

**LA DIREZIONE GENERALE AGRICOLTURA DI REGIONE LOMBARDIA PER LA PROMOZIONE
DEI PRODOTTI AGROALIMENTARI DI QUALITÀ**

Regione Lombardia – Direzione Generale Agricoltura promuove e coordina un programma di attività di promozione e di educazione alimentare a favore del comparto agroalimentare lombardo, attraverso la valorizzazione del territorio e delle produzioni tipiche e di qualità - prodotti a marchio e biologici, azioni di informazione e di promozione sul mercato interno ed estero, iniziative di comunicazione a sostegno della competitività, anche con il coinvolgimento del sistema produttivo pubblico e privato locale.

Interlocutori principali nell'attuazione delle attività sono: ERSAF - Ente Regionale per i Servizi all'Agricoltura e alle Foreste, Unioncamere Lombardia, ASCOVILO (Associazione dei Consorzi di Tutela Vini della Lombardia), i Consorzi di Tutela, le Associazioni di impresa e di prodotto, la Federazione regionale delle Strade dei Vini e dei Sapori. In particolare con Unioncamere Lombardia e con le Camere di commercio lombarde vengono sviluppate progettualità integrate nell'ambito dell'Accordo di Programma con il Sistema Camerale Lombardo per lo sviluppo economico e la competitività.

I PRODOTTI DOP E TRADIZIONALI DELLA LOMBARDIA

34 sono le **Denominazioni di Origine** e le **Indicazioni Geografiche** lombarde, iscritte nel registro europeo, 20 DOP (Denominazione Origine Protetta) e 14 IGP (Indicazione Geografica Protetta), così suddivise per tipologia:

- 14 formaggi (Bitto DOP, Formaggella del Luinese DOP, Formai de Mut dell'Alta valle Brembana DOP, Gorgonzola DOP, Grana Padano DOP, Nostrano Valtrompia DOP, Parmigiano Reggiano DOP, Provolone Valpadana DOP, Quartirolo Lombardo DOP, Taleggio DOP, Salva Cremasco DOP, Strachitunt DOP, Valtellina Casera DOP, Silter DOP);
- 10 salumi e trasformati di carne (Salame Varzi DOP, Salame Brianza DOP, Salamini italiani alla cacciatora DOP, Bresaola della Valtellina IGP, Salame d'Oca di Mortara IGP, Salame Cremona IGP, Coppa di Parma IGP, Mortadella di Bologna IGP, Zampone Modena IGP, Cotichino Modena IGP);
- 2 olii (Olio Extravergine di Oliva Garda DOP e Olio Extravergine di Oliva Laghi Lombardi DOP);
- 4 ortofrutticoli (Mele della Valtellina IGP, Pera Mantovana IGP, Melone Mantovano IGP, Asparago di Cantello IGP);
- 2 pesci (Trota e Salmerino del Trentino IGP);
- 1 pasta (Pizzoccheri della Valtellina IGP);
- 1 miele (Miele Varesino DOP).

La Denominazione d'Origine Protetta viene riconosciuta ai prodotti agroalimentari per i quali tutte le fasi di produzione, trasformazione ed elaborazione vengono realizzate in un'area geografica delimitata e con un processo produttivo conforme a un disciplinare. Le caratteristiche che rendono esclusivo quel prodotto sono dovute essenzialmente all'ambiente geografico, che comprende sia fattori naturali sia fattori umani.

Meno stringenti sono i requisiti per un prodotto a Indicazione Geografica Protetta, la cui origine deve fare sì riferimento a uno specifico ambito territoriale, ma è sufficiente che anche solo una fase del processo produttivo avvenga nell'area geografica determinata.

DOP e IGP proteggono il nome registrato in base alle norme sui diritti di proprietà intellettuale, evidenziano le qualità peculiari del prodotto attraverso l'indicazione della sua origine, preservano la cultura, le tradizioni, favoriscono la conservazione della conoscenza e i valori delle comunità locali e ottengono un riconoscimento da parte dei consumatori spuntando un prezzo maggiore.

L'attività di Direzione Generale Agricoltura si concretizza con: l'assistenza tecnica ai gruppi di produttori nell'esame del dossier da presentare per il riconoscimento del marchio d'origine; il finanziamento di studi e ricerche tecniche/economiche; l'applicazione delle misure specifiche del PSR; il finanziamento di attività di promozione.

Accanto ai prodotti agroalimentari a marchio comunitario esiste, per ciascuna regione italiana, un elenco di **Prodotti Tradizionali (PAT)**, che sono ottenuti con metodi di lavorazione, conservazione e stagionatura secondo regole consolidate nel tempo, per un periodo non inferiore ai 25 anni, legate alla cultura e alla tradizione del luogo di origine. L'elenco ha un esclusivo carattere conoscitivo, non ha funzioni di protezione o tutela del prodotto o del nome.

Con l'ultimo aggiornamento del 21 marzo 2017, i **prodotti tradizionali lombardi** iscritti sono **250**, suddivisi in 10 categorie, che vanno dai formaggi, alla carne e derivati, grassi (burro, margarina, olio), prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati, paste fresche e prodotti della panetteria, biscotteria, pasticceria e confetteria, prodotti della gastronomia, bevande analcoliche, distillati e liquori, birra, preparazione di pesci, molluschi, crostacei e tecniche particolari degli stessi, prodotti di origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo escluso il burro).

I VINI DELLA LOMBARDIA

Sono 11 i Consorzi di tutela dei vini lombardi: Consorzio Franciacorta, Consorzio Lugana, Consorzio Moscato di Scanzo, Consorzio Oltrepò Pavese, Consorzio Provinciale Vini Mantovani (per Colli Morenici Mantovani e Lambrusco Mantovano), Consorzio San Colombano, Consorzio Terre Lariane, Consorzio Valcalepio, Consorzio Valtellina, Consorzio Valtènesi ed Ente Vini Bresciani (per Montenetto, Botticino, San Martino della Battaglia e Cellatica).

I **vini a denominazione** sono in totale **42**, così ripartiti: 5 DOCG, 22 DOC e 15 IGT (circa 89% della produzione di vino). Con questi numeri la Lombardia rappresenta circa il 3,5% della produzione nazionale e quasi il 5% in termini di valore economico («piccoli ma forti») e concorre per l'8% alle Denominazioni di qualità italiane.

REGIONE LOMBARDIA

DIREZIONE GENERALE AGRICOLTURA

Piazza Città di Lombardia 1

20124 MILANO

www.regione.lombardia.it

www.buonalombardia.it