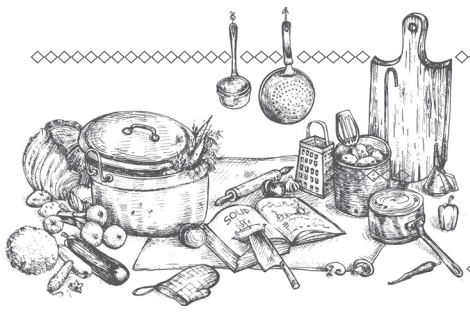
Un patrimonio unico al mondo



I riconoscimenti DOP e IGP salvaguardano le nostre tradizioni e garantiscono una qualità certificata ai consumatori

I Consorzi di tutela

Salvaguardia, valorizzazione e cultura dei territori

I Consorzi di tutela hanno un ruolo importante all'interno del sistema delle produzioni DOP e IGP. Nascono come associazioni volontarie, senza finalità lucrative, promosse dagli operatori economici coinvolti nelle singole filiere con la precisa funzione di tutelare, promuovere e valorizzare i prodotti.
Hanno anche il compito di contribuire a promuovere la conoscenza del valore delle denominazioni, attraverso una corretta informazione al consumatore della qualità, delle caratteristiche dei prodotti e dei significati delle certificazioni stesse, in modo da far conoscere un modello produttivo che non è solo economico ma anche sociale/culturale e che, promuovendo la storia e la bellezza dei territori, può supportare fattivamente lo sviluppo delle economie locali e del turismo.
ISIT (Istituto Salumi Italiani Tutelati) è l'associazione di riferimento dei Consorzi di Tutela dei salumi DOP e IGP, nato nel 1999, associa oggi 16 consorzi in rappresentanza di 22 prodotti DOP e IGP.

È innegabile, in Italia abbiamo un clima e un ambiente geografico unico, fatto di pianure, colline, valli e montagne, dolcemente incorniciate da fiumi, laghi e mari. Una biodiversità che ha reso possibile nel tempo la nascita di un'incredibile varietà di prodotti agroalimentari tipici.
Ma la storia delle nostre eccellenze alimentari non sarebbe stata la stessa senza l'ingegno dell'uomo che ha saputo nel tempo capire e valorizzare il proprio territorio, prendendone il meglio per trasformarlo in qualcosa di unico.
Ed è proprio da questa cultura antica e dalle tradizioni più autentiche che arrivano i Salumi DOP e IGP, prodotti indissolubilmente legati al territorio di origine (inteso come insieme di fattori naturali e umani), di cui ne tramandano e raccontano la storia.
Singole storie che di fatto sono poi il racconto di un viaggio favoloso attraverso l'Italia, alla scoperta delle nostre tradizioni e della nostra cultura. Un viaggio dove i salumi DOP e IGP sono lì ad aspettarci, ad accoglierci nei loro territori e pronti a farci vivere la loro storia, fatta di persone, gesti antichi e tecniche produttive sapientemente tramandate, ma anche migliorate, nel tempo. Storie di profumi, di aromi e di sapori. Storie di ricette, di cucina tradizionale, di pranzi in famiglia ma anche di grandi chef e di piatti innovativi e ricercati.
Ma quindi da dove e perché nascono le Indicazioni Geografiche?
DOP e IGP sono un sistema di qualità nato in ambito europeo proprio per riconoscere e certificare il valore di particolari produzioni agroalimentari. Le rigorose normative che regolamentano e riconoscono queste produzioni hanno una doppia funzione: da un lato salvaguardare i prodotti stessi, proteggendone i nomi e la tipicità da imitazioni e abusi e, dall'altro, tutelare i consumatori garantendo una qualità certificata e controllata. Ed è per questo che i prodotti DOP e IGP devono seguire un preciso Disciplinare di Produzione, che ne regolamenta il procedimento produttivo, ne fissa i requisiti e ne comprova il legame storico con il territorio di provenienza.
La strada per diventare un salume DOP e IGP non è semplice. L'iter per ottenere la registrazione è lungo e la produzione prevede molti controlli e procedimenti volti ad assicurare il rispetto del disciplinare.
Ma la meta finale del viaggio è importante, essere riconosciuto come prodotto di eccellenza che porta con sé – oltre a caratteristiche sensoriali e di gusto uniche - i valori, la cultura e la tradizione di persone che da sempre hanno saputo tramandare saperi, artigianalità e passione.
I salumi DOP e IGP sono dunque un patrimonio che è una delle nostre ricchezze più grandi e che come tale dobbiamo proteggere, tutelare e sempre più imparare a raccontare e valorizzare.

Siamo il Paese europeo con il maggior numero di prodotti agroalimentari DOP e IGP e se guardiamo i salumi, un quarto sono italiani

I Consorzi aderenti ad ISIT:

mipaaft
ministero delle politiche agricole alimentari, forestali e del turismo

Finanziato con contributo DM 89588 del 11.12.2017