729 del 10.08.09; GUCE L 207 dell'11.08.09

Cilento - Reg. CE n. 1065 del 12.06.97; GUCE L 156 del 13.06.97

Ciliegia di Marostica - Reg. CE n. 245 del 08.02.02; GUCE L 39 del 09.02.02

Cipolla Rossa di Tropea Calabria - Reg. CE n. 284 del 27.03.08; GUCE L 86 del 28.03.08

Cipollotto Nocerino - Reg. CE n. 656 del 10.07.08; GUCE L 183 dell'11.07.08

Clementine del Golfo di Taranto - Reg. CE n. 1665 del 22.09.03; GUCE L 235 del 23.09.03

Clementine di Calabria - Reg. CE n. 2325 del 24.11.97; GUCE L 322 del 25.11.97

Collina di Brindisi - Reg. CE n. 1263 del 01.07.96; GUCE L 163 del 02.07.96

Colline di Romagna - Reg. CE n. 1491 del 25.08.03; GUCE L 214 del 26.08.03

Colline Pontine - Reg. UE n. 259 del 25.03.10; GUUE L 80 del 26.03.10

Colline Salernitane - Reg. CE n. 1065 del 12.06.97; GUCE L 156 del 13.06.97

Colline Teatine - Reg. CE n. 1065 del 12.06.97; GUCE L 156 del 13.06.97

Coppa Piacentina - Reg. CE n. 1263 del 01.07.96; GUCE L 163 del 02.07.96

Coppia Ferrarese - Reg. CE n. 2036 del 17.10.01; GUCE L 275 del 18.10.01

Cotechino Modena - Reg. CE n. 590 del 18.03.99; GUCE L 74 del 19.03.99

Crudo di Cuneo - Reg. UE n. 1239 del 15.12.09; GUUE L 332 del 17.12.09

Culatello di Zibello - Reg. CE n. 1263 del 01.07.96; GUCE L 163 del 02.07.96

Dauno - Reg. CE n. 2325 del 24.11.97; GUCE L 322 del 25.11.97

Fagioli Bianchi di Rotonda - Reg. UE n. 240 dell'11.03.11; GUUE L 66 del 12.03.11

Fagiolo Cannellino di Atina - Reg. UE n. 699 del 04.08.10; GUUE L 203 del 05.08.10

Fagiolo Cuneo - Reg. UE n. 483 del 18.05.11; GUUE L 133 del 20.05.11

Fagiolo di Lamon della Vallata Bellunese -Reg. CE n. 1263 del 01.07.96; GUCE L 163 del 02.07.96

Fagiolo di Sarconi - Reg. CE n. 1263 del 01.07.96; GUCE L 163 del 02.07.96

Fagiolo di Sorana - Reg. CE n. 1018 del 13.06.02; GUCE L 155 del 14.06.02

Farina di castagne della Lunigiana - Reg. UE n. 374 dell'11.04.11; GUUE L 102 del 16.04.11

Farina di Neccio della Garfagnana - Reg. CE n. 465 del 12.03.04; GUCE L 77 del 13.03.04

Farro della Garfagnana - Reg. CE n. 1263 del 01.07.96; GUCE L 163 del 02.07.96

Farro di Monteleone di Spoleto - Reg. UE n. 623 del 15.07.10; GUUE L 182 del 16.07.10

Fichi di Cosenza - Reg. UE n. 596 del 07.06.11; GUUE L 162 del 22.06.11

Fico Bianco del Cilento - Reg. CE n. 417 del 10.03.06; GUCE L 72 del 11.03.06

Ficodindia dell'Etna - Reg. CE n. 1491 del 25.08.03; GUCE L 214 del 26.08.03

Fiore Sardo - Reg. CE n. 1107 del 12.06.96; GUCE L 148 del 21.06.96

Fontina - Reg. CE n. 1107 del 12.06.96; GUCE L 148 del 21.06.96

Formaggella del Luinese - Reg. UE n. 375 dell'11.04.11; GUUE L 102 del 16.04.11

Formaggio di Fossa di Sogliano - Reg. CE n. 1183 del 30.11.09; GUCE L 317 del 03.12.09

Formai de Mut dell'Alta Valle Brembana - Reg. CE n. 1107 del 12.06.96- GUCE L 148 del 21.06.96

Fungo di Borgotaro - Reg. CE n. 1107 del 12.06.96;GUCE L 148 del 21.06.96

Garda - Reg. CE n. 2325 del 24.11.97; GUCE L 322 del 25.11.97

Gorgonzola - Reg. CE n. 1107 del 12.06.96; GUCE L 148 del 21.06.96

Grana Padano - Reg. CE n. 1107 del 12.06.96; GUCE L 148 del 21.06.96

Insalata di Lusia- Reg. CE n. 1137 del 25.11.09; GUCE L 311 del 26.11.09

Irpinia - Colline dell'Ufita - Reg. UE n. 203 del 10.03.10; GUUE L 61 dell'11.03.10

Kiwi Latina - Reg. CE n. 1486 del 20.08.04 GUCE L 273 del 21.08.04

La Bella della Daunia - Reg. CE n. 1904 del 07.09.00; GUCE L 228 del 08.09.00

Laghi Lombardi - Reg. CE n. 2325 del 24.11.97; GUCE L 322 del 25.11.97

Lametia - Reg. CE n. 2107 del 04.10.99; GUCE L 258 del 05.10.99

Lardo di Colonnata - Reg. CE n. 1856 del 26.10.04; GUCE L 324 del 27.10.04

Lenticchia di Castelluccio di Norcia - Reg. CE n. 1065 del 12.06.97; GUCE L 156 del 13.06.97

Limone Costa d'Amalfi - Reg. CE n. 1356 del 04.07.01; GUCE L 182 del 05.07.01

Limone di Siracusa - Reg. UE n. 96 del 03.02.11; GUUE L 30 del 04.02.11

Limone di Sorrento - Reg. CE n. 2446 del 06.11.00; GUCE L 281 del 07.11.00

Limone Femminello del Gargano -Reg. CE n. 148 del 15.02.07; GUCE L 46 del 16.02.07

Limone Interdonato di Messina - Reg. CE n. 1081 dell'11.11.09; GUCE L 295 del 12.11.09

Lucca - Reg. CE n. 1845 del 22.10.04; GUCE L 322 del 23.10.04

Marrone del Mugello - Reg. CE n. 1263 del 01.07.96; GUCE L 163 del 02.07.96

Marrone della Valle di Sussa - Reg. UE n. 987 del 03.11.10; GUUE L 286 del 04.11.10

Marrone di Caprese Michelangelo - Reg. UE n. 1237 dell'11.12.09; GUUE L 332 del 17.12.09

Marrone di Castel del Rio - Reg. CE n. 1263 del 01.07.96; GUCE L 163 del 02.07.96

Marrone di Combai - Reg. CE n. 1180 del 30.11.09; GUCE L 317 del 03.12.09

Marrone di Roccadaspide - Reg. CE n. 284 del 27.03.08; GUCE L 86 del 28.03.08

Marrone di San Zeno - Reg. CE n. 1979 dell'11.11.03; GUCE L 294 del 12.11.03

Marroni del Monfenera - Reg. CE n. 1132 del 24.11.09; GUCE L 310 del 25.11.09

Mela Alto Adige/ Sudtiroler Apfel - Reg. CE n. 1855 del 14.11.05; GUCE L 297 del 15.11.05

Mela di Valtellina - Reg. UE n. 171 del 01.03.10; GUUE L 51 del 02.03.10

Mela Val di Non - Reg. CE n. 1665 del 22.09.03; GUCE L 235 del 23.09.03

Melannurca Campana -Reg. CE n. 417 del 10.03.06; GUCE L 72 dell'11.03.06

Melanzana Rossa di Rotonda -Reg. UE n. 624 del 15.07.10; GUUE L 182 del 16.07.10

Miele della Lunigiana -Reg. CE n. 1845 del 22.10.04; GUCE L 322 del 23.10.04

Miele delle Dolomiti Bellunesi -Reg. UE n. 241 dell'11.03.11; GUUE L 66 del 12.03.11

Molise - Reg. CE n. 1257 del 15.07.03; GUCE L 177 del 16.07.03

Montasio - Reg. CE n. 1107 del 12.06.96; GUCE L 148 del 21.06.96

Monte Etna - Reg. CE n. 1491 del 25.08.03; GUCE L 214 del 26.08.03

Monte Veronese - Reg. CE n. 1107 del 12.06.96; GUCE L 148 del 21.06.96

Monti Iblei - Reg. CE n. 2325 del 24.11.97; GUCE L 322 del 25.11.97

Mortadella Bologna - Reg. CE n. 1549 del 17.07.98; GUCE L 202 del 17.07.98

Mozzarella - Reg. CE 2527 del 25.11.1998; GUCE L. 317 del 26.11.1998

Mozzarella di Bufala Campana - Reg. CE n. 1107 del 12.06.96; GUCE L 148 del 21.06.96

Murazzano - Reg. CE n. 1107 del 12.06.96; GUCE L 148 del 21.06.96

Nocciola del Piemonte o Nocciola Piemonte - Reg. CE n. 1107 del 12.06.96; GUCE L 148 del 21.06.96

Nocciola di Giffoni - Reg. CE n. 2325 del 24.11.97; GUCE L 322 del 25.11.97

Nocciola Romana - Reg. CE n. 667 del 22.07.09; GUCE L 194 del 25.07.09

Nocellara del Belice - Reg. CE n. 134 del 20.01.98; GUCE L 15 del 21.01.98

Oliva Ascolana del Piceno - Reg. CE n. 1855 del 14.11.05; GUCE L 297 del 15.11.05

Pagnotta del Dittaino - Reg. CE n. 516 del 17.06.09; GUCE L 155 del 18.06.09

Pancetta di Calabria - Reg. CE n. 134 del 20.01.98; GUCE L 15 del 21.01.98

Pancetta Piacentina - Reg. CE n. 1263 del 01.07.96; GUCE L 163 del 02.07.96

Pane casareccio di Genzano - Reg. CE n. 2325 del 24.11.97; GUCE L 322 del 25.11.97

Pane di Altamura - Reg. CE n. 1291 del 18.07.03; GUCE L 181 del 19.07.03

Pane di Matera - Reg. CE n. 160 del 21.02.08; GUCE L 48 del 22.02.08

Parmigiano Reggiano - Reg. CE n. 1107 del 12.06.96; GUCE L 148 del 21.06.96

Patata della Sila - Reg. UE n. 898 dell'08.10.10; GUUE L 266 del 09.10.10

Patata di Bologna - Reg. UE n. 228 del 18.03.10; GUUE L 69 del 19.03.10

Pecorino di Filiano - Reg. CE n. 1485 del 14.12.07; GUCE L 330 del 15.12.07

Pecorino Romano - Reg. CE n. 1107 del 12.06.96; GUCE L 148 del 21.06.96

Pecorino Sardo - Reg. CE n. 1263 del 01.07.96 ; GUCE L 163 del 02.07.96

Pecorino Siciliano - Reg. CE n. 1107 del 12.06.96; GUCE L 148 del 21.06.96

Pecorino Toscano - Reg. CE n. 1263 del 01.07.96; GUCE L 163 del 02.07.96

Penisola Sorrentina - Reg. CE n. 1065 del 12.06.97; GUCE L 156 del 13.06.97

Peperone di Pontecorvo - Reg. UE n. 1021 del 12.11.10; GUUE L 296 del 13.11.10

Peperone di Senise - Reg. CE n. 1263 del 01.07.96; GUCE L 163 del 02.07.96

Pera dell'Emilia Romagna - Reg. CE n. 134 del 20.01.98; GUCE L 15 del 21.01.98

Pera mantovana - Reg. CE n. 134 del 20.01.98; GUCE L 15 del 21.01.98

Pesca di Leonforte - Reg. UE n. 622 del 15.07.10; GUUE L 182 del 16.07.10

Pesca di Verona - Reg. UE n. 30 del 14.01.10; GUUE L 10 del 15.01.10

Pesca e Nettarina di Romagna - Reg. CE n. 134 del 20.01.98; GUCE L 15 del 21.01.98

Piacentinu Ennese - Reg. UE n. 132 del 14.02.11; GUUE L 41 del 15.02.11

Piave - Reg. UE n. 443 del 21.05.10; GUUE L 126 del 22.05.10

Pistacchio Verde di Bronte - Reg. UE n. 21 del 12.01.10; GUUE L 8 del 13.01.10

Pizza Napoletana - Reg. CE 97 del 04.02.2010 - GUCE L 34 del 05.02.2010

Pomodorino del Piennolo del Vesuvio - Reg. UE n. 1238 dell'11.12.09; GUUE L 332 del 17.12.09

Pomodoro di Pachino - Reg. CE n. 617 del 04.04.03; GUCE L 89 del 05.04.03

Pomodoro S. Marzano dell'Agro Sarnese-Nocerino - Reg. CE n. 1263 del 01.07.96; GUCE L 163 del 02.07.96

Porchetta di Ariccia - Reg. UE n. 567 del 14.06.11; GUUE L 158 del 16.06.11

Pretuziano delle Colline Teramane - Reg. CE n. 1491 del 25.08.03; GUCE L 214 del 26.08.03

Prosciutto di Carpegna - Reg. CE n. 1263 del 01.07.96; GUCE L 163 del 02.07.96

Prosciutto di Modena -Reg. CE n. 1107 del 12.06.96; GUCE L 148 del 21.06.96

Prosciutto di Norcia - Reg. CE n. 1065 del 12.06.97; GUCE L 156 del 13.06.97

Prosciutto di Parma - Reg. CE n. 1107 del 12.06.96; GUCE L 148 del 21.06.96

Prosciutto di S. Daniele - Reg. CE n. 1107 del 12.06.96; GUCE L 148 del 21.06.96

Prosciutto di Sauris - Reg. UE n. 320 del 19.04.10; GUUE L 98 del 20.04.10

Prosciutto Toscano - Reg. CE n. 1263 del 01.07.96; GUCE L 163 del 02.07.96

Prosciutto Veneto Berico-Euganeo - Reg. CE n. 1107 del 12.06.96; GUCE L 148 del 21.06.96

Provolone del Monaco - Reg. UE n. 121 del 09.02.10; GUUE L 38 dell'11.02.10

Provolone Valpadana - Reg. CE n. 1107 del 12.06.96; GUCE L 148 del 21.06.96

Quartirolo Lombardo - Reg. CE n. 1107 del 12.06.96; GUCE L 148 del 21.06.96

Radicchio di Chioggia - Reg. CE n. 1025 del 17.10.08; GUCE L 277 del 18.10.08

Radicchio di Verona - Reg. CE n. 98 del 02.02.09; GUCE L 33 del 03.02.09

Radicchio Rosso di Treviso - Reg. CE n. 1263 del 01.07.96; GUCE L 163 del 02.07.96

Radicchio Variegato di Castelfranco - Reg. CE n. 1263 del 01.07.96; GUCE L 163 del 02.07.96

Ragusano - Reg. CE n. 1263 del 01.07.96; GUCE L 163 del 02.07.96

Raschera - Reg. CE n. 1107 del 12.06.96; GUCE L 148 del 21.06.96

Ricciarelli di Siena - Reg. UE n. 229 del 18.03.10; GUUE L 69 del 19.03.10

Ricotta di Bufala Camapna - Reg. UE n. 634 del 19.07.10; GUUE L 186 del 20.07.10

Ricotta Romana - Reg. CE n. 737 del 13.05.05; GUCE L 122 del 14.05.05

Riso Del Delta del Po - Reg. CE n. 1078 del 10.11.09; GUCE L 294 dell'11.11.09

Riso di Baraggia Biellese e Vercellese - Reg. CE n. 982 del 21.08.07; GUCE L 217 del 22.08.07

Riso Nano Vialone Veronese - Reg. CE n. 1263 del 01.07.96; GUCE L 163 del 02.07.96

Riviera Ligure - Reg. CE n. 123 del 23.01.97; GUCE L 122 del 24.01.97

Robiola di Roccaverano - Reg. CE n. 1263 del 01.07.96; GUCE L 163 del 02.07.96

Sabina - Reg. CE n. 1263 del 01.07.96; GUCE L 163 del 02.07.96

Salame Brianza - Reg. CE n. 1107 del 12.06.96; GUCE L 148 del 21.06.96

Salame Cremona - Reg. CE n. 1362 del 23.11.07; GUCE L 305 del 23.11.07

Salame di Varzi - Reg. CE n. 1107 del 12.06.96; GUCE L 148 del 21.06.96

Salame d'oca di Mortara - Reg. CE n. 1165 del 24.06.04; GUCE L 224 del 25.06.04

Salame Piacentino - Reg. CE n. 1263 del 01.07.96; GUCE L 163 del 02.07.96

Salame S. Angelo - Reg. CE n. 944 del 25.09.08; GUCE L 258 del 26.09.08

Salamini italiani alla cacciatora - Reg. CE n. 1778 del 07.09.01; GUCE L 240 del 08.09.01

Salsiccia di Calabria- Reg. CE n. 134 del 20.01.98; GUCE L 15 del 21.01.98

Sardegna - Reg. CE n. 148 del 15.02.07; GUCE L 46 del 16.02.07

Scalogni di Romagna - Reg. CE n. 2325 del 24.11.97; GUCE L 322 del 25.11.97

Sedano Bianco di Sperlonga - Reg. UE n. 222 del 17.03.10; GUUE L 68 del 18.03.10

Soppressata di Calabria - Reg. CE n. 134 del 20.01.98; GUCE L 15 del 21.01.98

Sopressa Vicentina - Reg. CE n. 492 del 18.03.03; GUCE L 73 del 19.03.03

Speck dell'Alto Adige/ Südtiroler Markenspeck/ Südtiroler Speck - Reg. CE n. 1107 del 12.06.96; GUCE L 148 del 21.06.96

Spressa delle Giudicarie - Reg. CE n. 2275 del 22.12.03; GUCE L 336 del 23.12.03

Stelvio o Stilfser - Reg. CE n. 148 del 15.02.07; GUCE L 46 del 16.02.07

Taleggio - Reg. CE n. 1107 del 12.06.96; GUCE L 148 del 21.06.96

Tergeste - Reg. CE n. 1845 del 22.10.04; GUCE L 322 del 23.10.04

Terra d' Otranto - Reg. CE n. 644 del 20.03.98; GUCE L 87 del 21.03.98

Terra di Bari - Reg. CE n. 2325 del 24.11.97; GUCE L 322 del 25.11.97

Terre di Siena - Reg. CE n. 2446 del 06.11.00; GUCE L 281 del 07.11.00

Terre Tarentine - Reg. CE n. 1898 del 29.10.04; GUCE L 328 del 30.10.04

Tinca Gobba Dorata del Pianalto di Poirino - Reg. CE n. 160 del 21.02.08; GUCE L 48 del 22.02.08

Toma Piemontese - Reg. CE n. 1107 del 12.06.96; GUCE L 148 del 21.06.96

Toscano - Reg. CE n. 644 del 20.03.98; GUCE L 87 del 21.03.98

Tuscia - Reg. CE n. 1623 del 04.10.05; GUCE L 259 del 05.10.05

Umbria - Reg. CE n. 2325 del 24.11.97; GUCE L 322 del 25.11.97

Uva da tavola di Canicattì - Reg. CE n. 2325 del 24.11.97; GUCE L 322 del 25.11.97

Uva da tavola di Mazzarrone - Reg. CE n. 617 del 04.04.03; GUCE L 89 del 05.04.03

Val di Mazara - Reg. CE n. 138 del 24.01.01; GUCE L 23 del 25.01.01

Valdemone - Reg. CE n. 205 del 04.02.05; GUCE L 33 del 05.02.05

Valle d' Aosta Fromadzo - Reg. CE n. 1263 del 01.07.96; GUCE L 163 del 02.07.96

Valle d' Aosta Jambon de Bosses - Reg. CE n. 1263 del 01.07.96; GUCE L 163 del 02.07.96

Valle d' Aosta Lard d' Arnad/Vallée d'Aoste Lard d'Arnad - Reg. CE n. 1263 del 01.07.96; GUCE L 163 del 02.07.96

Valle del Belice - Reg. CE n. 1486 del 20.08.04 ; GUCE L 273 del 21.08.04

Valli Trapanesi - Reg. CE n. 2325 del 24.11.97; GUCE L 322 del 25.11.97

Valtellina Casera - Reg. CE n. 1263 del 01.07.96; GUCE L 163 del 02.07.96

Vastedda della valle del Belice - Reg. UE n. 971 del 28.10.10; GUUE L 283 del 29.10.10

Veneto - Reg. CE n. 2036 del 17.10.01; GUCE L 275 del 18.10.01

Vitellone bianco dell'Appennino Centrale - Reg. CE n. 134 del 20.01.98; GUCE L 15 del 21.01.98

Zafferano dell'Aquila - Reg. CE n. 205 del 04.02.05; GUCE L 33 del 05.02.05

Zafferano di San Gimignano - Reg. CE n. 205 del 04.02.05; GUCE L 33 del 05.02.05

Zafferano di Sardegna - Reg. CE n. 98 del 02.02.09; GUCE L 33 del 03.02.09

Zampone Modena - Reg. CE n. 590 del 18.03.99; GUCE L 74 del 19.03.99

Disposizioni Legislative Italiane

La Costituzione della Repubblica Italiana pubblicata in: www.governo.it;

L. 1 giugno 1939, n. 1089; *Tutela delle cose d'interesse artistico o storico* ; GU n 184 del 8 agosto 1939

L. 29 giugno 1939, n. 1497; *Protezione delle bellezze naturali*; GU n 241 del 14 ottobre 1939

Decreto del Presidente della Repubblica 24 luglio 1977, n. 616; *Attuazione della delega di cui all'Art. 1 della legge 22 luglio 1975, n. 382*; GU n. 234, SO del 29-08-1977

L. 8 agosto 1985, n. 431; *Conversione in legge, con modificazioni del decreto-legge 27 giugno 1985, n. 312, recante disposizioni urgenti per la tutela delle zone di particolare interesse ambientale*; GU n 197 del 22 agosto 1985

D.Lgs 30 aprile 1998, n. 173; *Disposizioni in materia di contenimento dei costi di produzione e per il rafforzamento strutturale delle imprese agricole, a norma dell'articolo 55, commi 14 e 15, della legge 27 dicembre 1997, n. 449*; GU n 129 del 5 giugno 1998

DM 8 settembre 1999, n. 350; *Regolamento recante norme per l'individuazione dei prodotti tradizionali di cui all'articolo 8, comma 1, del D.Lgs. 30 aprile 1998, n. 173*; GU del 12 ottobre 1999 n 240

Decreto legislativo n. 490, 29 ottobre 1999; *Testo unico delle disposizioni legislative in materia di beni culturali e ambientali, a norma dell'articolo 1 della legge 8 ottobre 1997, n. 352*; GU n. 302 del 27 dicembre 1999, SO n. 229

L. Cost. 18 ottobre 2001, n. 3; *Modifiche al titolo V della parte seconda della Costituzione*; GU n. 248 del 24 ottobre 2001

D. Lgs. 22 gennaio 2004, n. 42 recante il "*Codice dei beni culturali e del paesaggio*" ai sensi dell'articolo 10 della legge 6 luglio 2002, n. 137; GU n. 54, del 24 febbraio 2004, SO n. 28

L. 9 gennaio 2006, n. 14; *Ratifica ed esecuzione della Convenzione europea sul paesaggio, fatta a Firenze il 20 ottobre 2000*; GU n. 16 del 20-1-2006- SO n.16

D. Lgs. 24 marzo 2006, n. 157; *Disposizioni correttive ed integrative al decreto legislativo 22 gennaio 2004, n. 24, in relazione al paesaggio*; GU n. 97 del 27 aprile 2006-SO n. 102

Senato della Repubblica Italiana, XV Legislatura, N 1600, *Disposizioni per la tutela e la valorizzazione del paesaggio rurale*, Disegno di Legge, d'iniziativa della senatrice De Petris, comunicato alla Presidenza il 25 maggio 2007

D. L. 26 marzo 2008, n. 63, *Ulteriori disposizioni integrative e correttive del decreto legislativo 22 gennaio 2004, n. 42, in relazione al paesaggio*; GU n. 84 del 9 aprile 2008

L. 27 settembre 2007, n. 167; *Ratifica ed esecuzione della Convenzione per la salvaguardia del patrimonio culturale immateriale, adottata a Parigi il 17 ottobre 2003 dalla XXXII sessione della Conferenza generale dell'Organizzazione delle Nazioni Unite per l'educazione, la scienza e la cultura (UNESCO)*; GU n. 238 del 12 ottobre 2007.

L.19 febbraio 2007, n. 19; *Ratifica ed esecuzione della Convenzione sulla protezione e la promozione delle diversità delle espressioni culturali, fatta a Parigi il 20 ottobre 2005*; GU n. 53 del 5 marzo 2007

Decreto Ministeriale recante le procedure a livello nazionale per la registrazione delle DOP e IGP ai sensi del Regolamento (CE) n. 510/2006 Prot. n° 5442, del 21.05.2007

DM del 09 aprile 2008, *Individuazione dei prodotti agroalimentari italiani come espressione del patrimonio culturale italiano*; GU n. 93 del 19-4-2008

Ministero delle Politiche Agricole Alimentari Forestali; *Denominazioni in protezione transitoria ai sensi dell'art.5 del Reg. CE 510/2006* aggiornato al 2 marzo 2010

DM del 17 giugno 2011, *Undicesima revisione dell'elenco nazionale dei prodotti agroalimentari tradizionali*, GU n. 159, del 11-07-2011, SO n. 167

Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali; *Elenco delle denominazioni italiane, iscritte nel Registro delle denominazioni di origine protette e delle indicazioni geografiche protette* (Regolamento CE n. 510/2006 del Consiglio del 20 marzo 2006), aggiornato al 22 giugno 2011