Produzioni garantite DOP e IGP. E’ chiara per tutti la differenza?

Negli ultimi tempi guardo poco la televisione, direi quasi per nulla. A parte poche eccezioni la qualità dei programmi mi annoia proprio per la pochezza dei contenuti. A volte mi capita di farlo condizionata da chi ha gusti diversi, persone che si meravigliano dalla mia quasi totale mancanza di conoscenza di trasmissioni note ai più. Comunque sia capisco anche che, visti i tempi che corrono, la gente abbia bisogno di ‘leggerezza’ di contenuti, per distrarsi dimenticando per qualche ora le difficoltà quotidiane.

Nonostante ciò seguo volentieri i programmi che diffondono conoscenza, permettendo di apprezzare la ricchezza culturale ed enogastronomica del nostro bel paese. Ci sono poi le inchieste, che, da una parte mi fanno arrabbiare, e dall’altra aprono gli occhi ai consumatori che come me si definiscono informati.

Entriamo in merito. Qualche settimana fa, durante una puntata di Report su Rai 3, si è parlato di DOP e IGP. Nulla di nuovo certo, ma credo che molti ancora non sappiano che l’**Identificazione Geografica Protetta ponga un vincolo sul territorio in cui avviene la trasformazione, ma non sulle materie prime**.

Ma come… sembra quasi un paradosso?! In pratica se mi capita di visitare un paese italiano ed acquistare una tipicità del posto garantita IGP, ho si la garanzia che venga prodotta in quel territorio, ma non sempre ho la certezza che venga fatta con materie prime originarie di quel luogo. La normativa infatti in questo senso non è vincolante. Eh no! Così non mi piace!

Ebbene, fatta questa premessa faccio continuare all'esperta, **Eugenia Bergamaschi, Presidente Confagricoltura di Modena**.

> *Cinzia, le cose stanno così:* ***per le IGP fa fede il luogo di produzione e la ricetta, mentre la materia prima può venire anche da altre località****. Per questo motivo potrai ben capire che le IGP da sempre sono state un problema per i produttori agricoli.*
>
> *Accanto alle IGP esistono le DOP che tutelano i prodotti Italiani.* ***Il prodotto DOP deve essere fatto in Italia con materia prima Italiana****, come ad esempio il Prosciutto di Parma, il Prosciutto di San Daniele e il Prosciutto di Modena. Prodotti DOP perché fatti obbligatoriamente con cosce di suini nati, allevati, macellati e stagionati in Italia, secondo un disciplinare severo al quale si devono attenere gli allevatori, i macellatori e gli stagionatori.*
>
> *Per verificare che ciò avvenga esiste un organo di controllo che si chiama IPQ: Istituto Parma Qualità. Il suo compito è di controllare la filiera della DOP del Prosciutto di Parma e del Prosciutto di Modena. Il Prosciutto di San Daniele invece è controllato dall'INEQ: Istituto Nord Est Qualità.*
>
> ***Le DOP sono veri e propri prodotti di nicchia*** *che, per la loro produzione, seguono un disciplinare rigoroso che impone regole molto rigide. Il costo di produzione e il prezzo finale al consumatore è più alto proprio per questo.*

Riprendo la parola.

Con Eugenia, che conosco personalmente e ringrazio, abbiamo parlato a lungo al telefono sulla questione. La cosa che mi interessava far capire, è la differenza tra DOP e IGP, che vi assicuro molti non conoscono ancora. Lo scopo è sempre lo stesso: formare il consumatore affinché la sua scelta sia sempre più informata e consapevole.

Dopo i nostri discorsi e gli scambi di opinione siamo giunte

alla stessa conclusione: in Italia ci sono troppi marchi, troppi consorzi, troppa disgregazione, e poca ‘comunicazione ben fatta’ delle produzioni e dei territori. Elementi critici che non fanno bene all’economia del nostro paese, agli agricoltori che puntano alla qualità, e agli stessi consumatori, spesso confusi nei loro acquisti. Ce ne sarebbero di cose da dire, ma soprattutto da fare…