

FOODING PLANET

== a new experience combining food, art and landscapes ==

2018 ANNO NAZIONALE DEL CIBO ITALIANO: 365 GIORNI IN VIAGGIO TRA CIBO E ARTE

10 Gennaio 2018



Partiamo da un presupposto: l'Italia è il Paese con il maggior numero di eccellenze nel comparto agroalimentare. Considerando solo quelle ufficialmente riconosciute fino ad oggi dall'Unione Europea con i marchi DOP, IGP, STG, la nostra Penisola ad oggi conta (fonte Mipaaf) 295 denominazioni, così ripartite: 168 DOP, 125 IGP, 2 STG. Un primato che val bene la pena essere valorizzato e certamente la proclamazione da parte del Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali e del

Ministero dei Beni e delle Attività Culturali e del Turismo del 2018 Anno del Cibo Italiano è un buon viatico. Ma c'è chi da anni stabilmente e quotidianamente si occupa di favorire lo sviluppo del settore delle IG promuovendo un confronto permanente tra i Consorzi di tutela riconosciuti anche se appartenenti a filiere differenti, sostenere la politica delle IG in ambito nazionale, comunitario ed internazionale in collaborazione con il Mipaaf e monitorare l'evoluzione del settore delle IG: si tratta di AICIG, ovvero l'Associazione Italiana dei Consorzi delle Indicazioni Geografiche, che ad oggi rappresenta circa il 95%, delle produzioni italiane ad indicazione geografica.

Ma cosa significano queste sigle e, soprattutto, che valore incarnano per il nostro Made in Italy?



La **DOP** è l'abbreviazione di **Denominazione di Origine Protetta**, ovvero un marchio di tutela giuridica che l'Unione Europea assegna a prodotti agricoli ed alimentari originari di un luogo determinato e delimitato, per i quali sussista un collegamento oggettivo e stretto tra qualità del prodotto ed origine geografica. I prodotti a marchio DOP presentano dunque caratteristiche strettamente dipendenti dall'ambiente di riferimento – inteso

come clima qualità del suolo, tradizione e conoscenze tecniche locali – e le varie fasi di produzione, trasformazione ed elaborazione devono avvenire esclusivamente in un'area geografica delimitata. I colori del marchio identificativo delle DOP sono il giallo ed il rosso.

L'**IGP** è l'abbreviazione di **Indicazione Geografica Protetta** ed è un marchio di origine che l'Unione Europea riserva a quei prodotti agricoli e alimentari la cui qualità sia legata ad una determinata area con caratteristiche peculiari che rendano il prodotto non riproducibile all'esterno della medesima. E' pertanto indispensabile che per ottenere la IGP, almeno una fase del processo produttivo avvenga in una particolare area, come indicato nel disciplinare. I colori del marchio identificativo delle IGP sono il giallo ed il blu.





L'STG è infine l'abbreviazione di **Specialità Tradizionale Garantita**, un marchio riconosciuto dall'Unione Europea che, diversamente dagli altri due suindicati marchi, si rivolge a tutelare produzioni agricole e alimentari aventi una "specificità" legata al metodo di produzione o alla composizione legata alla tradizione di una zona, ma non necessariamente la produzione deve avvenire in un luogo predeterminato. Ad oggi sono soltanto due le produzioni italiane che si fregiano di tale riconoscimento e sono la Mozzarella intesa nella sua accezione più generica e la Pizza Napoletana, nel cui disciplinare viene prescritto l'utilizzo indispensabile di prodotti tipici campani per la preparazione. Nel disciplinare si cita anche il "metodo" di produzione ovvero l'Arte dei Pizzaiuoli napoletani, che nel 2017 è stata dichiarata dall'UNESCO Patrimonio Immateriale dell'Umanità. I colori del marchio identificativo delle STG sono il giallo ed il blu.

In tutti e tre i casi, le denominazioni e il loro nome risultano protette all'interno dell'area UE da tentativi di frode poiché i marchi sono riservati esclusivamente al prodotto ottenuto secondo un preciso disciplinare e sottoposto a regolari controlli. Il sistema delle Indicazioni Geografiche costituisce una vera e propria carta d'identità per i territori interessati e oltre a favorirne l'economia indirettamente ne tutela anche l'ambiente, in virtù della salvaguardia per mano dell'uomo di ecosistemi e biodiversità. Tale certificazione rappresenta anche una garanzia ulteriore di qualità per il consumatore, in termini di sicurezza alimentare e tracciabilità.



Le iniziative del 2018 Anno del Cibo Italiano

Come in ogni post, abbiamo cercato un legame con l'arte e la cultura. E il trait d'union che intendiamo dare stavolta non è il riferimento ad una specifica opera d'arte o a un periodo storico, bensì un invito, a costruire insieme un "reportage collettivo" che – come si legge sulla locandina del MiBACT - *“attraverso il cibo,*

racconterà anche la storia della nostra società, l'evoluzione del gusto, evidenziando quanto il patrimonio enogastronomico faccia parte dell'identità italiana”. Sì, perché è proprio l'arte a riconoscere per prima al cibo un valore culturale, simbolico e sociale. Ne sono pieni i nostri musei e l'intento della campagna del MiPAAF e MiBACT è quello di incentivarci ad alzare più spesso la testa e a guardare “dentro” le opere d'arte, a soffermarsi anche su ciò che è meno celebre rispetto al Cenacolo di Leonardo o l'Arcimboldo. E' l'invito a fare quello che ogni giorno ci proponiamo di fare anche noi con Fooding Planet, trovare il legame tra cibo e arte, tra cibo e storia, tra cibo e cultura, al fine di valorizzare e promuovere l'unione di tali principali attrattori del nostro Paese. I musei, i parchi archeologici e i luoghi della cultura dove cercare e fotografare sono oltre 420 e l'hashtag ufficiale dell'iniziativa per condividere sui social è *#annodelciboitaliano*.