Cofinanziato dall'Unione Europea

ENJOY IT'S FROM EUROPE

Cartella Stampa

"Eccellenze DOP: un savoir-faire tutto europeo"

Indice:

1. Il progetto
2. I marchi di qualità europei DOP - IGP
3. I prodotti testimonial
   A. Vini Garda DOC
   B. Salame di Varzi DOP
   C. Prosciutto Crudo di Cuneo DOP
   D. Formaggio Montasio DOP
4. La sostenibilità dei prodotti DOP - IGP

Finanziato dall'Unione europea. Le opinioni espresse appartengono tuttavia al solo o ai soli autori e non riflettono necessariamente le opinioni dell'Unione europea o dell'amministrazione erogatrice. Né l'Unione europea né l'amministrazione erogatrice possono esserne ritenute responsabili.

1. Il Progetto "Eccellenze DOP: Un Savoir-Faire Tutto Europeo"

Nell'ambito agroalimentare europeo emerge l'iniziativa ***"Eccellenze DOP: un savoir-faire tutto europeo",*** una collaborazione sinergica tra i Consorzi Garda DOC, Salame di Varzi DOP, Prosciutto Crudo di Cuneo DOP e Montasio DOP e cofinanziata dall'Unione Europea. Questo progetto di comunicazione non solo riflette un impegno verso l'eccellenza dei prodotti con denominazione di origine protetta ma mira anche a diffondere e valorizzare il patrimonio agroalimentare distintivo dell'Europa. Gli obiettivi principali di questo progetto includono l'incremento della notorietà internazionale dei prodotti di alta qualità europei distinti dal marchio DOP e l'espansione della conoscenza e della competitività di quattro gioielli del patrimonio agroalimentare europeo**: i Vini Garda DOC, il Salame di Varzi DOP, il Prosciutto Crudo di Cuneo DOP e il Formaggio Montasio DOP**. La durata dell'iniziativa è di **tre anni**, a partire da marzo 2024, e prevede l'attuazione di strategie personalizzate focalizzate sui **mercati di Italia, Germania e Austria**. Le azioni pianificate spaziano infatti dalle pubbliche relazioni alla collaborazione con influencer del settore, dalle campagne digitali alla pubblicità tradizionale, dalla partecipazione a fiere B2B selezionate ai viaggi di studio, fino alle promozioni dirette nei punti vendita. Un'ampia gamma di iniziative studiate per promuovere l'apprezzamento e il riconoscimento delle eccellenze DOP europee.

2. I marchi di qualità europei DOP - IGP

Nel cuore dell'agroalimentare europeo pulsano i marchi DOP e IGP, simboli dell'eccellenza che raccontano storie di territori, di tradizioni e di comunità. Questi marchi distintivi, sostenuti da rigorose normative dell'Unione Europea, non solo tutelano la genuinità e l'autenticità dei prodotti ma rappresentano anche un faro di qualità e affidabilità per i consumatori.

Il marchio DOP (Denominazione di Origine Protetta) viene attribuito a quei prodotti strettamente legati al loro territorio di origine, nei quali la qualità e le caratteristiche dipendono in modo essenziale o esclusivo dall'ambiente geografico, comprensivo dei suoi fattori naturali e umani. Il disciplinare di produzione, che stabilisce regole precise per le fasi di produzione, trasformazione ed elaborazione, garantisce che ogni passaggio avvenga all'interno di un'area geografica delimitata.

Parallelamente, il marchio IGP (Indicazione Geografica Protetta) distingue prodotti originari di una specifica area, i cui tratti distintivi – qualità, reputazione o altre caratteristiche – sono direttamente legati all'origine geografica. Almeno una delle fasi di produzione deve svolgersi nella zona indicata, assicurando così un legame tangibile con il territorio.

La possibilità di fregiarsi di questi marchi è riservata solo a quelle produzioni che, attraverso un percorso certificato e controllato da enti indipendenti, dimostrano un legame indissolubile con il loro territorio di origine, mantenendo elevati standard qualitativi. Questo sistema di qualificazione non solo protegge i produttori da pratiche sleali, ma eleva anche il patrimonio gastronomico europeo, promuovendone la diversità e l'unicità a livello mondiale.

Finanziato dall'Unione europea. Le opinioni espresse appartengono tuttavia al solo o ai soli autori e non riflettono necessariamente le opinioni dell'Unione europea o dell'amministrazione erogatrice. Né l'Unione europea né l'amministrazione erogatrice possono esserne ritenute responsabili.

3. I prodotti testimonial

A. Vini Garda DOC

Storia

Il territorio della DOC Garda e la viticoltura sembrano legate a doppio filo, strette da un legame indissolubile, di cui si hanno tracce sin **dall'età del ferro**. Come dimostrato da recenti studi scientifici, la viticoltura in questa area veniva infatti praticata già dall'epoca dei Celti, degli Etruschi e dai Greci. Una tradizione portata avanti poi anche in epoca romana, come documentato dal ritrovamento di reperti di torchi vinari nei dintorni di Verona, e che è quindi proseguita durante il Medioevo e nell'Evo moderno, arrivando infine ai giorni nostri portando e adattando, negli anni, le tecniche di coltivazione moderne.

Una tradizione che ha visto nei secoli formazioni geologiche diverse e una grande variabilità climatica con un alternarsi di fasi freddo-umide e caldo-aride che si ritrovano e caratterizzano il genoma delle varietà attualmente coltivate. Un clima equilibrato, mitigato dalle acque del lago e con piogge distribuite in modo omogeneo durante l'anno fanno della DOC Garda un territorio naturalmente predisposto alla viticoltura di qualità. Ed è proprio con l'obiettivo di riconoscere e salvaguardare queste eccellenze produttive che nel **1968** viene per la prima volta utilizzato il termine geografico "Garda" per etichettare i vini prodotti in questo territorio; mentre è del **1996** il riconoscimento ministeriale della DOC che ricordiamo è disegnata entro i confini di produzione di denominazioni "storiche" della Riviera Bresciana, dell'Alto Mantovano e della provincia di Verona.

A partire dal 2016, il Consorzio opera nei confronti di tutti coloro, associati e non, che rivendicano le denominazioni. Non solo promozione e tutela dei vini prodotti nelle aree della denominazione, oggi il Consorzio è impegnato nell'affermazione del brand "Garda DOC".

L'ultimo aggiornamento del disciplinare di produzione introduce dalla vendemmia 2025 **nuove tipologie** e **importanti revisioni tecniche**. Entrano a far parte della denominazione le tipologie **Müller Thurgau**, nelle versioni vino, frizzante e spumante, e il **Garda Rebo**, nella categoria vino fermo. Per le tipologie spumante e frizzante vengono inoltre aggiunte le specificazioni di vitigno **"Garganega"** e **"Chardonnay"**. La **Garganega,** principale varietà autoctona a bacca bianca della DOC, negli ultimi anni è stata al centro di un'intensa attività di sperimentazione agronomica e, a partire dalla vendemmia 2025, potrà essere commercializzata anche nella versione **"low alcol"**, con un titolo alcolometrico di **9% vol.** — la **prima DOC italiana che dedica a un vino fermo la bassa gradazione alcolica**, segnando un importante passo innovativo nel panorama enologico nazionale.

Per le versioni **rosé spumante e frizzante** debutta inoltre la specificazione **"Corvina"**, che arricchisce ulteriormente il profilo della denominazione valorizzando una varietà autoctona tra le più rappresentative dell'area gardesana. Un riconoscimento che conferma l'attenzione crescente del Consorzio verso le uve del territorio e la volontà di offrire vini capaci di esprimere autenticità, identità e legame con l'origine. Tra le novità anche l'introduzione della versione ramato e rosé per il Pinot grigio; varietà di fama internazionale che valorizza l'Italia nel mondo. Rilevante inoltre anche l'introduzione, "the last but not the least", per la categoria spumanti metodo classico della menzione "Crémant" Garda

Finanziato dall'Unione europea. Le opinioni espresse appartengono tuttavia al solo o ai soli autori e non riflettono necessariamente le opinioni dell'Unione europea o dell'amministrazione erogatrice. Né l'Unione europea né l'amministrazione erogatrice possono esserne ritenute responsabili.

per le bollicine bianche e rosé, che avvicina la produzione gardesana agli standard qualitativi internazionali e alle più prestigiose tradizioni europee.

Tra le modifiche al disciplinare si segnala inoltre l'**estensione di una piccola e vocata area di collina morenica nel comune di Castenedolo**, in provincia di Brescia.

Territorio

La DOC Garda si distingue come una denominazione interregionale estesa e diversificata, che si estende attraverso le regioni della Lombardia e del Veneto, abbracciando territori dalla Valtenesi alla Valpolicella, e dalle rive del Mincio fino alla città di Verona. Questo vasto dominio, principalmente collinare e incastonato attorno al lago di Garda, si caratterizza per una notevole varietà climatica. Le zone limitrofe al lago beneficiano di un microclima particolare, modellato dalle calde masse d'acqua durante i mesi autunnali e invernali, che conferisce all'area caratteristiche di un clima quasi sub-mediterraneo. Queste condizioni uniche sono riflesse nei vini del Garda, apprezzati per la loro freschezza e mineralità distintive.

Tipologie e vitigni del Garda DOC

Nata per dare rappresentanza ai vini varietali delle storiche zone di produzione dell'area gardesana, tra le province di Verona, Mantova e Brescia, e per valorizzare, quindi, tutti quei vini varietali che erano privi di indicazione o riconoscimento territoriale. La DOC Garda ha visto la sua produzione ampliarsi nel corso degli anni, per comprendere nel tempo anche la produzione spumantistica e le tipologie Bianco e Rosso. Ad oggi, le tipologie ammesse da disciplinare di produzione sono:

Vini fermi varietali
Garganega, Chardonnay, Pinot grigio, Pinot bianco, Riesling, Sauvignon, Cortese, Cabernet, Cabernet Sauvignon, Merlot, Corvina, Pinot nero, Marzemino, Muller Thurgau, Rebo.

Vini fermi in uvaggio e/o taglio a freddo
Bianco (Garganega, Chardonnay, Pinot grigio, Trebbiano, Cortese e Tocai friulano) Rosso (Merlot, Cabernet sauvignon, Cabernet Franc, Carmenère Corvina, Corvinone e Pinot nero)

Spumanti "metodo italiano"

Bianco (principalmente ottenuti da uve Garganega e Chardonnay)

"Crémant" e "metodo classico"

Bianco (principalmente Chardonnay, Pinot nero unito alle tradizionali varietà locali)

I **vitigni principali** che strutturano il vigneto di produzione delle tipologie di vino della denominazione Garda DOC sono otto, quattro a bacca bianca "Garganega", "Trebbiano" ("Trebbiano

Finanziato dall'Unione europea. Le opinioni espresse appartengono tuttavia al solo o ai soli autori e non riflettono necessariamente le opinioni dell'Unione europea o dell'amministrazione erogatrice. Né l'Unione europea né l'amministrazione erogatrice possono esserne ritenute responsabili.

di Soave" e/o "Trebbiano di Lugana"), "Chardonnay", "Pinot grigio" e quattro a bacca nera "Corvina", "Marzemino", "Merlot", "Cabernet Sauvignon". Completano la variabilità ampelografica tutti i vitigni "locali" dell'areale.

Consorzio

Nel corso degli ultimi dieci anni, il Consorzio ha primeggiato in una missione cruciale: il consolidamento dell'immagine dei vini Garda, elevando la statura di queste gemme vitivinicole per assicurare che il loro valore inestimabile sia riconosciuto e apprezzato tanto dai consumatori quanto dai produttori stessi. L'operato del Consorzio trascende la semplice promozione della qualità dei suoi vini, già ampiamente riconosciuta, ma si estende all'incremento del loro valore percepito, un obiettivo raggiunto attraverso un'efficace strategia di branding. Questo approccio si è concretizzato nella narrazione e nell'immagine distintiva del logo del Consorzio, simbolo delle attività di comunicazione e testimonianza dell'intenso legame con il territorio.

Questa narrazione trae forza dall'essenza stessa del territorio di Garda, che permea la conoscenza e l'apprezzamento dei suoi vini, nonché delle numerose ricchezze che in esso si radicano. Di conseguenza, diventa essenziale associare l'esperienza unica del Lago di Garda con i vini prodotti in questa regione, puntando a una comunicazione omogenea e inclusiva che abbracci tutte le denominazioni. Tale comunicazione è dedicata a rappresentare in modo integrale l'identità e il fascino dell'area gardesana, offrendo una visione complessiva che contribuisce alla valorizzazione del patrimonio vinicolo locale.

Dati economici - I numeri del Garda Doc

In vigna

Il paesaggio vitivinicolo del Garda DOC abbraccia le dieci denominazioni storiche che definiscono l'identità di questa regione. Nel 2025, sono stati rivendicati 2.358 ettari, mentre il volume di uva ha raggiunto i 371.579 quintali, segnando una crescita notevole rispetto ai 78.000 quintali del 2016, evidenza della dinamica espansione e del rinnovato vigore del settore.

In cantina

La produzione di bottiglie del Garda DOC ha testimoniato un incremento esponenziale, con un totale di 23.380.280 unità nel 2025, in significativo aumento rispetto alle 4.500.000 del 2016. Questo accrescimento è stato guidato principalmente dalle seguenti tipologie: Garda Pinot grigio, Garda Garganega, seguito poi da Garda Chardonnay, Garda Bianco, e una notevole quantità di vini Frizzante e Spumante. Le bottiglie di Merlot e Cabernet testimoniano la diversificata offerta enologica della regione. Complessivamente, 250 produttori tra cantine cooperative e aziende vinicole verticalmente integrate contribuiscono al prestigio e al successo internazionale dei vini Garda DOC, sottolineando l'impegno e la passione che caratterizzano questo territorio vitivinicolo unico.

- **Totale bottiglie**: 23.380.280
- Il **Garda bianco** con più di 2 **milioni di bottiglie** ha registrato un incremento del 46 % rispetto l'anno precedente (2024);

Finanziato dall'Unione europea. Le opinioni espresse appartengono tuttavia al solo o ai soli autori e non riflettono necessariamente le opinioni dell'Unione europea o dell'amministrazione erogatrice. Né l'Unione europea né l'amministrazione erogatrice possono esserne ritenute responsabili.

- Il **Garda Pinot Grigio** mantiene la leadership varietale registrando, nel 2025, 8.100.000 bottiglie;
- Il **Garda Chardonnay** registra un leggero calo rispetto al 2024, assestandosi nel 2025 a 3.900.000 bottiglie;
- Tra i varietali locali il **Garda Doc Garganega** si mantiene costante nell'intorno dei **4.000.000 di bottiglie**;
- Tra le bollicine il **Garda bianco nelle versioni frizzante e Spumante** si assestano nell'intorno dei **3.000.000 di bottiglie**;
- I rossi con **Garda Merlot e Cabernet** in testa, costanti nell' intorno di **1.000.000 di bottiglie**.
- **250 produttori verticali e cantine cooperative che utilizzano la denominazione**

Finanziato dall'Unione europea. Le opinioni espresse appartengono tuttavia al solo o ai soli autori e non riflettono necessariamente le opinioni dell'Unione europea o dell'amministrazione erogatrice. Né l'Unione europea né l'amministrazione erogatrice possono esserne ritenute responsabili.

B. Salame di Varzi DOP

Storia

Il Salame di Varzi vanta una storia millenaria, le cui radici si perdono nella notte dei tempi. La tradizione narra che i Longobardi, popolo guerriero e migratore, avessero già scelto questo salame come loro sostentamento prediletto, valorizzandone le eccellenti proprietà conservanti e nutrizionali durante le lunghe marce attraverso l'Europa.

Nel corso del XIII secolo, il Salame di Varzi guadagnò un posto d'onore sulle tavole della nobile famiglia Malaspina, divenendo simbolo di prestigio e raffinatezza, destinato a solennizzare le occasioni con ospiti di elevato rango. Con il passare dei secoli, e grazie all'espansione dell'allevamento suino, il salame iniziò a diffondersi capillarmente, diventando un pilastro dell'alimentazione anche tra le classi meno abbienti, testimoniando così un'evoluzione sociale e gastronomica significativa.

Il 1984 segna un punto di svolta con la fondazione del "Consorzio volontario fra i produttori del Salame di Varzi", promossa dal Comune di Varzi, dalla Camera di Commercio di Pavia e dalla Comunità Montana O.P. L'obiettivo era duplice: ottenere il formale riconoscimento della Denominazione di Origine e lanciare iniziative di promozione, tutela e garanzia della qualità del salame. Alla sua nascita, il Consorzio contava la partecipazione di 29 produttori, uniti dall'ambizione di valorizzare e preservare l'autenticità di questo prodotto storico, emblema di eccellenza enogastronomica.

Territorio

La zona di produzione del Salame di Varzi DOP si estende nell'idilliaco contesto dell'Oltrepò Pavese montano, comprendendo quindici comuni nella provincia di Pavia, in Lombardia.

I suini da cui si ottiene il prodotto sono, nati, allevati e macellati nei territori delle regioni Piemonte, Lombardia ed Emilia-Romagna.

Il carattere unico del Salame di Varzi DOP è profondamente legato al microclima specifico della zona, dove il torrente Staffora, l'aria marina dalla vicina Liguria e le correnti fresche dalle montagne circostanti si fondono per creare condizioni ideali per una stagionatura impeccabile degli insaccati.

Caratteristiche

Il Salame di Varzi emerge come un prodotto distintivo della Valle Staffora, la cui eccezionale qualità si fonda sul rispetto scrupoloso dell'antica ricetta da parte di abili artigiani salumieri, in armonia con le peculiarità climatiche dell'Oltrepò Pavese montano.

Prodotto con carne di suino "pesante", sapientemente macinata tramite l'utilizzo di stampi che riproducono l'antica arte del taglio a coltello (quindi a "macinatura grossa") e arricchita con sale marino, pepe in grani e un infuso di aglio in vino rosso, il Salame di Varzi impiega diversi tagli di carne, inclusi i più pregiati come la coscia, selezionati con estrema cura per assicurare al salame stagionato quelle note di morbidezza e aroma che lo rendono inconfondibile.

Finanziato dall'Unione europea. Le opinioni espresse appartengono tuttavia al solo o ai soli autori e non riflettono necessariamente le opinioni dell'Unione europea o dell'amministrazione erogatrice. Né l'Unione europea né l'amministrazione erogatrice possono esserne ritenute responsabili.

Il processo di creazione del Salame di Varzi si articola in diverse fasi: dalla mondatura e raffreddamento alla macinatura, dall'impastatura all'insaccatura, fino alla cruciale stagionatura. Il risultato è un salame dalla forma allungata, con una consistenza tenera e un colore rosso vivo al taglio. Il suo sapore, dolce e delicato, si armonizza con profumi e aromi intensi e caratteristici, profondamente influenzati dai tempi di stagionatura, offrendo un'esperienza gustativa unica e indimenticabile.

Consorzio

Il Consorzio per il Salame di Varzi DOP è stato istituito con l'obiettivo primario di garantire la protezione, la promozione e il rafforzamento del valore del Salame di Varzi, una delle eccellenze gastronomiche dell'Oltrepò Pavese montano. Attraverso un'attività continua e mirata, il Consorzio si impegna nella tutela dei diritti legati alla denominazione, nella valorizzazione del prodotto, nella diffusione di informazioni ai consumatori e nella salvaguardia degli interessi generali legati a questa pregiata specialità.

Fondamentale è stato il ruolo del Consorzio di Tutela nel definire la Denominazione d'Origine "Salame di Varzi", pietra miliare verso l'ottenimento del marchio DOP (Denominazione di Origine Protetta) dall'Unione Europea. Questo riconoscimento sancisce l'indissolubile legame tra il salame e il suo territorio di origine, confermando l'unicità e l'autenticità del prodotto.

Nel 1996, il Salame di Varzi ha ottenuto l'iscrizione ufficiale nel "Registro delle denominazioni di origine protette e delle indicazioni geografiche protette", un traguardo significativo che certifica a livello internazionale la qualità e l'origine del Salame di Varzi, arricchendo così il patrimonio enogastronomico europeo.

Il 2025 è stato l'anno che ha visto finalmente arrivare all'approvazione finale il Disciplinare di produzione del Salame di Varzi DOP. È stata infatti realizzata una ricostruzione puntuale e meticolosa del Disciplinare originale del Salame di Varzi, che risultava tra i più vecchi esistenti. L'eccellenza del Salame di Varzi DOP è data dal legame che unisce strettamente il procedimento tradizionale con il suo territorio e il Disciplinare di produzione ne garantisce in ogni passo questo legame imprescindibile. Il nuovo Disciplinare racconta la storia di un prodotto frutto di antiche ricette e savoir-faire migliorato negli anni e "al passo con i tempi".

Dati economici

Dopo le difficoltà segnalate sul 2024, si segnala una ripresa sul 2025 che, con quasi **700 mila chili** prodotti, riconferma il trend positivo degli ultimi anni che ha visto la produzione media del Salame di Varzi in crescita tra il 6 e il 10%; in particolare, nell'anno appena terminato, abbiamo registrato un **incremento della produzione del 4% rispetto al 2024.** Un 2025 significativo in particolare per il **prodotto preaffettato**, che ha registrato un **+15% con oltre 50 mila chili.**

Questi dati sono certamente confortanti e dimostrano l'apprezzamento per un prodotto di eccellenza come il Salame di Varzi ma anche l'impegno profuso dal Consorzio e dalle aziende per valorizzarlo e per rafforzarne il posizionamento sul mercato.

Finanziato dall'Unione europea. Le opinioni espresse appartengono tuttavia al solo o ai soli autori e non riflettono necessariamente le opinioni dell'Unione europea o dell'amministrazione erogatrice. Né l'Unione europea né l'amministrazione erogatrice possono esserne ritenute responsabili.

C. Prosciutto Crudo di Cuneo DOP

Storia

La tradizione della lavorazione e conservazione delle carni suine nell'area cuneese risale a parecchi secoli fa. Già i romani, insediati nei primi secoli d.C. in provincia presso le città di Pollenzo (Pollentia), Alba (Alba Pompeia), Benevagienna (Augusta Begiennorum), erano noti per aver sviluppato l'attività dell'allevamento di porci e conoscevano le tecniche per la conservazione delle loro carni con il sale.

Le ricerche inerenti alla storia della produzione del prosciutto nell'area cuneese ci hanno consentito di trovare libri contabili, custoditi dal Monastero degli Agostiniani di Cussanio – Fossano, risalenti al 1630 circa, che parlano della stagionatura dei prosciutti nella "stanza del paradiso" e della destinazione della "noce" per la tavola del Vescovo e dell'Abate.

Il sale, elemento fondamentale per la conservazione delle carni, non è mai mancato nell'area cuneese in quanto terra attraversata da numerose "vie del sale", utilizzate a trasportare la pregiata merce dalle saline della Costa Azzurra verso le città di Torino e Milano. Tant'è che Lodovico II, Marchese di Saluzzo, già nel 1482, allo scopo di favorire il trasporto di merci, tra le quali il sale, fece scavare la prima galleria delle Alpi, detta Buco del Viso, che univa la valle del Queyras e la valle PO (regione della Provenza e area cuneese).

Dopo la seconda metà del XIX secolo, il prosciutto della pianura cuneese assunse maggiore importanza: la nuova borghesia, nata dallo sviluppo dell'industria e del commercio, elevò il prosciutto e la sua lavorazione a vera e propria arte culinaria; i cuochi iniziarono ad abbinare al prosciutto vini e formaggi pregiati. La nobiltà ed il clero, legati alla tradizione, esigevano ricette personalizzate dai "maestri salumieri" fondatori dei primi salumifici artigianali. Una realtà, oggi costituita da numerosi trasformatori con piccoli stabilimenti di macellazione e stagionatura sparsi sul territorio e da migliaia di allevatori.

Territorio

L'area dedicata alla produzione del Prosciutto Crudo di Cuneo DOP si estende attraverso la provincia di Cuneo, quella di Asti e abbraccia 54 comuni nella parte meridionale della provincia di Torino. Questo territorio unico funge da anfiteatro naturale, custodito dalle Alpi Liguri, Marittime e Cozie a sud e ovest, e dalle morbide colline delle Langhe e del Monferrato ad est. A nord, un'imponente barriera naturale ripara l'area dalle incursioni delle correnti fredde, garantendo un livello di umidità basso e stabile, ideale per la stagionatura del prosciutto.

Caratteristiche

Il Crudo di Cuneo DOP è il frutto di un armonioso connubio tra fattori ambientali e l'intervento umano, un insieme che ha plasmato nel tempo le sue inconfondibili qualità. Esso è prodotto esclusivamente con cosce di suini pesanti delle razze Large White, Landrace e Duroc (selezione nazionale) e loro incroci. Il processo produttivo segue meticolosamente diverse fasi: dall'isolamento alla rifilatura, dalla

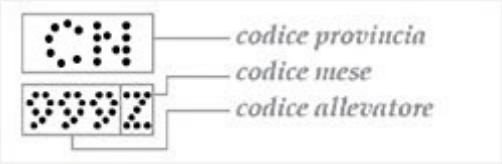
Finanziato dall'Unione europea. Le opinioni espresse appartengono tuttavia al solo o ai soli autori e non riflettono necessariamente le opinioni dell'Unione europea o dell'amministrazione erogatrice. Né l'Unione europea né l'amministrazione erogatrice possono esserne ritenute responsabili.

salagione al riposo, dal lavaggio alla stagionatura, fino alla sugnatura, garantendo così il mantenimento di standard qualitativi elevati.

Particolare attenzione viene data alla stagionatura: i produttori che decidono di estendere questo periodo oltre i 24 mesi possono apporre un bollino speciale, "Stagionatura minima 24 mesi", simbolo di eccellenza e garanzia di un'esperienza gustativa superiore. Il prosciutto, alla fine della sua maturazione, si presenta con una forma tondeggiante e un peso che varia tra gli 8,5 e i 12 kg. Al taglio, la carne rivela un colore rosso uniforme per la parte magra e bianco per quella grassa, con una consistenza morbida e compatta, ed un aroma dolce e invitante, promessa di un sapore ricco e profondo.

Tracciabilità e controlli

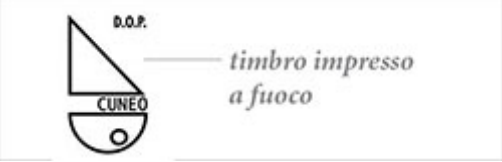
La tracciabilità del prosciutto Crudo di Cuneo DOP è garantita dai marchi a fuoco o a inchiostro indelebile apposti da ogni componente della filiera: in qualsiasi momento è possibile risalire tutti i passaggi della catena produttiva e identificare l'autore della fase produttiva. Tutti i passaggi sono verificati e controllati dagli Enti terzi incaricati dal MASAF. Un attento esame rivelerà quindi tutto il percorso di ogni singola coscia:



Uno speciale tatuaggio indelebile è posto dall'allevatore su entrambe le cosce del suino, con il proprio codice di identificazione, la sigla della Provincia e il mese di nascita dell'animale.

Il macello appone poi un timbro a fuoco, PP e l'identificativo dello stabilimento di macellazione.

Giorno, mese e anno d'inizio della stagionatura sono riportati con timbro a fuoco sulla cotena del prosciutto. La data di entrata in salagione costituisce anche il n. di lotto di lavorazione.



Al termine di questo lungo processo produttivo, dopo attenti controlli di verifica della conformità di ogni lavorazione, con esami analitici, documentali e olfattivi (puntatura), l'Ente Terzo imprime il marchio a fuoco sui due lati maggiori della coscia e su ogni trancio nel caso di porzionatura.

Finanziato dall'Unione europea. Le opinioni espresse appartengono tuttavia al solo o ai soli autori e non riflettono necessariamente le opinioni dell'Unione europea o dell'amministrazione erogatrice. Né l'Unione europea né l'amministrazione erogatrice possono esserne ritenute responsabili.

La marchiatura è realizzata direttamente dall'Ente terzo INOQ incaricato dal MASAF. Il marchio simboleggia tre importanti elementi dell'area di produzione: la forma a punta delle montagne che circondano la zona di produzione, la città capitale che ha pianta topografica a forma di "cuneo" e la forma stilizzata del prosciutto Crudo di Cuneo DOP. Il prosciutto Crudo di Cuneo DOP per essere autentico deve riportare sulla cotenna il marchio a fuoco ben visibile.

Il prosciutto (con osso o confezionato) può inoltre presentare lo specifico Bollino che indica una **stagionatura minima di 24 mesi**. Si può trovare applicato sulla fascetta o su qualunque altra etichetta a corredo del prodotto.

Consorzio

Fondato nel 1998, il Consorzio di tutela e promozione del Crudo di Cuneo si è impegnato fin dalle sue origini nella missione di preservare, qualificare e promuovere sul mercato uno dei salumi più distintivi del territorio che altrimenti rischiava di scomparire. Il Consorzio ottenne nel 2009 la registrazione da parte dell'Unione Europea della denominazione Crudo di Cuneo D.O.P.

Attualmente, il Consorzio vanta la partecipazione di circa 60 allevatori, due macelli e due stagionatori, tutti rigorosamente impegnati nel mantenere gli elevati standard di qualità richiesti dalla denominazione DOP. Nel corso dell'anno 2023 sono state messe sotto sale 17.300 cosce circa, una quantità simile a quella del 2022.

Il logo del Crudo di Cuneo DOP, emblema dell'identità e della qualità del prodotto, simboleggia l'unione armoniosa tra la forma iconica del prosciutto crudo e il motivo del triangolo o "cuneo", rievocazione grafica della pianta topografica del capoluogo. Questa figura stilizzata, caratterizzata da un fondo arrotondato coronato da un cerchio, non solo conferisce al logo un'immediata riconoscibilità ma racchiude in sé l'essenza e l'orgoglio della tradizione enogastronomica locale.

Finanziato dall'Unione europea. Le opinioni espresse appartengono tuttavia al solo o ai soli autori e non riflettono necessariamente le opinioni dell'Unione europea o dell'amministrazione erogatrice. Né l'Unione europea né l'amministrazione erogatrice possono esserne ritenute responsabili.

D. Formaggio Montasio DOP

Storia

Il formaggio Montasio DOP trae il suo nome dall'omonimo Altopiano Jof Montasio, situato nelle vette delle Alpi Giulie. La sua è una lunga storia di sapienza e laboriosità che si conferma ancora oggi con la massima qualità e autenticità. Una tradizione secolare che ci riporta alla sapienza dei frati benedettini: furono loro ad affinare le tecniche utilizzate negli alpeggi di montagna dai pastori, per conservare nel tempo un prodotto fresco come il latte.

La prima "apparizione" di questo gustoso prodotto porta la data del 22 agosto 1773, ritrovata in un prezziario conservato nella biblioteca Guarneriana di San Daniele del Friuli, in cui proprio gli abati di Moggio citano il "Formaggio di Montasio vero" fra i più pregiati del tempo. Prezioso, per l'appunto, perché trasformava il latte, per sua natura destinato al consumo entro pochi giorni, in un prodotto che poteva durare mesi. E delle sue umili origini nelle casere d'alpeggio, ne fa un vanto, perché è proprio qui che ha conquistato la sua unicità, frutto della combinazione fortunata di una microflora presente solo in questo ambiente naturale.

La tradizione del Montasio, dalle vallate delle Alpi Giulie e Carniche, con il tempo si è diffusa in tutta la pianura del Friuli e del Veneto orientale, restando fedele a regole ferree, codificate anche dalla scuola di Caseificio sorta nel 1924 a San Vito al Tagliamento (PN), che ha formato centinaia di "Maestri del Montasio".

Territorio

Secondo il Disciplinare la zona di produzione comprende l'intero territorio del Friuli-Venezia Giulia e il Veneto orientale. Il latte viene infatti prodotto e trasformato in Montasio DOP solo nel Friuli (Udine, Pordenone, Gorizia e Trieste) e nel Veneto orientale (Belluno e Treviso, e in alcune aree delle province di Padova e Venezia).
Quando tutta la filiera produttiva, l'alimentazione delle bovine, la materia prima e le fasi di trasformazione e stagionatura, avviene in territorio montano, il Montasio DOP si può fregiare invece della denominazione PDM ossia "Prodotto di Montagna".
Il Montasio PDM permette di identificare un territorio che produce alta qualità in un ambiente incontaminato, diventando, esso stesso, attrazione per un turismo di nicchia alla ricerca di sapori ed emozioni particolari.

Caratteristiche

Il Montasio è un formaggio a pasta cotta, semidura, genuino oggi come oltre duecento anni fa. E' un capolavoro dell'esperienza ed è un autentico figlio del tempo che si distingue per il suo caratteristico sapore morbido e delicato, equilibrato e senza eccessi.

Finanziato dall'Unione europea. Le opinioni espresse appartengono tuttavia al solo o ai soli autori e non riflettono necessariamente le opinioni dell'Unione europea o dell'amministrazione erogatrice. Né l'Unione europea né l'amministrazione erogatrice possono esserne ritenute responsabili.

Latte fresco intero - non pastorizzato - caglio e sale: sono questi gli ingredienti che si uniscono all'aria e al tempo, niente di più. Il formaggio Montasio Dop si fa ancora come una volta, e consumato dai tre mesi in su, esprime tutto il suo carattere armonico ed equilibrato". Non è né troppo grasso né troppo magro: la sua composizione bilanciata di acqua (32-36%), lipidi (35-37%) e proteine (25-30%) lo rende sempre ben digeribile.

Grazie alla sua lavorazione, il Montasio è *NATURALMENTE PRIVO di LATTOSIO* e questo lo rende ideale nell'alimentazione di tutti. Ma è soprattutto la lavorazione morbida, con temperature di cottura non elevate, a cui segue un'asciugatura altrettanto delicata per mezzo di una lenta pressatura, a farlo diventare il formaggio dell'armonia. Per queste sue caratteristiche il Montasio può definirsi il formaggio del "buon senso", perché ha scelto la virtù di mezzo per raggiungere l'armonia dei sapori, in ogni sua forma. Un formaggio che con equilibrio sa regalare sfumature diverse, ben espresse nelle sue tre stagionature: fresco, mezzano, stagionato.

Attraverso lo scorrere del tempo il formaggio acquisisce la giusta consistenza, il giusto profumo e, soprattutto, il giusto sapore. Dalle note delicate di latte che caratterizzano il Montasio più giovane (60 giorni) il sapore si fa più definito e sapido quando arriva a 10 mesi. Oltre questo tempo di attente cure, i colori si fanno più decisi, il gusto più preponderante e la pasta più compatta, friabile e granulosa, risultando perfetto per essere consumato anche a scaglie o, volendo, da grattugia.

Si riconosce dal marchio di origine posto sullo scalzo della forma con la ripetizione della scritta "Montasio" in senso obliquo.

Tracciabilità e controlli

La tipicità del Montasio è tutelata fin dal 1955 nella Convenzione di Stresa. Il 10 marzo 1986, con decreto del Presidente della Repubblica, Il formaggio Montasio ha ottenuto il riconoscimento D.O. - Denominazione d'Origine. E nel 1996, l'Unione Europea, con il Reg. CE 1107/96, ha riconosciuto il Montasio prodotto DOP - Denominazione d'Origine Protetta, la più importante certificazione di tipicità riguardante i formaggi nell'Unione Europea, regolamentata da un severo disciplinare.
Per garantire la massima qualità del Montasio, il Consorzio vigila sul rispetto della tradizione attraverso analisi chimico fisiche, analisi sul latte, analisi organolettiche e molteplici controlli sulla filiera distributiva.
In questo senso si conferma anche la scelta di collaborare con CSQA, l'organismo di certificazione leader nel campo delle Indicazioni Geografiche, al fine di assicurare i controlli in nome della qualità certificata, come massima garanzia al consumatore dei valori espressi dal territorio di origine e dai valori nutrizionali del prodotto DOP. La qualità di un prodotto non può prescindere da una costante attività di controllo ed è proprio grazie agli attenti, puntuali e approfonditi esami che il formaggio Montasio vanta elevati standard di qualità e genuinità, sempre rivolti alla tutela dei consumatori.

Finanziato dall'Unione europea. Le opinioni espresse appartengono tuttavia al solo o ai soli autori e non riflettono necessariamente le opinioni dell'Unione europea o dell'amministrazione erogatrice. Né l'Unione europea né l'amministrazione erogatrice possono esserne ritenute responsabili.

Consorzio

Il Consorzio per la Tutela del Formaggio Montasio è stato costituito il 20 novembre 1984 dalla volontà di produttori, allevatori e stagionatori con l'obiettivo di voler difendere e tutelare la produzione e il commercio del formaggio Montasio, l'uso della sua denominazione e quindi garantire il rispetto della lavorazione tradizionale, salvaguardarne la tipicità e le sue peculiari caratteristiche.

L'attività del Consorzio si svolge in diversi ambiti che comprendono la tutela, la vigilanza, la divulgazione e la promozione del Montasio DOP. Attività che il Consorzio svolge sia sul territorio nazionale che all'estero attraverso numerose iniziative ed eventi mirati.

Rimane costante la sua politica attiva di ricerca e sviluppo al fine di consolidare il brand, tutelare la tipicità, accrescere la qualità del prodotto e rafforzare i fondamentali economici di tutta la filiera per una sostenibilità economica e ambientale.

In questo senso prosegue nel percorso di valorizzazione del prodotto sempre a tutela della salute dei consumatori, ponendo attenzione alla tracciabilità di filiera, alla valorizzazione del territorio ma anche e soprattutto al benessere animale e alla sostenibilità ambientale. Restano pertanto fondamentali le attività messe in campo per dare sempre più valore alla marca puntando sulla tipicità, autenticità e unicità del formaggio Montasio legato al territorio d'appartenenza e ai suoi valori nutrizionali.

Produzione e dati economici

Nel 2025, la produzione del Formaggio Montasio DOP è stata di 757.000 unità, contribuendo a generare un valore al consumo di 75 milioni di euro. Questo risultato sottolinea il crescente apprezzamento per questo prodotto sia sul mercato nazionale che internazionale. L'export del Montasio DOP ha mostrato una tendenza al rialzo negli ultimi anni, attestandosi quasi al 7% della produzione totale, con un valore che supera i 4 milioni di euro, a conferma del suo crescente appeal anche al mercato internazionale.

La filiera del Montasio DOP: numeri e certificazioni

- 48 stabilimenti dislocati nella zona di origine tra produttori, stagionatori di cui due associazioni di produttori latte;
- quasi 650 stalle produttrici di latte destinabile alla trasformazione in formaggio Montasio DOP che ricadono nella zona di origine tutte certificate dall'Organismo di Controllo;
- 800.000 la produzione totale di forme annue;
- più di 800 analisi chimico fisiche sul Montasio DOP presso produttori e stagionatori;
- più di 500 campioni di formaggio Montasio DOP sottoposti ad analisi organolettica;
- più di 300 controlli su tutta la filiera distributiva incluso il web e gli operatori autorizzati.

Finanziato dall'Unione europea. Le opinioni espresse appartengono tuttavia al solo o ai soli autori e non riflettono necessariamente le opinioni dell'Unione europea o dell'amministrazione erogatrice. Né l'Unione europea né l'amministrazione erogatrice possono esserne ritenute responsabili.

4. La sostenibilità dei prodotti DOP - IGP

DOP e Sostenibilità: un legame indissolubile tra territorio, tradizione e qualità

Attraverso pratiche sostenibili e un forte legame con il territorio, le produzioni DOP europee non solo garantiscono qualità e autenticità, ma si rivelano modelli virtuosi di tutela ambientale e sviluppo locale.

Un patrimonio che racconta la terra

Le Denominazioni di Origine Protetta (DOP) non sono semplici certificazioni di qualità: esse rappresentano un *racconto vivente*, il frutto di un dialogo tra uomo e natura che dura da secoli. Dal cuore del Nord Italia, le produzioni DOP del Vino Garda DOC, del Formaggio Montasio DOP, del Salame di Varzi DOP e del Prosciutto di Cuneo DOP portano avanti un messaggio chiaro: **valorizzare il territorio significa anche proteggerlo.**

Ed è proprio in questa direzione che il progetto EU Chronicles integra nella propria comunicazione un focus sulla sostenibilità, mettendo in evidenza come ciascuna di queste filiere abbia intrapreso azioni concrete per ridurre l'impatto ambientale e promuovere un modello di sviluppo equo e responsabile.

Le storie dietro ogni prodotto DOP

Vino Garda DOC: la sostenibilità in un calice

Le colline del Garda raccontano una storia millenaria, e ogni sorso del suo vino porta con sé il sapore di una terra preservata con cura. Le aziende vinicole della denominazione adottano tecniche di **viticoltura sostenibile**, riducendo l'uso di pesticidi e fertilizzanti chimici e implementando metodi di irrigazione mirata per ridurre il consumo idrico. Inoltre, alcuni produttori hanno investito in impianti di energia rinnovabile, contribuendo alla diminuzione delle emissioni di CO_2.

Un altro aspetto chiave della sostenibilità nella produzione del Garda DOC è l'impegno nella **conservazione del suolo** attraverso tecniche di copertura vegetale, che migliorano la fertilità naturale e riducono l'erosione.

Formaggio Montasio DOP: il valore della filiera corta

Dai verdi pascoli delle Alpi Carniche nasce il Montasio DOP, un formaggio che porta in sé il sapore di una produzione rispettosa dell'ambiente. La sua lavorazione si basa su un sistema di **filiera corta**, che minimizza le emissioni dovute ai trasporti e garantisce un controllo attento sulla qualità del latte utilizzato.

Gli allevamenti che forniscono il latte per la produzione del Montasio DOP seguono pratiche di **benessere animale**, con spazi adeguati per il movimento e una corretta alimentazione. Inoltre, la

Finanziato dall'Unione europea. Le opinioni espresse appartengono tuttavia al solo o ai soli autori e non riflettono necessariamente le opinioni dell'Unione europea o dell'amministrazione erogatrice. Né l'Unione europea né l'amministrazione erogatrice possono esserne ritenute responsabili.

stagionatura del formaggio avviene in ambienti a temperatura controllata con un uso efficiente dell'energia per minimizzare gli sprechi.

Salame di Varzi DOP: l'artigianalità incontra il rispetto per l'ambiente

Tra le colline dell'alto Oltrepò Pavese, il Salame di Varzi DOP è il risultato di un sapere antico che si sposa con la sostenibilità moderna. La produzione segue rigide normative che garantiscono la massima qualità delle materie prime, utilizzando pochi ingredienti aggiunti per la “concia” della carne tagliata ancora “a grana grossa” (infuso di aglio in vino rosso, sale e pepe).

Il Consorzio sta normando anche gli “scarti” dell’affettamento del salame di Varzi DOP per poter dare una seconda vita per il consumo di questo pur sempre nobilissimo sottoprodotto e ridurre al minimo gli scarti.

La stagionatura del salame avviene in ambienti a temperatura ed umidità controllata che fanno anche uso della famosa aria delle valli del protettorato (Varzi e dintorni) il cui microclima incontaminato è ingrediente fondamentale per garantire la miglior riuscita del prodotto dopo la sua lenta stagionatura, **riducendo il fabbisogno energetico**. Inoltre, l'utilizzo di budello naturale per l’insacco, la tanta manualità umana in molte fasi della produzione e l’uso sempre maggiore di materiali ecocompatibili per il confezionamento è un aspetto sempre più considerato dai produttori. Alcuni salumifici poi, stanno decisamente virando verso l’utilizzo delle energie rinnovabili per rendere tutto il processo ancora più sostenibile.

Prosciutto di Cuneo DOP: trasparenza e qualità

Dal Piemonte arriva un prosciutto che è sinonimo di tracciabilità e attenzione all’impatto ambientale. La produzione segue un disciplinare rigoroso che garantisce la completa **trasparenza della filiera**, con un sistema di certificazione che permette ai consumatori di conoscere l'origine di ogni singolo pezzo di prosciutto.

Inoltre, la stagionatura avviene in ambienti controllati sfruttando il più possibile le peculiarità del clima pedemontano o montano del luogo, allo scopo di ridurre il consumo energetico

I produttori del Prosciutto di Cuneo DOP stanno investendo nella **riduzione degli sprechi** lungo tutta la filiera, attraverso una migliore gestione delle risorse e un uso responsabile dell'acqua nelle fasi di lavorazione.

Conclusione: DOP, un modello di sostenibilità per il futuro

I prodotti DOP non sono solo sinonimo di eccellenza gastronomica, ma anche di **responsabilità ambientale, sociale ed economica**. Le filiere di Vino Garda DOC, Formaggio Montasio DOP, Salame di Varzi DOP e Prosciutto di Cuneo DOP dimostrano che la sostenibilità non è un'opzione, ma un impegno necessario per preservare il territorio e il patrimonio culturale.

Finanziato dall'Unione europea. Le opinioni espresse appartengono tuttavia al solo o ai soli autori e non riflettono necessariamente le opinioni dell'Unione europea o dell’amministrazione erogatrice. Né l'Unione europea né l'amministrazione erogatrice possono esserne ritenute responsabili.

Cofinanziato dall'Unione Europea

Attraverso il progetto EU Chronicles, questi valori vengono raccontati e diffusi per sensibilizzare i consumatori e gli operatori del settore. Il legame tra tradizione e innovazione sostenibile si fa sempre più stretto, portando avanti un modello virtuoso che si spera possa ispirare anche altre realtà agroalimentari in tutta Europa.

Per maggiori informazioni sul progetto: *ufficiostampa@sopexa.com*

Per maggiori informazioni e consigli per un'alimentazione varia ed equilibrata:

Finanziato dall'Unione europea. Le opinioni espresse appartengono tuttavia al solo o ai soli autori e non riflettono necessariamente le opinioni dell'Unione europea o dell'amministrazione erogatrice. Né l'Unione europea né l'amministrazione erogatrice possono esserne ritenute responsabili.