

# “Ma che pizza!” Ora ho capito il perché.

I numeri della Lombardia agricola, altro che pizza!

Qualche giorno fa, gustandomi una buona pizza, mi sono chiesta come mai spesso si usa dire “*ma che pizza!*” per riferirsi a qualcosa di noioso. Dopo aver fatto qualche ricerca sul web, ho trovato alcune interessanti spiegazioni. Ci sono persone che attribuiscono il senso di noia al fatto che la pizza è piatta, mentre altre associano questo modo di dire alle scatole contenenti le bobine dei film, che nell’ambiente cinematografico vengono per l’appunto informalmente chiamate pizze, come per dire: “Che scatole!”

Continuando la mia ricerca, ho trovato una versione più autorevole proveniente dall’Accademia Pizzaioli di Gruaro, in provincia di Venezia. Secondo loro questo detto popolare deriva dal fatto che la pizza a volte risulta difficile da digerire, causando gonfiore e molta sete. Le cause possono essere imputate ad una lievitazione troppo breve o all’impiego di ingredienti di scarsa qualità. Ecco spiegato il perché.

Come ho scritto tempo fa in un articolo: non c’è “pizza” senza buone “materie prime”. Non ci sono buone materie prime senza sostegno all’“agricoltura”. Siamo in Italia, paese che vanta grandi produzioni agroalimentari di qualità. Ogni regione ha le sue. La pizza può essere una grande interprete. Visto che vivo in **Lombardia, la prima regione agricola d’Italia**, oggi vi darò qualche dato su cui riflettere.

## Regione Lombardia

- **1.300.000 ettari di suolo agricolo**
- **54.000 aziende agricole**

- **1.500 aziende agrituristiche**
- **200 fattorie didattiche**
- **33 consorzi di tutela**
- **31 prodotti con marchio DOP e IGP (273 complessivi in Italia)**

DOP – La Denominazione di Origine Protetta è riconosciuta ai prodotti agroalimentari in cui tutte le fasi di produzione, trasformazione ed elaborazione vengono realizzate in un'area geografica delimitata e con un processo produttivo conforme a un disciplinare.

IGP – L'Indicazione Geografica Protetta viene attribuita ai prodotti agroalimentari la cui origine deve fare riferimento a uno specifico ambito territoriale. A differenza della DOP, è sufficiente che anche solo una fase del processo produttivo avvenga nell'area geografica determinata.

- **22 Vini DOC, 5 DOCG e 15 IGT**

DOC – Denominazione di Origine Controllata, il marchio attribuito ai vini prodotti in una determinata zona, realizzati utilizzando materie prime locali e metodi di lavorazione tradizionali.

DOCG – Denominazione di Origine Controllata e Garantita, riconosciuta ai vini DOC di pregio e di particolare qualità.

IGT – Indicazione Geografica Tipica, riconosciuta ai vini prodotti in un'area determinata più ampia rispetto a quella dei vini DOC.

- **248 Prodotti Tradizionali**

In ogni regione italiana esiste un elenco di prodotti tradizionali che seguono metodi di lavorazione, conservazione e stagionatura adottati da almeno 25 anni.

- **12 Strade dei Vini e dei Sapori tutelate dalla Federazione Strade di Lombardia, che aiutano i**

**visitatori nei loro percorsi di gusto e di scoperta storica, artistica e paesaggistica della regione**

- Strada dei Sapori delle Valli Varesine  
[www.stradasaporivallivaresine.it](http://www.stradasaporivallivaresine.it)
- Strada del Vino e dei Sapori della Valcalepio  
[www.valcalepio.org](http://www.valcalepio.org)
- Strada dei Vini e dei sapori di Valtellina  
[www.stradavinivaltellina.com](http://www.stradavinivaltellina.com)
- Strada del Vino Franciacorta [www.stradadelfranciacorta.it](http://www.stradadelfranciacorta.it)
- Strada del Vino Colli dei Longobardi  
[www.stradadelvinocollideilongobardi.it](http://www.stradadelvinocollideilongobardi.it)
- Strada dei Vini e dei Sapori del Garda  
[www.stradadeivini.it](http://www.stradadeivini.it)
- Strada dei Vini e dei Sapori Mantovani  
[www.mantovastrada.it](http://www.mantovastrada.it)
- Strada del Riso e dei Risotti Mantovani  
[www.stradadelrisomantovano.it](http://www.stradadelrisomantovano.it)
- Strada del Tartufo Mantovano [www.stradadeltartufo.org](http://www.stradadeltartufo.org)
- Strada del Gusto Cremonese nella Terra di Stradivari  
[www.stradadelgustocremonese.it](http://www.stradadelgustocremonese.it)
- Strada del Vino San Colombano e dei Sapori Lodigiani  
[info@stradasaporilodigiani.it](mailto:info@stradasaporilodigiani.it)
- Strada dei Vini e dei Sapori dell'Oltrepò Pavese  
[www.oltrepopavese.com](http://www.oltrepopavese.com)

*Numeri che la dicono lunga. Altro che pizza!*

Dati: MiPAAF Ministero delle Politiche Agricole  
Alimentari e Forestali aggiornati a Giugno 2015

Fonti: [www.buonalombardia.it](http://www.buonalombardia.it)

[www.viniesaporidilombardia.it](http://www.viniesaporidilombardia.it)    [www.regionelombardia.it](http://www.regionelombardia.it)

---

# 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 sì 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...