



# La Prima di WineNews.it



n. 1823 - ore 17:00 - Mercoledì 17 Febbraio 2016 - Tiratura: 31087 "enonauti", opinion leader e professionisti del vino  
Registrazione del Tribunale di Siena n. 709 del 31 Marzo 2001 - Direttore responsabile: Alessandro Regoli

## La News



## Primo Piano

### Dop e Igp, in Italia valgono oltre 13 miliardi di euro

Valgono oltre 13 miliardi alla produzione e più di 7 all'export (dato 2014) le Dop e Igp in Italia, con il Belpaese che conferma il suo primato a livello mondiale di prodotti certificati. Emerge dal Rapporto della Fondazione Qualità 2015 ([bit.ly/RDOP15](http://bit.ly/RDOP15)) e Ismea, di scena oggi a Roma, nella "Giornata Nazionale della Qualità Agroalimentare". Oggi i prodotti italiani certificati sono ben 805 tra cibo (282 tra Dop, Igp e Stg) e vino (523, di cui 405 Dop e 118 Igp), con quasi un prodotto su cinque degli oltre 2.870 (1.311 relativi al cibo, 1.579 al vino) certificati in Ue che è made in Italy. Un esercito di eccellenze enogastronomiche che, in Italia, vale il 10% del fatturato di tutta l'industria agroalimentare, oltre il 20% dell'export, e che coinvolge il 56% della superficie agricola utilizzata nel Belpaese. Con il vino che fa la parte del leone, non solo a livello di numero di certificazioni, ma anche economico, visto che il comparto, da solo vale oltre la metà del totale alla produzione (7 miliardi di euro) e quasi due terzi (4,3 miliardi di euro) dell'export complessivo delle Dop e Igp. Nel food italiano, il settore che vale di più è quello dei formaggi, che vale 3,6 miliardi di euro alla produzione il 57,4% del totale, (con il Grana Padano che, da solo, fattura 1,3 miliardi di euro, la Dop n. 1 in assoluto), seguito da quello dei prodotti a base di carne, come i salumi, che vale 1,8 miliardi di euro (28,3%) e poi, a distanza, dall'ortofrutta, con 467 milioni di euro (il 12,2% del totale). Una delle caratteristiche dei prodotti Dop e Igp italiani che trova conferma nei numeri del Rapporto, ancora, è la grande accessibilità, l'essere prodotti di alta qualità, ma non per un mercato di nicchia, visto che il 45,8% del totale viene venduto in grande distribuzione, il 33,4% passa per i grossisti, e l'8,8% per il dettaglio. Mentre solo il 2,7% è venduto direttamente nelle aziende, e appena il 4,3% viene impiegato in bar e ristoranti. Interessante il dato sulla comunicazione relativa ai prodotti del food Dop e Igp, che vale un monte investimento dichiarato di 30 milioni di euro all'anno, soprattutto per campagne in tv (52%), mentre il web pesa solo il 2% degli investimenti promozionali del settore (appena il 38% dei Consorzi usa i social network).

## Primati d'Italia e del mondo

Con 58 vini certificati, al top per numero di denominazioni enoiche, in Italia ci sono il Piemonte (tutti Dop), e la Toscana (52 Dop e 6 Igp), seguite da Veneto con 52 (42 Dop e 10 Igp), Lombardia con 42, e Puglia con 38. Mentre sul fronte del cibo, il primato spetta all'Emilia Romagna con 43 tra Dop e Igp, seguita da Veneto (38) e Lombardia (34). A livello di export, invece, il mercato principale nel mondo per i nostri prodotti Dop e Igp (vino escluso) è la Germania, che assorbe il 14% del totale, seguita dagli Stati Uniti (7%), dalla Francia (5%), e ancora da Uk e Spagna (4%). E in Ue, sul podio per numero di prodotti certificati, dietro all'Italia vengono Francia con 658 e Spagna con 316.

## Focus

### Agromafie, business da 16 miliardi di euro

Associazione per delinquere di stampo mafioso e camorristico, concorso in associazione mafiosa, truffa, estorsione, porto illegale di armi da fuoco, riciclaggio, impiego di denaro, beni o utilità di provenienza illecita, contraffazione di marchi, illecita concorrenza con minaccia o violenza e trasferimento fraudolento di valori sono le tipologie di illeciti riscontrate con più frequenza da parte delle organizzazioni criminali operanti nel settore agroalimentare con il business delle Agromafie che ha superato i 16 miliardi di euro nel 2015. E questo nonostante un sistema di lotta al fenomeno capillare, con oltre 100.000 controlli effettuati nel 2015, per un valore totale dei sequestri che è stato di 436 milioni di euro, di cui il 24% nella ristorazione, il 18% nel settore di carne e salumi, l'11% in quello delle farine, del pane e della pasta, e con i Nas che, in 38.768 controlli da cui sono emerse irregolarità nel 32% dei casi, hanno chiuso 1.350 strutture del sistema agroalimentare con il sequestro di 25,2 milioni di prodotti. Emerge dal "Rapporto sui crimini agroalimentari in Italia" n. 4, elaborato da Coldiretti, Eurispes e Osservatorio sulla criminalità nell'agricoltura e sul sistema agroalimentare, oggi a Roma.



## L'altra Toscana degli Igt

La Toscana del vino continua nelle sue Antepreme. E se domani tocca al Nobile di Montepulciano, e a seguire al Brunello di Montalcino, già si sono svelate altre espressioni del Granducato enoico. Alla "Chianti Classico Collection", c'è stata l'occasione di assaggiare una serie di Igt che hanno fatto la storia recente del vino italiano e toscano. Vini che spesso sono composti da uvaggi bordolesi con Cabernet Sauvignon, Franc, Merlot, Petiti Verdot e così via in aggiunta al Sangiovese, ma anche Sangiovese in purezza, che potrebbero tranquillamente essere "promossi" a Gran Selezione di Chianti Classico. E che, in ogni caso, raccontano di come i produttori siano capaci di esprimere il meglio di un territorio anche senza lavorare solo sul suo vitigno principe (qui i nostri migliori assaggi, <http://goo.gl/ekts11>).

**Chianti lovers**  
14 FEBBRAIO ANTEPRIMA 2016

**VERDICCHIO**  
TALENTI SI NASCE, CAMPIONI SI DIVENTA!



## Cronaca

### Giornalismo alimentare

Se il cibo ed il vino fanno notizia, la comunicazione enogastronomica è sempre più importante per avvicinare il pubblico alle ricchezze alimentari del Belpaese: ecco il "Festival internazionale del giornalismo alimentare" (25-27 febbraio, Torino, [festivalgiornalismoalimentare.it](http://festivalgiornalismoalimentare.it)), con il patrocinio, tra gli altri, della Presidenza del Consiglio dei Ministri. Tra incontri e workshop sui temi più caldi, dall'educazione alla sicurezza alimentare, dalla critica enogastronomica al fenomeno dei food blogger.



## Wine & Food

### Tra "wine experience" e "wine sharing" per stappare grandi vini

Stappare in enoteca o al ristorante una grande bottiglia è sempre un investimento importante. Ma ci sono vie per renderlo più accessibile. Come la "wine experience" pensata da Settembrini a Roma, dove gli appassionati, in un appuntamento settimanale, con 50 euro, potranno degustare selezioni di grandi vini francesi, da Gevrey - Chambertin alla Borgogna. Più "social" il "wine sharing" dell'Enoteca "Bicerin" di Milano: via Facebook ci si prenota, e raggiunto un gruppo di 6 persone, si aprono insieme grandi bottiglie (da Cavallotto a Oasi degli Angeli, da Château de Pommard a Bruno Paillard) ...

## Winenews.TV

Guarda il Video / Ascolta l'audio

3 milioni di turisti all'anno, 5,5 milioni di bottiglie di Vernaccia prodotte: San Gimignano è un vero e proprio laboratorio a cielo aperto dell'enoturismo. Con tanti progetti

per il futuro e una storia che risale ai tempi di Dante e Boccaccio. Parola a presidente e dg del Consorzio Denominazione San Gimignano Letizia Cesani e Stefano Campatelli.

