

# C'è il via libera dell'Unione Europea alla 30esima Igp: Campania leader

## PRIMA REGIONE DEL MEZZOGIORNO PER PRODOTTI TUTELATI NEL 2024 NEL SETTORE OLIO BALZO DELLA PUGLIA

### DOP ECONOMY

Lorenzo Calò

Con la pubblicazione in Gazzetta ufficiale dell'Unione europea del relativo provvedimento, la Campania conquista un'altra Igp e rilancia sui prodotti di qualità tutelati da marchio di origine. Ad aver conquistato l'etichetta è il cavolfiore della Piana del Sele: l'iter di approvazione si è concluso lo scorso 9 luglio mentre la prima istanza per l'avvio della procedura di certificazione in ambito comunitario era partita, da parte della Regione, a gennaio 2023. Un successo anche per l'Italia: salgono così a 327 le Dop, Igp e Stg italiane riconosciute a livello europeo, «a conferma della leadership della nostra Nazione nel campo delle indicazioni geografiche dell'agroalimentare», sottolinea il Masaf in una nota. Per la Campania si tratta del 30esimo marchio, dato che conferma la prima piazza nel Mezzogiorno per la regione. Le altre certificazioni di qualità, in ambito Dop, sono: caciocavallo silano, cipollotto nocerino, colatura di alici di Cetara, fico bianco del Cilento, mozzarella di Bufala Campana, olio extravergine di oliva Cilento, olio extravergine di oliva Colline Salernitane, olio extravergine di oliva Irpinia - Colline dell'Ufita, olio extravergine di oliva Penisola Sorrentina, olio extravergine di oliva Terre Aurunche, oliva di Gaeta, pomodorino del Piennolo del Vesuvio, pomodoro S. Marzano dell'Agro Sarnese-nocerino, provolone del Monaco, ricotta di Bufala Campana; in ambito Igp carciofo di Paestum; castagna di Montella, castagna di Roccamonfina, ciliegia di Bracigliano Igp, limone Costa d'Amalfi, limone di Sorrento, marrone-castagna di Serino, marrone di Roccadaspide, melannurca Campana, nocciola di Giffoni, olio Campania, pasta di Gragnano, rucola della Piana del Sele, vitellone Bianco dell'Appennino Centrale. Per altre cinque produzioni è in corso la procedura di certificazione europea: asparago Napoletano, castagna del Partenio, pomodoro Pelato di Napoli, rosmarino del Cilento, salame di Mugnano del Cardinale.

### IL BUSINESS

Quanto vale il mercato della cosiddetta Dop Economy? Secondo l'ultimo rapporto Ismea (l'Istituto per i servizi del mercato agricolo alimentare) la Campania si conferma ottava regione in Italia (prima del Sud) per impatto economico del settore con un valore pari a 896 milioni di euro nel 2022 generato dalle 58 filiere del cibo e del vino Dop e Igp che ricadono sul territorio. Dopo la Campania si piazza la Puglia (nona a livello nazionale, seconda nel Mezzogiorno) con un volume di 678 milioni di euro. L'Italia nel suo complesso valorizza tale comparto con un valore complessivo superiore ai 20 miliardi. Quanto alle proiezioni sul 2024 (almeno stando alla valutazione del primo trimestre) sempre secondo Ismea ci si attende un sensibile balzo in avanti nella produzione di olio. «La nota positiva per il settore olivicolo oleario - evidenzia il rapporto Ismea - arriva sicuramente dalla produzione nazionale». Le stime sui dati Agea (l'Agenzia del ministero per le erogazioni in agricoltura) fatte a marzo 2024 portano i livelli produttivi a 328mila tonnellate, il 36 per cento in più rispetto all'anno precedente. «È evidente che tale risultato è ascrivibile soprattutto alla performance della Puglia che ha superato le 200mila tonnellate, raddoppiando lo scarso risultato dell'anno precedente. Ben più contenuto l'incremento della Calabria e della Sicilia. In aumento anche Abruzzo, Basilicata e Molise. Ma non è tutto il Sud che mostra segni positivi perché Campania e Sardegna appaiono decisamente in controtendenza».

### PRODUZIONI LOCALI

Ma è il dato legato alle specificità del territorio a fare la differenza. Il 93 per cento delle produzioni tipiche nazionali che si consumano nasce nei comuni italiani con meno di 5mila abitanti, un patrimonio di gusto e biodiversità che fa da traino anche al turismo, con due italiani su tre tra coloro che andranno in vacanza pronti a visitare un borgo nell'estate 2024 e a fare tappa in aree «vocate» a produzioni tipiche locali. Insomma, piccoli borghi e realtà rurali che vanno certamente valorizzati nel binomio turismo-agrifood.