

PALATIPICO MODENA

TRADIZIONE & CULTURA

Le Produzioni Agroalimentari Modenesi D.O.P. e I.G.P.

Corso “30560 –MARKETING STRATEGICO”
Laurea in “Economia e marketing nel sistema agro-industriale”
Facoltà di Agraria
ALMA MATER STUDIORUM – UNIVERSITA' di BOLOGNA
23 aprile 2012

Lo Scenario Nazionale

- •Il 2010 è il primo anno in cui l'Italia si avvale di un quadro legislativo completo per quanto riguarda le riforme introdotte dalla PAC
- •Il settore agro-alimentare,insieme al resto dell'economia,stenta ad innescare un deciso per corso di crescita
- •I consumi alimentari calano dello 0,6% (Ismea)
- •Le vendite alimentari al dettaglio segnano un debole incremento nella grande distribuzione (+0,4%) e una riduzione per le piccole superfici (-1,4%)
- •Decollano le esportazioni agro-alimentari (+13%)
- •Nel 2010 si è rischiato il disimpegno automatico dei Fondi per lo Sviluppo Rurale e da giugno 2010 vi è stata una forte accelerazione nei ritmi di erogazione
- fonte dati Unione Camere di Commercio Emilia-Romagna

I PRODOTTI AGRO-ALIMENTARI DI QUALITA'

- **Agricoltura biologica:**
- Attive 2.698 aziende agricole (2,5%del totale regionale) e 805 imprese che effettuano la trasformazione o la commercializzazione di prodotti biologici alla fine 2009
- -76.083 ha (-5,45%),trend in continua riduzione
- -l'Emilia-Romagna è la quarta Regione italiana e la prima nell'Italia settentrionale per numero di operatori biologici
- **Denominazioni d'origine:**
- -l'Emilia-Romagna è la Regione economicamente più rappresentativa
- -nel 2010 registrate la Patata di Bologna e l'Aglio di Voghiera
- -2 miliardi di euro di valore alla produzione (40%del totale nazionale)
- -5.776 aziende agricole, 1.186 trasformatori, 166 sia produttori che trasformatori

- fonte dati Unione Camere di Commercio Emilia-Romagna

Il settore agricolo Regionale

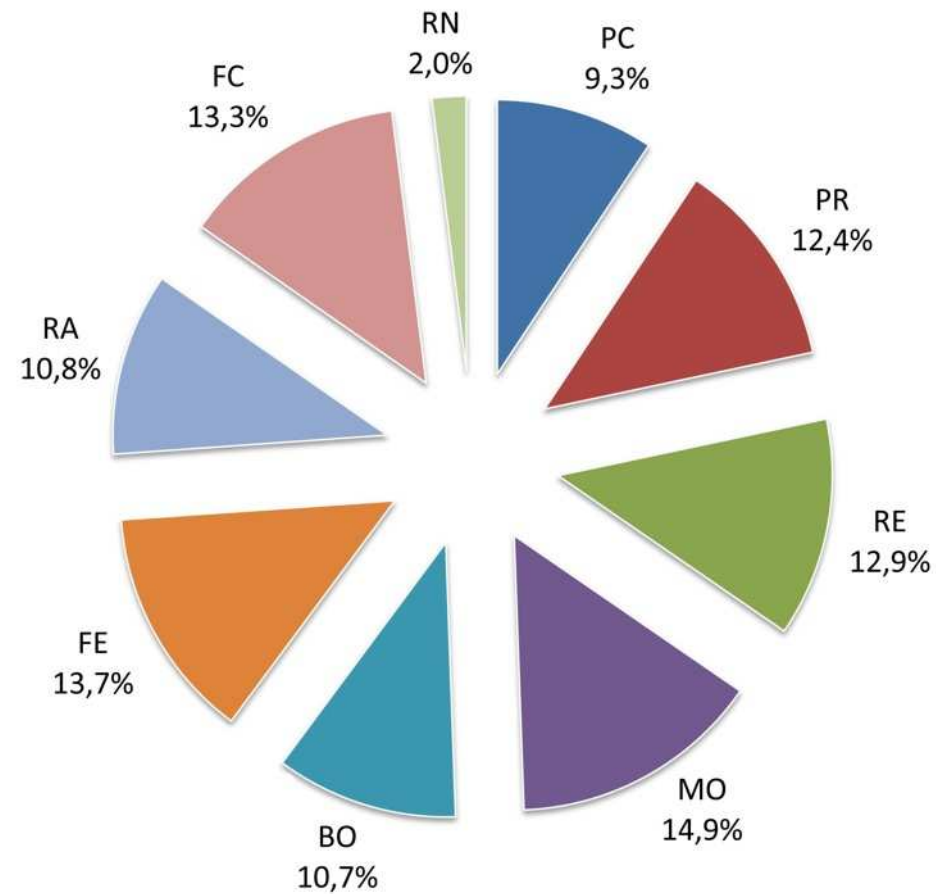
- •PLV agricola:+11,1%
- •PLV coltivazioni legnose:+11,2%
- •PLV coltivazioni erbacee:+13,3%
- •PLV zootecnica:+9,7%
- •Il risultato è determinato:
 - dall'aumento dei prezzi (+8,9%) (soprattutto di cereali e frutticoli) e dalla riduzione dei volumi (-2,4%) delle produzioni vegetali
 - Dall'aumento del prezzo del latte vaccino, cresciuto tra il 2009 ed il 2010 del 20%
- fonte dati Regione Emilia-Romagna

Aziende in Emilia-Romagna

Province	Aziende 2010	Aziende 2000	Variaz. assolute	Variaz. %	SAU 2010	SAU 2000	Variaz. assolute	Variaz. %
Piacenza	6.341	8.828	-2.487	-28,2	118.346,44	125.579,83	-7.233,39	-5,8
Parma	7.131	10.597	-3.466	-32,7	125.619,94	134.109,37	-8.489,43	-6,3
Reggio Emilia	7.762	11.076	-3.314	-29,9	102.106,72	107.409,73	-5.303,01	-4,9
Modena	10.533	14.256	-3.723	-26,1	127.550,30	137.027,40	-9.477,10	-6,9
Bologna	10.785	16.689	-5.904	-35,4	173.593,99	187.031,38	-13.437,39	-7,2
Ferrara	7.769	10.782	-3.013	-27,9	177.706,48	179.158,63	-1.452,15	-0,8
Ravenna	9.001	11.738	-2.737	-23,3	116.806,86	117.234,12	-427,26	-0,4
Forlì-Cesena	9.675	14.654	-4.979	-34,0	89.664,55	98.434,91	-8.770,36	-8,9
Rimini	4.444	7.743	-3.299	-42,6	35.377,89	43.332,55	-7.954,66	-18,4
Emilia-Romagna	73.441	106.363	-32.922	-31,0	1.066.773,17	1.129.317,92	-62.544,75	-5,5

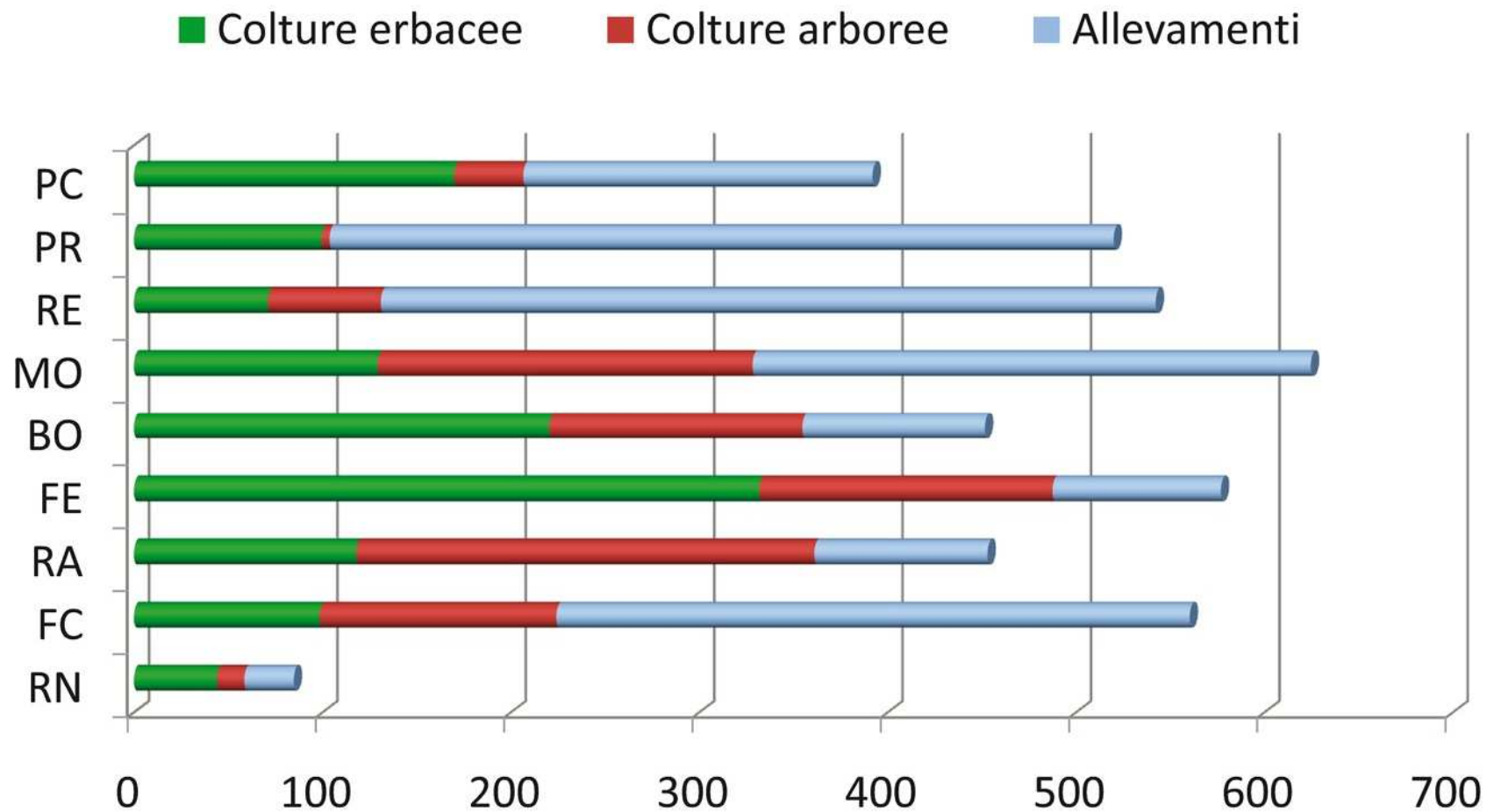
fonte: Istat Censimento 2010 - dati provvisori

Distribuzione provinciale della PLV (2010)



PLV E-R: 4205,55 mil.

Composizione delle PLV provinciali (milioni €, 2010)



La Denominazione di Origine D.O.P. & I.G.P.

- Alcuni prodotti hanno più cose da raccontare di altri: da dove provengono, in quale modo sono prodotti, lavorati, trasformati, confezionati. Quali sono le caratteristiche e le peculiarità che li differenziano dalle produzioni a standard industriale.

IL CRITERIO GENERALE DI *DENOMINAZIONE*

- Per *DENOMINAZIONE* si intende un nome connesso per geografia o per storia a un paese, ad una località o con una regione da cui il prodotto ha avuto origine o ha acquisito particolare tradizione e i cui caratteri sono dovuti esclusivamente o essenzialmente all'ambiente compresi tutti i fattori naturali e umani che vi ineriscono.

L'origine

- I prodotti a D.O. sono legati alla tradizione, alla cultura di un territorio, appartengono quindi all'intera collettività che ha avuto la determinazione e la capacità di valorizzare un prodotto agroalimentare non riproducibile al di fuori della zona dove lo stesso prodotto ha avuto origine e acquisito una chiara fama. L'uomo ancora una volta si colloca al centro del sistema produttivo.

Il Valore della D.O.

- Modena è leader nelle produzioni agroalimentari a D.O. con 10 DOP e 9 IGP
- La ***Denominazione di Origine*** è riconosciuta **proprietà intellettuale** dello Stato membro dell'Unione Europea
- Ciò ha consentito la valorizzazione del territorio rurale con l'integrazione e il consolidamento le produzioni agroalimentari tradizionali e di creare **“Valore Aggiunto”** con un beneficio economico che ricade sull'intera collettività

Modena: elenco produzione a D.O. DOP & IGP

Produzione D.O.P.

VINI

Lambrusco di Sorbara
Lambrusco Salamino di Santa Croce
Lambrusco Grasparossa di Castelvetro
Lambrusco di Modena
Reno
Colli Bolognesi

CONDIMENTI

Aceto Balsamico Tradizionale di Modena

CARNI E SALUMI

Prosciutto di Modena
Salami Cacciatori Italiani

FORMAGGI

Parmigiano-Reggiano

Produzione I.G.P.

VINI

Emilia
Bianco di Castelfranco Emilia

CONDIMENTI, SALSE, ecc.

Aceto Balsamico di Modena
Confettura di Amarene Brusche di Modena

CARNI E SALUMI

Zampone di Modena
Cotechino di Modena
Mortadella Bologna

FRUTTA E VERDURA

Pera dell'Emilia Romagna
Ciliegia di Vignola

Obiettivi delle Denominazioni di Origine

- Individuare i prodotti che danno visibilità nazionale ed internazionale al sistema
- Delimitare le zone geografiche in base alla storia e alla tradizione produttiva
- Valorizzare le produzioni agroalimentari
- Elevare la qualità delle produzioni
- Dare identità ad un sistema che ha delle grandi potenzialità sia dal punto di vista culturale-turistico che imprenditoriale

Elementi che la D.O. pone in evidenza

- La D.O. esprime un territorio riconducibile a un nome geografico.
- Il territorio, le caratteristiche del prodotto, la metodologia produttiva, i fattori naturali e umani, sono descritti e riportati nel

Disciplinare di Produzione

Denominazione di Origine Protetta e Indicazione Geografica Protetta

- Per **denominazione di origine protetta (DOP)** si intende il nome geografico di una zona particolarmente vocata utilizzato per designare un prodotto di qualità e rinomato, le cui caratteristiche sono connesse essenzialmente o esclusivamente
- Per **indicazione geografica protetta (IGP)** si intende il nome geografico di una zona utilizzato per designare il prodotto che ne deriva e che possieda qualità, notorietà e caratteristiche specifiche attribuibili a tale zona.

Denominazione di Origine Protetta D.O.P.

- Con la sigla Denominazione di Origine Protetta (**D.O.P.**) si identifica un prodotto la cui produzione, trasformazione ed elaborazione devono aver luogo in un'area geografica ben delimitata e caratterizzata da un disciplinare di produzione nel quale devono essere precisati:
- la delimitazione della zona geografica da cui deriva la materia prima di origine agricola;
- le modalità di controllo e di attestazione sull'origine della materia prima e le caratteristiche organolettiche del prodotto all'atto dell'immissione al consumo;
- gli elementi che comprovano l'ottenimento di determinate qualità e caratteristiche in relazione all'ambiente geografico comprensivo dei fattori naturali e umani.

Indicazione Geografica Protetta I.G.P.

- Con la sigla Indicazione Geografica Protetta (**I.G.P.**) si identifica il prodotto il cui legame con il territorio si concretizza in almeno una fase tra produzione, trasformazione, elaborazione e confezionamento, o la cui reputazione commerciale o altre caratteristiche possono essere attribuite a tale origine geografica. E' il caso della frutta coltivata secondo un metodo locale in un'area delimitata e indicata nel disciplinare di produzione che può essere frigoconservata al di fuori del territorio di origine e immessa al consumo senza particolari preparazioni.

Specialità Tradizionale Garantita S.T.G.

- L'attestazione di specificità (**S.T.G.**) si traduce nell'attribuzione di una menzione "**S**pecialità **T**radizionale **G**arantita" la quale non fa riferimento ad un'origine ma ha per oggetto la valorizzazione di una composizione tradizionale del prodotto o di un metodo di produzione tradizionale. Questo potrebbe essere il caso della Pizza Napoletana che può essere prodotta in ambito europeo purchè venga rispettata la ricetta: farina 0 o doppio 0, pomodoro S.Marzano, mozzarella di bufala, olio di oliva, basilico, cottura in forno a legna

La Normativa di Riferimento

- Regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio, relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari.
- Decreto 12 aprile 2000 recante le “Disposizioni generali relative ai requisiti di rappresentatività dei Consorzi di tutela delle denominazioni di origine protette (DOP) e delle indicazioni geografiche protette (IGP)”.
- DECRETO 12 maggio 2010 recante le disposizioni generali in materia di verifica delle attività attribuite ai Consorzi di tutela in **agricoltura**.

Ruolo dei Consorzi di Tutela

- Tutela, promozione, valorizzazione, informazione del consumatore, cura generale della **Denominazione di Origine (D.O.P.-I.G.P.)**;
- Stabilire regole di commercializzazione per l'offerta dei prodotti a **D.O.**;
- Contribuire alla gestione delle rese produzione: superfici agricole, capi di bestiame allevato, etc.
- Scelta dell'organismo di controllo.

Consorzi di Tutela - Obiettivi

- Semplificazione: co-gestione delle superfici vitate e della produzione; il patrimonio “vigneto” per valorizzare e vincolare le aree rurali.
- Tutela legale delle D.O.: monitoraggio e vigilanza internazionale sul corretto utilizzo delle D.O.
- Controlli alle aziende consorziate: scelte agronomiche, controllo qualità sulla produzione dei consorziati
- Vigilanza sul prodotto in commercio: acquisto di campioni nei punti vendita
- Sviluppo di Iniziative promozionali a favore delle D.O.: attività promopubblicitaria, manifestazioni, fiere e iniziative

Tutela, Valorizzazione



Promozione, Divulgazione Informazione



Consorzio Tutela
del Lambrusco di Modena



25-28 MARZO 2012 • VINITALY • VERONA
Padiglione 1, Enoteca Regionale Emilia-Romagna, stand C1

modena
e
milia
romagna



ITALY
TRADE
AGENCY



Camera di Commercio
Raggio Emilia

Promozione, Divulgazione Informazione



Modena e Reggio Emilia: arte, Lambrusco, bella la vita!
*Modena and Reggio Emilia, ars, Lambrusco,
that's good life!*



Promozione, Divulgazione Informazione



Promozione, Divulgazione Informazione



Consorzio Tutela
del Lambrusco di Modena

AZIENDE/COMPANIES

- 1 Righi Società Cooperativa Agricola
- 2 Cavicchioli U. & Figli
- 3 Cantina di S.Croce Società Agricola Cooperativa
- 4 Società Agricola Paltrinieri Gianfranco
- 5 Cantina Sociale Masone Campogalliano Società Cooperativa Agricola
- 6 Azienda Agricola Reggiana
- 7 Società Agricola Vezzelli Francesco
- 8 Azienda Agricola Moro di Rinaldini Paola
- 9 Corte Manzini dei F.lli Manzini Società Agricola
- 10 Donelli Vini
- 11 Fattoria Moretto di Fabio Altariva
- 12 Cantina Sociale Prato di Correggio
- 13 Azienda Agricola Cantina Barbolini
- 14 Cantina di Sorbara
- 15 Cantine Due Torri nella Val d'Enza
- 16 Cantina della Volta di Christian Bellei & C.
- 17 Società Agricola Zucchi
- 18 Cantina Formigine Pedemontana
- 19 Medici Ermete & Figli
- 20 Azienda Agricola Garuti Elio ed Eredi Garuti Romeo
- 21 Cantina Sociale d'Arceto
- 22 Cleto Chiarli
- 23 Azienda Agricola Pezzuoli
- 24 Ferrarini
- 25 Azienda Agricola La Battagliola di Alberto Salvadori
- 26 Cantina Sociale di San Martino in Rio
- 27 Nuova Cantina Sociale di Correggio

Promozione, Divulgazione Informazione

Consorzio Tutela
del Lambrusco di Modena



4 • SOCIETÀ AGRICOLA PALTRINIERI GIANFRANCO

Situata nel cuore di Sorbara, al centro della fertile provincia modenese, la Cantina Paltrinieri è un'azienda agricola a conduzione familiare dedita alla produzione di Lambrusco Sorbara DOC da tre generazioni.

L'attività della Cantina Paltrinieri infatti prende inizio a metà degli anni Venti del secolo scorso, quando Achille, stimato ed intraprendente chimico farmaceutico del paese, costruì la prima parte della cantina, poi ampliata e sviluppata dal figlio Gianfranco ed oggi gestita in uno straordinario connubio di saggezza antica e di moderne tecnologie dal nipote Alberto.

La Cantina Paltrinieri produce Lambrusco Sorbara DOC da uve accuratamente selezionate e sapientemente vinificate, provenienti esclusivamente dai vigneti di proprietà.

Entrando nella Cantina Paltrinieri ci si imbatte nel dosato contrasto tra tradizione antica e moderne tecniche produttive. Le operazioni fondamentali della tradizione vinicola sorbarena sono qui interpretate con scrupolo, ricercando e valorizzando al massimo la tipicità del Lambrusco di Sorbara e salvaguardando le sue caratteristiche principali quali il colore rosso rubino chiaro e la sua naturale acidità.

Società Agricola Paltrinieri Gianfranco
Via Cristo, 49 - Sorbara (MO) - I
Tel. +39 059 902047
info@cantinapaltrinieri.it
www.cantinapaltrinieri.it

28

Lambrusco di Sorbara DOC "Leclisse"



.....
.....
.....
.....
.....

Lambrusco di Sorbara DOC "Sant'Agata"



.....
.....
.....
.....
.....

Lambrusco di Sorbara DOC "Piria"



.....
.....
.....
.....
.....

Lambrusco di Modena DOC "Greto"



.....
.....
.....
.....
.....

29

Promozione, Divulgazione Informazione



L A M B R U S C O



Lambrusco
MIO

La storia di un vitigno selvatico
che a Modena e Reggio Emilia
ha ottenuto sei riconoscimenti D.O.P.

Nelle province di Modena e di Reggio Emilia se si parla di vino significa che si sta disquisendo del Lambrusco e della famiglia di vitigni originariamente selvatici che nel tempo sono stati addomesticati sino ad ottenere sei riconoscimenti a Denominazione di Origine Protetta: *Lambrusco di Sorbara, Lambrusco Salamino di Santa Croce, Lambrusco Grasparossa di Castelvetro, Lambrusco di Modena, Lambrusco Reggiano, Lambrusco Colli di Scandiano e di Canossa*. In questo territorio ricco di storia, tradizione e di grandi eccellenze agroalimentari la viticoltura interessa 8.000 aziende viticole con una superficie di 14.800 ettari di vigneti in produzione di cui il 75% è costituito da vitigni Lambrusco. La scelta dei produttori di scegliere la D.O.P. non è casuale e non si limita ad essere uno strumento per valorizzare il prodotto e promuovere un territorio ma per il fatto che il Lambrusco significa cultura, identità, passione, questa scelta diventa un atto di lealtà e trasparenza per garantire al consumatore l'origine e la tradizione produttiva che si sprigionano in un calice di Lambrusco D.O.P.

Il Lambrusco è il vino italiano più commercializzato sui mercati nazionali ed esteri un traguardo che dà un'immagine di prestigio ai nostri territori e premia il lavoro e i considerevoli investimenti effettuati da tutte le imprese vitivinicole che hanno creduto nelle sue potenzialità e che si sono adoperate per migliorarne la qualità. Negli ultimi 10 anni si è infatti assistito alla ristrutturazione dei vigneti e al profondo rinnovamento degli impianti nelle aziende di prima trasformazione e nelle aziende di imbottigliamento.

Per divulgare la conoscenza e l'informazione sul Lambrusco D.O.P. sono attivi i **Consorzi di Tutela** che si occupano della vigilanza per il corretto utilizzo delle nostre D.O.P. difendendole dai numerosi tentativi di imitazione, mentre il **Consorzio Marchio Storico dei Lambruschi Modenesi** e il **Consorzio dei Marchi Storici dei Vini Reggiani** si occupano delle iniziative di informazione e divulgazione e del controllo qualità del Lambrusco D.O.P. prodotto dalle aziende consorziate.



Consorzio Tutela
del Lambrusco di Modena



www.lambrusco.net
www.tutelalambrusco.it
www.vinireggiani.it

Lo stand LAMBRUSCO MIO è presente al VINITALY (25-28 marzo 2012)
PADIGLIONE 1 - Enoteca Regionale Emilia-Romagna

Promozione, Divulgazione Informazione



MODENA, IL TERRITORIO DEI LAMBRUSCHI DOP

AZIENDE CONSORZiate

CHIARLI 1860

CANTINA DI S. CROCE

CANTINA SOCIALE LIMIDI SOLIERA E SOZZIGALLI

CANTINA SETTECANI-CASTELVETRO

CANTINA DI SORBARA

CANTINA SOCIALE DI CARPI

CAVICCHIOLI U. & FIGLI S.r.l.

CANTINE RIUNITE & CIV - Stab. di Modena

CANTINA SOCIALE FORMIGINE PEDEMONTANA

C.A.V.I.R.O. - Stab. di Savignano sul Panaro (MO)

CANTINA SOCIALE MASONE-CAMPOGALLIANO - Stab. di Campogalliano (MO)



www.lambrusco.net

Promozione, Divulgazione Informazione

**MODENA,
IL TERRITORIO DEI LAMBRUSCHI DOP**

Lambrusco di Sorbara
Lambrusco Salamino di Santa Croce
Lambrusco Grasparossa di Castelvetro
Lambrusco di Modena

AZIENDE CONSORZiate

CHIARLI 1860
italia@chiarli.it - www.chiarli.it

CANTINA DI S. CROCE
info@cantinasantacroce.it - www.cantinasantacroce.it

CANTINA SOC. LIMIDI SOLIERA E SOZZIGALLI
cantinasocialelimidi@libero.it

CANTINA SETTECANI-CASTELVETRO
info@cantinasettecani.it - www.cantinasettecani.it

CANTINA DI SORBARA
info@cantinasorbara.it - www.cantinasorbara.it

CANTINA SOC. DI CARPI
info@cantinasocialecarpi.it - www.cantinasocialecarpi.it

CAVICCHIOLI U. & FIGLI S.r.l.
cantine@cavichiolli.it - www.cavichiolli.it

CANTINA SOC. FORMIGINE PEDEMONTANA
info@lambruscodoc.it - www.lambruscodoc.it

CANTINE RIUNITE & CIV - Stab. di Modena
info@civeciv.com - www.runate.it

C.A.V.I.R.O. - Stab. di Savignano s. P. (MO)
cavro@cavro.it - www.cavro.it

CANTINA SOC. MASONE-CAMPOGALLIANO
Stab. di Campogalliano (MO)
info@cantinamasonecampogalliano.com
www.cantinamasonecampogalliano.com



www.lambrusco.net

I CONSORZI

Consorzio Tutela del Lambrusco di Modena

www.tutelalambrusco.it

info@tutelalambrusco.it

**Consorzio Marchio Storico dei
Lambruschi Modenesi**

www.lambrusco.net

info@lambrusco.net

Tel.+39059208610 Fax +39059208616

I CONSORZI

Consorzio Parmigiano Reggiano

www.parmigiano-reggiano.it

sezionemo@parmigiano-reggiano.it

Tel.+39059208630 Fax +39059208635

I CONSORZI

Consorzio del Prosciutto di Modena

www.consorzioprosciuttomodena.it

info@consorzioprosciuttomodena.it

Tel.+39059343464 Fax +39059340543

I CONSORZI

Consorzio Tutela

Aceto Balsamico Tradizionale di Modena DOP

www.balsamicotradizionale.it

balsamico.tradizionale@mo.camcom.it

Tel.+39059208604 Fax +39059208606

I CONSORZI

Consorzio Aceto Balsamico di Modena IGP

www.consorziobalsamico.it

info@consorziobalsamico.it

Tel.+39059208621 Fax +39059208623

Consorzio Filiera Aceto Balsamico Modena IGP

www.consorziofiliera.it

info@consorziofiliera.it

Tel.+39059237905 Fax +39059245123

I CONSORZI

Consorzio Cotechino e Zampone IGP

www.modenaigp.it

info@modenaigp.it

Consorzio Amarene Brusche di Modena IGP

www.amarenebruschedimodena.it