



DIPARTIMENTO DI SCIENZE AGRARIE ALIMENTARI E AMBIENTALI

CORSO DI LAUREA IN: SCIENZE FORESTALI E AMBIENTALI

**VALORIZZAZIONE DEI PRODOTTI  
AGROLIMENTARI TRADIZIONALI (PAT):  
IL CASO DELL'AGLIO ROSSO DI SULMONA**

TIPO TESI: ricerca

Studente:  
Diandra Di Meo

Relatore:  
PROF. ADELE FINCO

Correlatore:  
DOTT. DEBORAH BENTIVOGLIO

ANNO ACCADEMICO 2020-2021

A mamma e papà, colonne portanti della mia vita.  
A nonno Gaetano che porto dentro me.  
A Mattia, per avermi sorretta ogni volta che pensavo di non farcela...  
Tutto ciò di cui non potrei mai fare a meno.

# SOMMARIO

ELENCO DELLE TABELLE.....	5
ELENCO DELLE FIGURE .....	6
ACRONIMI E ABBREVIAZIONI .....	8
INTRODUZIONE E SCOPO DELLA TESI .....	10
CAPITOLO 1 LA FILIERA DELL'AGLIO.....	12
1.1 L'aglio: origine e storia .....	12
1.2 Filiera dell'aglio .....	13
1.2.1 Preparazione dei bulbilli .....	14
1.2.2 Semina .....	14
1.2.3 Eliminazione scapo florale .....	15
1.2.4 Raccolta e conservazione .....	15
1.3 Principali varietà di aglio .....	16
1.3.1 Agli bianchi .....	16
1.3.2 Agli pigmentati .....	22
CAPITOLO 2 IL MERCATO DELL'AGLIO .....	27
2.1 Lo scenario mondiale .....	27
2.2 Lo scenario europeo .....	30
2.3 Lo scenario italiano .....	32
CAPITOLO 3 ANALISI DEL CONTESTO LEGISLATIVO SULLA QUALITÀ DEI PRODOTTI AGROALIMENTARI .....	37
3.1 La qualità in tutte le sue dimensioni .....	37
3.2 I marchi di qualità europei .....	38
3.2.1 Denominazione di Origine Protetta (DOP) .....	40
3.2.2 Indicazione Geografica Protetta (IGP) .....	41
3.2.3 Specialità Tradizionale Garantita (STG) .....	41
3.2.4 Indicazione facoltativa di qualità "Prodotto di Montagna" .....	42

3.2.5 Prodotto dell'agricoltura delle isole .....	43
3.3 Etichetta biologica .....	44
3.4 I marchi di qualità italiani .....	45
3.4.1 Prodotti Alimentari Tradizionali (PAT) .....	45
3.4.2 Slow Food .....	47
3.4.3 Denominazione Comunale d'Origine (De.Co) .....	49
CAPITOLO 4 L'AGLIO ROSSO DI SULMONA: UN PRODOTTO AGROALIMENTARE TRADIZIONALE (PAT) ABRUZZESE .....	52
4.1 La storia dell'aglio rosso di Sulmona .....	52
4.2 Il mercato dell'aglio di Sulmona .....	54
4.3 I PAT della Regione Abruzzo .....	57
4.3.1 Disciplinare aglio rosso di Sulmona .....	58
4.3.2 Rotazione colturale .....	61
4.3.3 Produzione del seme .....	61
4.3.4 Epoca e modalità di semina .....	61
4.3.5 Raccolta e conservazione .....	62
4.3.6 Confezionamento .....	62
4.3.7 Imballaggi .....	65
4.4 Il Consorzio dell'aglio rosso di Sulmona .....	66
4.5 Il ruolo del Consorzio per il riconoscimento e la valorizzazione delle produzioni tipiche: un'indagine .....	67
4.6 Risultati emersi dall'indagine .....	68
CONCLUSIONI .....	70
BIBLIOGRAFIA .....	82
SITOGRAFIA.....	84

## ELENCO DELLE TABELLE

Tabella 2-1: Produzione in tonnellate e superficie in ettari per i principali dieci produttori di aglio nel mondo .....	28
Tabella 2-2: Superficie (ha) e produzione media di aglio (t) nelle macroaree italiane.....	33
Tabella 4-1: Produzione lorda vendibile per l'aglio e gli scapi fiorali.....	56
Tabella 4-2: Forme di confezionamento dell'aglio.....	62

## ELENCO DELLE FIGURE

Figura 1-1: Fasi di crescita dell'aglio .....	13
Figura 1-2: Bulbo e bulbilli .....	14
Figura 1-3: Aglio bianco Piacentino .....	17
Figura 1-4: Aglio di Molino dei Torti .....	18
Figura 1-5: Aglio bianco Polesano .....	18
Figura 1-6: Aglio del Medio Adige .....	19
Figura 1-7: Aglio di Voghiera .....	19
Figura 1-8: Aglio di Vessalico .....	20
Figura 1-9: Aglio dell'Ufita .....	21
Figura 1-10: Aglio Massese .....	21
Figura 1-11: Aglione della Val di Chiana .....	22
Figura 1-12: Aglio rosso di Sulmona .....	23
Figura 1-13: Aglio rosso di Proceno .....	23
Figura 1-14: Aglio rosso di Castelliri .....	24
Figura 1-15: Aglio rosso di Nubia .....	25
Figura 1-16: Aglio rosso maremmano .....	25
Figura 1-17: Aglio di Resia .....	26
Figura 1-18: Aglio di Caraglio .....	26
Figura 2-1: Produzione e superficie mondiale dell'aglio 1980-2019 .....	27
Figura 2-2: Produzione mondiale aglio 2019 .....	28
Figura 2-3: Esportazione cinese e mondiale di aglio (2000-2019) .....	29
Figura 2-4: Importazione mondiale di aglio e dei principali Paesi (2000-2019) .....	30
Figura 2-5: Produzione di aglio in Europa 2012-2019 .....	31
Figura 2-6: Produzione di aglio in tonnellate dei principali Paesi Europei .....	31
Figura 2-7: Esportazione d'aglio per i principali Paesi europei (2017-2019) .....	32
Figura 2-8: Produzione (t) e superficie (ha) d'aglio in Italia (2006-2020) .....	33
Figura 2-9: Produzione in percentuale di aglio per le regioni italiane .....	34
Figura 2-10: Andamento in percentuale dell'esportazione italiana dal 2016 al 2020 .....	34

Figura 2-11: Percentuale di esportazione italiana nei Paesi europei nel 2020 .....	35
Figura 2-12: Percentuale di importazione italiana dai Paesi europei (2020) .....	35
Figura 3-1: Logo DOP .....	40
Figura 3-2: Logo IGP .....	41
Figura 3-3: Logo STG .....	42
Figura 3-4: Logo Prodotto italiano di Montagna .....	43
Figura 3-5: Logo Etichetta Biologica .....	45
Figura 3-6: Logo PAT .....	47
Figura 3-7: Logo Slow Food .....	49
Figura 4-1: Conca Peligna .....	52
Figura 4-2: Testo di Panfilo Serafini .....	53
Figura 4-3: Ordinanza del Comune di Sulmona .....	53
Figura 4-4: Superfici destinate alla produzione di aglio (ha) (2011-2017) .....	55
Figura 4-5: Numero di Prodotti Agroalimentari Tradizionali (PAT) suddivisi per Regione/Provincia Autonoma e per anno .....	57
Figura 4-6: Modalità di semina dell'aglio .....	59
Figura 4-7: Fase del confezionamento delle trecce .....	59
Figura 4-8: Scapo florale dell'aglio rosso .....	60
Figura 4-9: Marchio aglio rosso di Sulmona .....	65
Figura 4-10: Matrice analisi SWOT .....	68

## ACRONIMI E ABBREVIAZIONI

ARISAL	AGENZIA REGIONALE PER LO SVILUPPO E L'INNOVAZIONE DELL'AGRICOLTURA DEL LAZIO
ARSSA	AGENZIA REGIONALE PER I SERVIZI DI SVILUPPO AGRICOLO
CE	COMUNITÀ EUROPEA
DDS	DIALILL-DISOLFURO
DE.CO	DENOMINAZIONE COMUNALE
DE.C.O.	DENOMINAZIONE COMUNALE D'ORIGINE
DM	DECRETO MINISTERIALE
DOP	DENOMINAZIONE D'ORIGINE PROTETTA
DS	DIALILL-SOLFURO
ENSE	ENTE NAZIONALE SEMENTI ELETTE
FAO	FOOD AND AGRICULTURE ORGANIZATION
GAS	GRUPPO ACQUISTO SOLIDALI
G.U.R.I	GAZZETTA UFFICIALE DELLA REPUBBLICA ITALIANA
IGP	INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA
LN	LEGGE NAZIONALE
MIPAAF	MINISTERO DELLE POLITICHE AGRICOLE ALIMENTARI E FORESTALI
OGM	ORGANISMO GENETICAMENTE MODIFICATO
PAT	PRODOTTI AGROALIMENTARI TRADIZIONALI
PLV	PRODUZIONE LORDA VENDIBILE
PSR	PIANO DI SVILUPPO RURALE
UE	UNIONE EUROPEA

ART.	ARTICOLO
D.LGS	DECRETO LEGISLATIVO
HA	ETTARI
LAB	LABORATORIO
MAX	MASSIMO
MIN	MINIMO
PAR.	PARAGRAFO
PROV.	PROVINCIA
Q.LE	QUINTALE
REG.	REGOLAMENTO

## INTRODUZIONE E SCOPO DELLA TESI

Originario probabilmente dell'Asia, l'aglio è conosciuto nel bacino del Mediterraneo da migliaia di anni. Secondo lo storico greco Erodoto, se ne fece largo uso in Egitto durante la costruzione delle piramidi: si dava agli schiavi uno spicchio con mezza cipolla, un miscuglio che aveva la funzione oltre che di alimento, anche di eccellente ricostituente, ricco di proprietà toniche e depurative e quindi lo ritenevano un alimento particolarmente indicato per i soldati. I bulbi erano utilizzati inoltre nei riti di imbalsamazione, raffigurati nelle tombe e aggiunti ai corredi funerari. Come pianta medicinale l'aglio è citato nel papiro Ebres (circa 1550 a.C.), che ne attesta i molteplici impieghi terapeutici: come antidoto al morso dei serpenti, vermifugo, diuretico, disintossicante e ipotensivo. Nel Medioevo fu impiegato come antisettico durante le epidemie e nella Prima e Seconda guerra mondiale per disinfettare le ferite. Infine, secondo credenze popolari, anticamente si appendeva una treccia d'aglio alla testata del letto, pensando di scacciare streghe e vampiri, allontanando anche i parassiti che rendevano agitati i sogni dei bambini.

L'utilizzo dell'aglio è ancora oggi assai diffuso. Ricco di proprietà e povero di calorie è un'ottima fonte di diversi minerali come potassio, calcio, fosforo e vitamine, in particolare la vitamina C e alcune vitamine del gruppo B. È ritenuto uno degli ingredienti indispensabili per arricchire i piatti delle nostre tavole, per uso farmacologico ed erboristico.

In una realtà come quella della Valle Peligna la quale si caratterizza per una delle aree più depresse della regione Abruzzo, la produzione dell'aglio rappresenta una delle poche voci economiche in attivo per la zona. Contraddistinta da un elevato tasso di disoccupazione, i giovani partono perché il territorio non ha nulla da offrire. Il rilancio di questa coltivazione, che a metà degli anni 2000 ha rischiato di estinguersi perché surclassata da altri aglio di origine straniera, principalmente spagnola e francese, è dipeso dal duro lavoro realizzato dal Consorzio. Questo ha fatto sì che una tradizione come quella dell'aglio rosso non si perdesse e che una delle poche ricchezze del territorio continuasse ad esistere.

Questa tesi si pone l'obiettivo di analizzare il mercato dell'aglio rosso di Sulmona, oggi inserito all'interno dell'elenco dei Prodotti Agroalimentari Tradizionali (PAT), ponendo

particolare attenzione al ruolo del Consorzio per il commercio e la valorizzazione di questa liliacea attraverso un questionario dedicato.

Esaminando nello specifico l'elaborato, la tesi si compone dei seguenti capitoli: nel primo capitolo, partendo da una breve storia dell'aglio, viene descritta la filiera e le principali varietà presenti sul territorio italiano. Il mercato dell'aglio viene trattato nel secondo capitolo, analizzando nel dettaglio, oltre che la produzione, anche l'andamento dell'importazione e dell'esportazione di tre scenari: mondiale, europeo e italiano.

Nel terzo capitolo viene descritta sinteticamente la normativa che regola la qualità alimentare, elencando i marchi europei e italiani volti a salvaguardare e sostenere le eccellenze agroalimentari. Infine, il caso di studio viene trattato nel quarto capitolo, in cui dopo una breve introduzione sulla storia dell'aglio rosso di Sulmona, viene descritto il mercato della liliacea abruzzese e il suo disciplinare di produzione, rivolgendo l'attenzione sulla nascita del Consorzio e sulle attività che esso realizza. Seguono le conclusioni.

# Capitolo 1

## LA FILIERA DELL'AGLIO

### 1.1 L'Aglio: origine e storia

L'Aglio (*Allium sativum*) il cui nome deriva probabilmente dal celtico All che significa “bruciante” in riferimento al forte odore acre e pungente della pianta, (Enciclopedia botanica Motta, 1960) appartiene, secondo la tradizione, alla famiglia delle Liliacee, anche se recenti riclassificazioni la attribuiscono alle Amarillidacee.

L'aglio è con molta probabilità originario dell'Asia Centrale, conosciuto e apprezzato sin dall'antichità, sia come alimento per insaporire i cibi e le salse, sia come rimedio medicinale. Veniva utilizzato dai Cinesi, dai Babilonesi, dagli Arabi e dagli Egizi. Gli Ebrei, in cammino verso la terra promessa, rimpiangono “l'aglio d'Egitto”. Il riferimento più antico si trova in alcuni documenti scritti in Sanscrito, dove viene definito come “uccisore dei mostri”, anche se le prime notizie certe si trovano in un papiro egiziano – il Codex Ebers- risalente al 1550 a.C., lungo circa venti metri e contenente centinaia di ricette terapeutiche. L'aglio viene citato in una ventina di questi rimedi principalmente contro le punture di insetti, per curare il mal di testa e come antidolorifico. In Egitto, l'aglio godeva dello status di pianta sacra e veniva somministrato agli schiavi addetti a lavori pesanti per aumentare la resistenza fisica.

Nella tomba del faraone Egizio Tutankhamon, sono stati trovati bulbi d'aglio deposti probabilmente con lo scopo di allontanare gli spiriti maligni. Le conoscenze mediche della tradizione egiziana furono assimilate dai Greci, i quali filtrarono tutte le varie formule magiche mantenendo la parte pratica, ovvero le ricette mediche, i preparati e le tecniche. Ippocrate, uno dei più grandi medici dell'antichità, basò le sue teorie sull'osservazione dei fatti e raccomandava l'uso dell'aglio per le sue qualità medicinali, avallando la tradizione egizia e l'esperienza popolare. Gli sportivi greci consumavano aglio prima delle competizioni. Ai tempi dell'Impero Romano, e più precisamente nel I secolo dopo Cristo, i legionari romani utilizzavano l'aglio come rimedio contro le malattie infettive e come vermifugo; allo stesso modo i Galli lo mangiavano prima dei combattimenti. Nell'antica Roma l'espressione latina *allium olerè* (“puzzare d'aglio”) veniva utilizzata per indicare chi apparteneva a una classe

sociale più bassa. Altri antichi autori parlarono delle proprietà dell'aglio, tra cui Ovidio, Erodoto, Terenzio e Varrone. Secondo una leggenda, durante l'epidemia di peste che colpì l'Europa intorno al XIV secolo, solo i grandi consumatori d'aglio si salvarono dal contagio. Nella storia un punto di riferimento importante è riportato in un manoscritto risalente al XVI secolo, conosciuto come "Erbario di Urbino", dove si trova un'eccellente raccolta di conoscenze empiriche e di medicina tradizionale e popolare sulle qualità terapeutiche delle piante. Fin qui tutti gli scritti si basano o fanno riferimento alle tradizioni, alle superstizioni o alle credenze popolari. Le tradizioni popolari tramandano che un ciuffo di aglio in ogni casa offre protezione contro gli spiriti maligni. Durante il Rinascimento, l'aglio veniva tenuto lontano o addirittura bandito dalle mense dei più facoltosi, a causa del cattivo odore che dava all'alito, al sudore e ai gas intestinali.

Le prime informazioni su base scientifica, come le intendiamo noi oggi, risalgono al 1858. Il francese Louis Pasteur determinò scientificamente le qualità antibiotiche dell'aglio. Albert Schweitzer, ha dedicato molti anni della sua vita a curare le popolazioni più sfortunate dell'Africa: usava l'aglio come rimedio contro la dissenteria e per combattere tubercolosi, tifo e difterite (diwinetaste.com). Recentemente in Cina, sono stati condotti studi epidemiologici i cui risultati hanno rivelato che una significativa diminuzione del rischio di cancro allo stomaco è proporzionale all'aumento del consumo d'aglio (Di Maio, 2018).

## 1.2 Filiera dell'aglio

L'aglio è diffuso in tutti i continenti, particolarmente nell'emisfero settentrionale. Ha una notevole capacità di resistenza al freddo ed è quindi una pianta a coltivazione invernale o primaverile. Di seguito verrà descritta brevemente la filiera dell'aglio (Figura 1-1).



*Figura 1-1 Fasi di crescita dell'aglio*

### 1.2.1 Preparazione dei bulbilli

L'ottenimento dei bulbilli per la semina caratterizza la tecnica di produzione, dato che la riproduzione avviene per via vegetativa. I bulbilli devono essere separati dal bulbo<sup>1</sup> (figura 1-2) che li costituisce solo poco prima dell'impianto in quanto i singoli bulbilli si conservano male. La separazione detta "sgranatura" o "spicchiatura" si esegue a mano o a macchina. La sgranatura a mano permette di scartare i bulbilli con caratteristiche indesiderabili come dimensioni insufficienti, marcescenze, lesioni; ma, essendo molto lenta e costosa per l'alta richiesta di manodopera, è di fatto impiegata solo per piccole aziende a carattere familiare. La sgranatura meccanica è effettuata con macchine semplici che possono presentare diversi tipi di organi sgranatori (piastra oscillante, tronchi di cono, martelletti, doppio nastro), generalmente gommati al fine di evitare lesioni ai bulbilli. La sgranatura meccanica garantisce un notevole risparmio di tempo e manodopera, ma è comunque consigliabile una successiva selezione manuale dei bulbilli adatti ad essere seminati.



**Figura 1-2 Bulbo e bulbilli**

### 1.2.2 Semina

L'impianto, a seconda delle zone, si effettua da ottobre fino ad inizio marzo. In Italia in linea di massima ad ottobre-novembre nel Sud, a novembre-dicembre nel Centro e a gennaio-marzo a Nord. È stato rilevato che a densità colturali maggiori corrispondono rese complessive maggiori ma il peso medio dei singoli bulbi risulta essere inferiore. Quindi, nella scelta della distanza di impianto, si deve valutare in primis la destinazione commerciale del prodotto

---

<sup>1</sup> Bulbo e bulbilli: il bulbo detto anche "capo" o "testa", è formato da un numero variabile (da 8 a 14) di bulbilli (detti anche "spicchi")

finale. Se il prodotto è destinato al consumo fresco, al mercato ortofrutticolo o come materiale di propagazione, allora i bulbi di grande dimensione sono più apprezzati e maggiormente pagati. Se il prodotto è destinato all'industria di trasformazione, per cui la pezzatura e l'aspetto hanno minore importanza, si possono adoperare densità maggiori per puntare a maggiori rese (Parrano, 2009).

### 1.2.3 *Eliminazione scapo florale*

Nelle cultivar<sup>2</sup> che emettono lo scapo florale (Aaglio Rosso di Proceno, Aaglio Rosso di Sulmona) è conveniente asportarlo non appena questo raggiunge la lunghezza di circa 30 cm. Tale operazione, detta “starlatura”, viene svolta manualmente ed è necessaria per garantire il completo ingrossamento del bulbo in quanto, con l'inizio dell'attività riproduttiva (emissione dei fiori), cessa ogni attività vegetativa (Gorini et al., 1977; Dalla Costa e Miceli, 2004). Gli scapi o “tari” così asportati possono essere destinati al consumo fresco e impiegati per la produzione di piatti tipici o conservati sott'olio.

### 1.2.4 *Raccolta e conservazione*

La raccolta per il consumo fresco inizia ad aprile-maggio, mentre per il prodotto da conservare inizia a giugno nell'Italia meridionale e prosegue fino ad inizio agosto in quella settentrionale. L'aglio è generalmente pronto per essere raccolto quando le foglie sono gialle o secche nel loro terzo superiore e iniziano a piegarsi sul terreno. La raccolta può avvenire completamente a mano, con l'ausilio di macchine agevolatrici o essere completamente meccanizzata. L'essiccazione rappresenta l'operazione principale per la conservazione e per la prevenzione delle alterazioni dell'aglio. Le più importanti e frequenti alterazioni dell'aglio post-raccolta sono: la muffa verde-azzurra (*Penicillium spp.*), il *Fusarium spp.*, l'*Aspergillus niger* e la muffa grigia (*Botrytis spp.*), a queste si aggiungono la germogliazione e la radicazione. L'essiccazione può essere effettuata in campo disponendo il prodotto in andane<sup>3</sup> o in luoghi riparati per circa una settimana, se i bulbi sono destinati al consumo fresco, o per 2-3 settimane, se destinati al consumo secco. L'essiccazione, quando effettuata in campo, può essere completata, disponendo i bulbi su cassette di legno rovesciate lasciate stazionare per qualche

---

<sup>2</sup> Cultivar: il termine cultivar deriva dalla contrazione della locuzione inglese *cultivated variety* (“varietà coltivata”), a sua volta calco del latino *varietas culta*, con il quale si intendono le diverse varietà di piante coltivate ognuna con le sue caratteristiche morfologiche, fisiologiche, agronomiche e merceologiche.

<sup>3</sup> Andana: spazio di terreno tra due filari d'alberi.

tempo sotto tettoie. In alcuni casi si ricorre direttamente all'asciugatura forzata in magazzino con flussi di aria calda.

Al fine di mantenere inalterata la qualità del prodotto, la conservazione dei bulbi prevede le seguenti tecniche:

- Conservazione a temperatura ambiente: realizzata in magazzini, meglio se dotati di ventilazione forzata, per poter regolare, indipendentemente dalle condizioni meteorologiche esterne, la temperatura e l'umidità relativa;
- Conservazione in magazzino frigorifero: viene attuata in appositi magazzini frigoriferi con bulbi stivati in casse o pallet-box di rete metallica. La conservazione refrigerata, meglio di ogni altra, consente nel tempo il mantenimento della qualità.

Al fine di evitare l'insorgere di umidità di condensa, che favorisce gli attacchi dei patogeni o le emissioni di radici, al termine della conservazione è fondamentale un innalzamento lento della temperatura, traferendo il prodotto in celle a temperatura intermedia. Infine, il trasporto dell'aglio viene effettuato all'interno di mezzi ben ventilati per impedire la condensazione di umidità.

### **1.3 Principali varietà di aglio**

In Italia, il parametro di classificazione principalmente utilizzato per distinguere i diversi tipi di aglio, è la colorazione delle tuniche, nonostante poco preciso e discriminante, è considerato soprattutto a livello commerciale. Si possono così distinguere gli ecotipi<sup>4</sup> in due gruppi: agli bianchi e agli pigmentati.

#### *1.3.1 Agli bianchi*

L'aglio bianco è quello più comune e coltivato in Italia. Presenta tuniche esterne di colore bianco argenteo, non screziate, bulbi grossi e compatti, dal sapore deciso, aventi 14-18 bulbilli regolari. Sono più tardivi degli agli pigmentati ma sono dotati di una buona produttività, resistenza e serbevolezza. Sono adatti a semine autunnali al Centro-Sud e autunno-primaverili al Nord.

Le varietà più note in Italia sono:

---

<sup>4</sup> Ecotipo: è una distinta popolazione di un organismo strettamente collegata nelle sue caratteristiche all'ambiente ecologico in cui vive.

- **Bianco piacentino**

Coltivato nella zona di Piacenza sin dal tempo degli antichi romani, fra gli aglio bianchi è quello più diffuso in Italia. Questa varietà continuò nei secoli ad essere coltivata in queste zone e la sua produzione divenne così estesa e le sue qualità così apprezzate, che nel 1900 nacque un consorzio che si distinse per l'esportazione di tale prodotto negli Stati Uniti, tanto che nel 1952, l'aglio bianco piacentino (figura 1-3) era quotato in borsa a Wall Street (Pisano,2015). Nel 1982, la liliacea venne iscritta nel registro nazionale del Ministero dell'Agricoltura come aglio bianco piacentino varietà Ottolini; nel 1994 venne aggiunto l'aglio bianco piacentino varietà Serena. Delle due varietà, l'Ottolini ha una buona produttività, mentre la Serena è importante in quanto virus-esente ed è coltivata solo in campi selezionati. La parte di interesse commerciale è il bulbo. Ogni bulbo contiene da 10 a 18 bulbilli che si distinguono per l'ineguagliabile aroma e sapore e per la sua serbevolezza; tali caratteristiche conferiscono a questa varietà la denominazione "Re dell'aglio" ([biodiveristaraniere.wordpress.com](http://biodiveristaraniere.wordpress.com)).



*Figura 1-3 Aglio bianco Piacentino*

- **Aglio di Molino dei Torti**

La zona di produzione coincide con il comune di Molino dei Torti e quelli limitrofi in provincia di Alessandria. A Molino vengono distinte due varietà di aglio: il "Borgognone" detto anche "Ravagno" e il classico aglio di Molino dei Torti (figura 1-4). Ciò che li contraddistingue è il periodo di raccolta. A giugno avviene la raccolta del Borgognone, il quale deve essere consumato in breve tempo poiché la durata della freschezza del bulbo è limitata, mentre l'aglio classico di Molino dei Torti viene raccolto a luglio. Dopo aver subito un periodo di essiccazione al sole, viene confezionato in mazzi che possono essere conservati fino all'anno successivo ([comune.molinodeitorti.al.it](http://comune.molinodeitorti.al.it)).



*Figura 1-4 Aglio di Molino dei Torti*

- **Aglio bianco Polesano**

L'aglio bianco Polesano (figura 1-5) è la denominazione di un ortaggio a bulbo, ottenuto a partire da ecotipi locali, nonché dalla varietà “Avorio” e “Bianco delicato”, prodotto tradizionalmente nella zona del Polesine in Veneto. Dal novembre 2009, a livello europeo, la denominazione aglio bianco Polesano è stata riconosciuta denominazione di origine protetta (DOP). Si tratta di un aglio con bulbo di forma rotondeggiante regolare con un leggero appiattimento della parte basale, di colore bianco brillante (Disciplinare di produzione della Denominazione di Origine Protetta “Aglio bianco Polesano”). I bulbilli hanno tuniche rosate nella parte convessa. La resa in sostanza secca è molto elevata, motivo per il quale ha un'elevata conservabilità, ed è dotata di un particolare profilo aromatico che risulta meno pungente e più resistente.



*Figura 1-5 Aglio bianco Polesano*

- **Aglio del Medio Adige**

È ottenuto dalle varietà “Thermidrone” e “Cristo” (figura 1-6), si presenta di colore bianco, con bulbi piuttosto grossi di peso variabile dai 30g ai 50g e un aroma

particolarmente intenso, per il quale è molto noto nella Provincia di Padova (Atlante dei prodotti agroalimentari tradizionali del Veneto).



*Figura 1-6 Aglio del Medio Adige*

- **Aglio di Voghiera**

Questo tipo di aglio particolare, con un sapore dolce e un profumo delicato, è coltivato da secoli nella pianura ferrarese. Ancora oggi viene coltivato nella zona, particolarmente adatta alla coltivazione di questa bulbosa, chiamata anticamente Voghenza e oggi Voghiera, nei terreni di alcuni paesi in provincia di Ferrara. L'aglio di Voghiera (figura 1-7) si presenta di colore bianco, luminoso e uniforme, con un bulbo che è di grossa pezzatura e ha una forma rotondeggiante (Pisano, 2015). Ciò che lo contraddistingue è il suo gusto gentile e delicato tendente al dolce. Per queste sue particolari caratteristiche ha meritato il marchio DOP. È tutelato dal Consorzio Produttori Aglio di Voghiera e su ogni confezione viene riportato non solo il nome del produttore ma anche il marchio DOP. Questo marchio garantisce al consumatore che quella confezione è stata prodotta nell'area geografica delimitata.



*Figura 1-7 Aglio di Voghiera*

- **Bianco di Vessalico**

L'aglio di Vessalico (figura 1-8) è un aglio di nicchia coltivato in piccoli appezzamenti di terreno nei territori degli undici comuni che compongono l'Alta Valle Arroschia, in

provincia di Imperia, in Liguria. Nel 1997 la Comunità Montana della Valle Arroscia, preoccupata per l'inquinamento del vero seme di questa varietà ad opera di altri aglio e quindi del progressivo ridursi dei produttori che la coltivavano in purezza, con una delibera ufficiale ha deciso di adoperarsi per la tutela di questa particolare varietà. Ha ricercato i produttori che ancora coltivavano l'aglio di Vessalico in purezza e ha dato loro uno spazio delimitato e valorizzato nella fiera della Valle Arroscia. Questa fiera ha così raccolto e messo in luce i produttori che vendono questa varietà di aglio, e ha promosso la nascita di un'associazione, la Cooperativa "A Resta". La Cooperativa, che riunisce una decina di produttori, è aiutata da Slow Food<sup>5</sup> che ha riconosciuto la varietà denominata "aglio di Vessalico" come un prodotto da presidiare. Nell'anno 2000, inoltre, questa varietà di aglio è stata censita dalla Regione Liguria e inserita nell'Elenco Nazionale dei Prodotti Agroalimentari Tradizionali (Pisano,2015).



*Figura 1-8 Aglio di Vessalico*

- **Aglio dell'Ufita**

La parte nord-orientale della provincia di Avellino, ed in particolare la Valle dell'Ufita, si presta in modo peculiare alla coltivazione dell'aglio (figura 1-9). Le caratteristiche dei terreni e gli ecotipi selezionati permettono di ottenere un prodotto caratterizzato da un elevato contenuto di oli essenziali e principi attivi dal sapore fortemente aromatico che prende la denominazione di "aglio dell'Ufita" ([agricoltura.regione.campania.it](http://agricoltura.regione.campania.it)). Le sue qualità e le sue caratteristiche hanno permesso l'inserimento di questo bulbo nell'Elenco delle Eccellenze Agroalimentari italiane dal Ministro delle Politiche Agricole.

---

<sup>5</sup> Slow Food: è un movimento culturale internazionale che opera sotto forma di un'associazione senza scopo di lucro promuovendo la degustazione a ritmo lento di cibi genuini e cucinati con cura, in contrapposizione al consumo rapido di cibi pronti.



**Figura 1-9 Aglio dell'Ufita**

- **Aglio Massese**

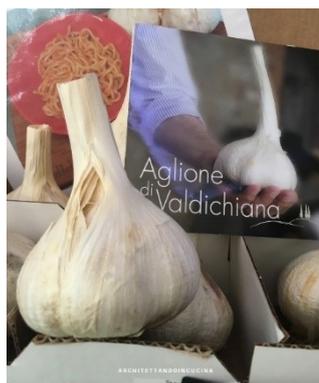
Prodotto nel territorio tra Massa e Carrara, ha una forma spiccatamente rotonda e colore bianco sporco. Gli spicchi sono più piccoli e il sapore meno forte e più dolciastro di quello dell'aglio comune. Il prodotto deve la sua tradizionalità e qualità alla particolarità della cultivar, alla tecnica di produzione rimasta invariata nel tempo e all'originalità del gusto ([www.topfooditaly.net](http://www.topfooditaly.net)). Un altro elemento che conferisce peculiarità al prodotto è il confezionamento: la piantina secca viene intrecciata in una particolare maniera, formando il cosiddetto “forcone” (figura 1-10).



**Figura 1-10 Aglio Massese**

- **Aglione della Val di Chiana**

L'aglione della Chiana (figura 1-11) è un tipo di aglio coltivato nella zona della Val di Chiana, tra le province di Arezzo ed in parte nelle province di Perugia e Terni. Il prodotto agricolo aglione (*Allium Ampeloprasum var. Holmense*), deve corrispondere alle caratteristiche di un Disciplinare di Produzione redatto nel 2017 ([www.aglione.it](http://www.aglione.it)). Rispetto ad altre cultivar è molto più grande di dimensioni (Terzaroli,2018), il peso varia dai 200 grammi del tipo “piccolo” fino agli oltre 600 grammi del tipo “gigante”. Pur mantenendo tutte le proprietà degli altri tipi di aglio, ha un aroma delicato (Di Maio,2018), tanto da essere chiamato “aglio del bacio” o “aglio degli innamorati”, in quanto una volta mangiato non dà effetti spiacevoli all'alito.



**Figura 1-11 Aglione della Val di Chiana**

### 1.3.2 Agli pigmentati

Nel gruppo degli agli pigmentati si possono distinguere due sottogruppi: agli rosa e agli rossi. I rosa italiani presentano tuniche esterne bianche più o meno intensamente screziate di rosa, bulbi grandi, dovuti al maggior numero di bulbilli. Appartengono a questo sottogruppo biotipi di limitata diffusione, tra i più rappresentativi sono gli italiani “rosa napoletano” e “rosa di Agrigento” ed il francese “rosa di Lautrec”, prodotto e commercializzato anche in Italia.

I rossi italiani sono caratterizzati da tuniche esterne bianche o leggermente screziate e bulbilli con tunica rosso vinoso. Hanno caratteristiche intermedie rispetto alle tipologie suddette, un più alto contenuto in sostanze aromatiche, sapore molto piccante, buona produttività e conservabilità. La maturazione è medio-precoce (fine giugno-inizio luglio), anticipata rispetto al bianco. La semina è autunnale. In questo insieme sono presente alcuni ecotipi che emettono lo scapo fiorale, attitudine considerata un difetto, poiché esso va eliminato manualmente per evitare una riduzione di produttività legata ad un minor ingrossamento del bulbo. Lo scapo fiorale viene comunque utilizzato a fini culinari. Le varietà più note in Italia sono:

- **Rosso di Sulmona**

L’aglio rosso di Sulmona (figura 1-12) è una varietà autoctona di aglio, coltivata principalmente nel territorio della Valle Peligna e in particolare a Sulmona, in provincia de L’Aquila.

L’aglio che nasce nella conca di Sulmona è particolare per il colore rosso dell’ultima tunica del bulbo e si distingue per la sua grandezza di almeno 10/20 millimetri di diametro in più rispetto al tradizionale bianco (New Farmers, la riscoperta di una spezia pregiata). Il vantaggio competitivo per gli agricoltori che lo coltivano e commercializzano è che matura 15/20 giorni prima rispetto all’aglio comune della stessa categoria. Altra particolarità è che si tratta dell’unico ecotipo italiano nel quale

il processo di emissione degli scapi floreali avviene ogni anno con regolarità, scapi che vengono anche commercializzati in prelibati prodotti freschi o trasformati.



*Figura 1-12 Aglio rosso di Sulmona*

- **Rosso di Proceno**

L'aglio rosso di Proceno (figura 1-13) viene coltivato nel territorio del comune omonimo fin dai tempi più antichi. Tutta la coltivazione di questo tipico aglio viene eseguita a mano, dalla sua semina al controllo delle infestanti, dalla sua raccolta alla sua essiccazione. Questo bulbo è stato riconosciuto dal Ministero delle Politiche Agricole come “Prodotto Agroalimentare Tradizionale”, così come il tallo<sup>6</sup> (Pisano,2015), prodotto cercato e pregiato, consumato in diversi modi in ambito culinario.



*Figura 1-13 Aglio rosso di Proceno*

---

<sup>6</sup> Tallo: scapo florale dell'aglio.

- **Rosso di Castelliri**

L'aglio rosso di Castelliri (figura 1-14), nato dalla fortunata combinazione di aglio bianco e rosa, ha trovato terreno fertile nelle colline e pianure di Castelliri, in provincia di Frosinone. L'ARSIAL (Agenzia Regionale per lo Sviluppo e l'Innovazione dell'Agricoltura del Lazio) ha riconosciuto l'aglio rosso come prodotto tradizionale e, nell'ambito del Programma operativo sementiero della Regione Lazio, ha provveduto ad avviare le prove di caratterizzazione morfo-fisiologica delle varietà locali di aglio iscritte al Registro Volontario Regionale<sup>7</sup> (2009-2010). È sottoposto a tutela e valorizzazione dell'agro-biodiversità nel Lazio dall'ARISAL e dalla Regione Lazio (L.R 01/03/2000 n°15 -Tutela delle risorse genetiche autoctone di interesse agrario).



*Figura 1-14 Aglio rosso di Castelliri*

- **Rosso di Nubia**

L'aglio rosso di Nubia (figura 1-15) o aglio di Paceco o ancora aglio di Trapani, è una varietà di aglio caratterizzata dall'intenso colore rosso porpora delle sue tuniche e dei suoi bulbilli (Raineri, 2002) e da un contenuto di allicina nettamente superiore alla media. Viene coltivato a Nubia, frazione del comune di Paceco, in provincia di Trapani, dove buona parte della produzione avviene all'interno della Riserva Naturale Integrale Saline di Trapani e Paceco.

È inserito, tra i Prodotti Agroalimentari Tradizionali siciliani riconosciuti dal Ministro delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali, su proposta della Regione Siciliana. Nel 2002 l'associazione Slow Food ha attribuito all'aglio di Nubia uno dei suoi presidi.

---

<sup>7</sup> Registro Volontario Regionale (RVR), gestito dall'ARSIAL, vengono iscritte previo parere di due commissioni Tecnico-Scientifiche, una per il settore Vegetale l'altra per il settore Animale, le Risorse genetiche autoctone a rischio di erosione.



**Figura 1-15 Aglio Rosso di Nubia**

- **Rosso maremmano**

È un aglio (figura 1-16) di dimensioni più piccole rispetto all'aglio normalmente in commercio. Viene coltivato da piccoli orticoltori principalmente in Maremma, nelle zone di Grosseto. È una varietà poco produttiva, è circoscritta all'ambito hobbistico di pochi che per passione continuano a coltivarlo esclusivamente per l'autoconsumo ([prodtrad.regionetoscana.it](http://prodtrad.regionetoscana.it)).



**Figura 1-16 Aglio rosso maremmano**

- **Aglio di Resia**

*Rosajanski Strok* nell'idioma locale (il resiano), è un'orticola coltivata tradizionalmente in Val di Resia dove il seme è stato tramandato di generazione in generazione (Associazione Produttori Aglio di Resia). Presenta caratteristiche specifiche come, il colore rosso o rosato e i bulbi composti da 6 a 8 spicchi. È molto apprezzato dal mondo gastronomico per le sue particolari qualità organolettiche, aroma intenso e persistente. L'aglio di Resia (figura 1-17), per queste peculiarità, è stato riconosciuto come Prodotto Agroalimentare Tradizionale dal Ministro delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali e dal 2004 è Presidio Slow Food.



*Figura 1-17 Aglio di Resia*

- **Aglio di Caraglio**

L'aglio di Caraglio è originario della Valle Grana, in Piemonte. La coltivazione dell'aglio ai piedi della Valle Grana è attestata da tempo, tuttavia si interrompe verso gli anni '50. Solo nei primi anni 2000 si riprende coscienza di questa coltura e nel 2008 nasce il Consorzio di Promozione, Tutela e Valorizzazione dell'Aglio di Caraglio. I produttori che ne fanno parte hanno aderito a un rigido disciplinare al fine di garantire un prodotto sano, puro, rispettoso dell'ambiente e dei consumatori. L'Aglio storico di Caraglio (figura 1-18) oltre ad essere un P.A.T (Prodotto Agroalimentare Tradizionale), è presidio Slow Food ed è l'ecotipo originario recuperato da una famiglia Caragliese. Il Presidio supporta le attività del Consorzio e promuove la coltivazione di questo prodotto, la ripresa delle aree incolte marginali e il coinvolgimento di nuovi produttori ([terradelcastelmagno.it](http://terradelcastelmagno.it)).

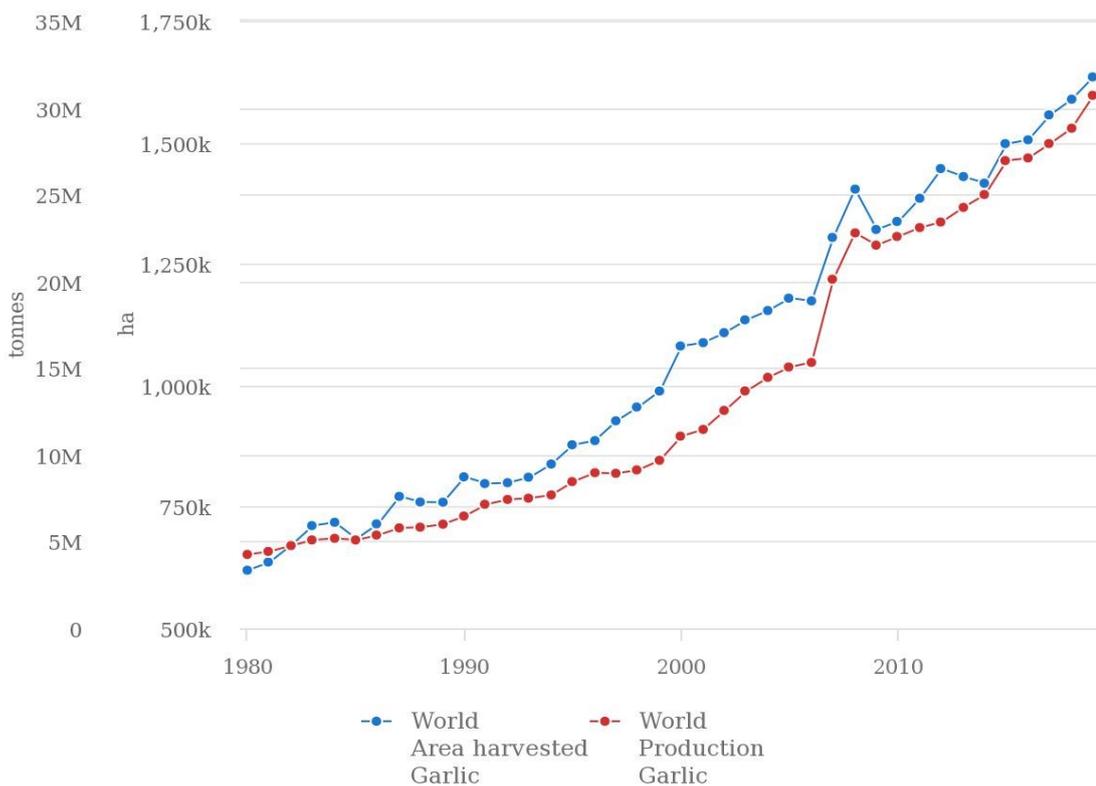


*Figura 1-18 Aglio di Caraglio*

## Capitolo 2 IL MERCATO DELL'AGLIO

### 2.1 Lo scenario mondiale

L'aglio è coltivato in quasi tutti i paesi del mondo. Negli anni la sua produzione ha subito un aumento rilevante. Negli anni '80 la superficie investita ad aglio era di circa 619 mila ettari, con una produzione di 4 milioni di tonnellate; mentre nel 2019 ha raggiunto una superficie di circa 1,6 milioni di ettari, con una produzione di quasi 31 milioni di tonnellate (figura 2-1).



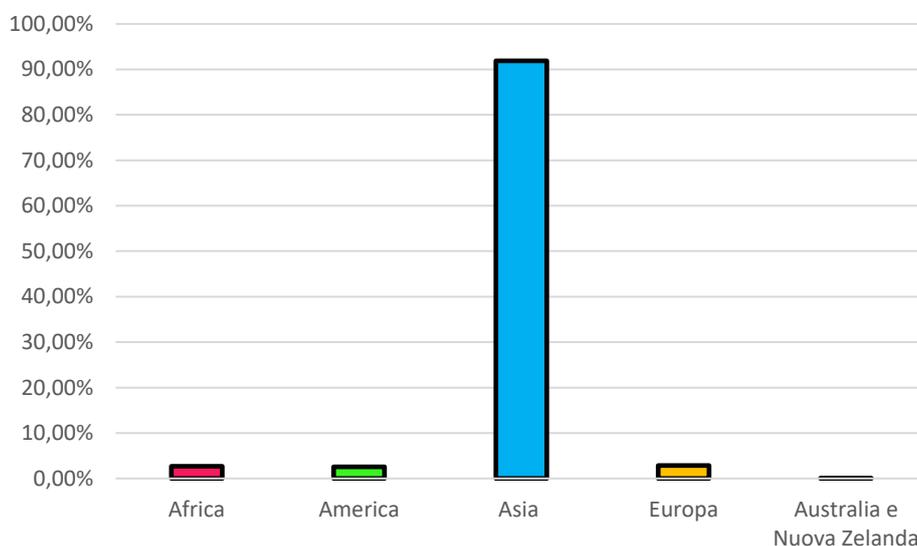
Source: FAOSTAT (May 08, 2021)

**Figura 2-1 Produzione e superficie mondiale dell'aglio 1980-2019**

Fonte: FAO, 2021

Dal grafico è possibile notare come negli anni compresi dal 2000 al 2015 si è registrato un notevole incremento (+144%), con un picco di produzione e superficie nel 2008.

Ad oggi la Cina è il principale produttore di aglio (circa 23 milioni di tonnellate), da sola produce quasi il 92% della produzione mondiale (figura 2-2).



**Figura 2-2 Produzione mondiale aglio 2019**

Fonte: FAO, 2021

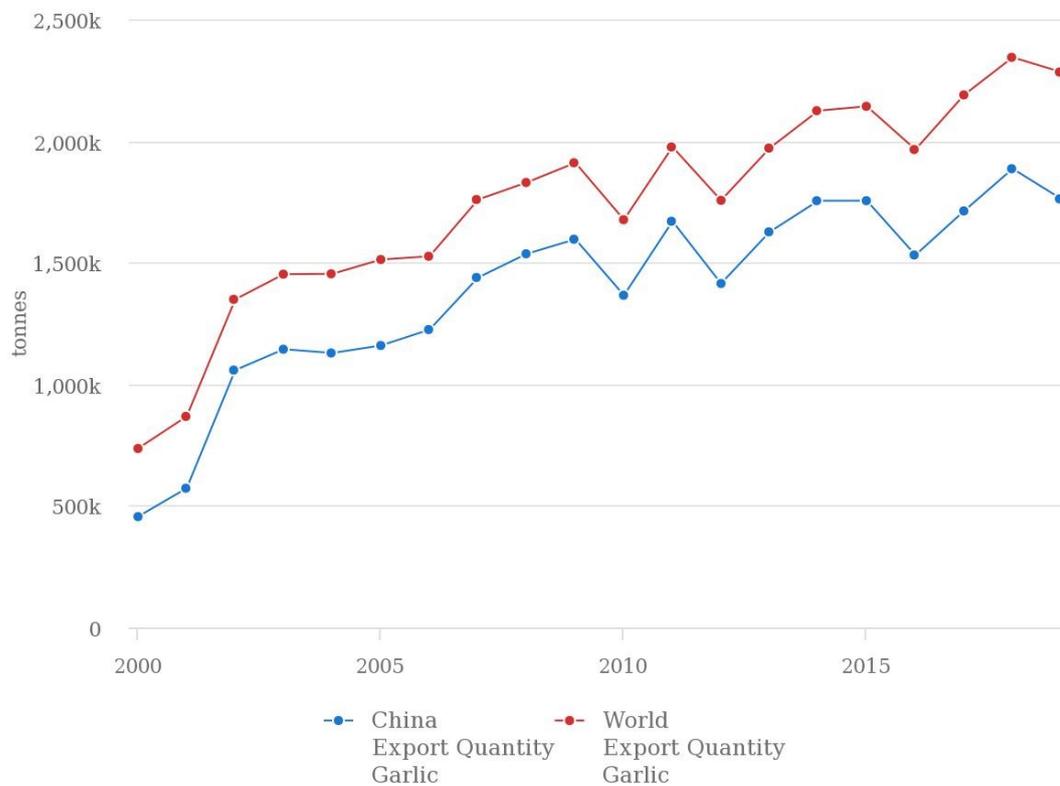
Gli altri Paesi produttori sono l'India con 29 milioni di tonnellate, il Bangladesh con 466 mila tonnellate e la Corea del Sud con 387 mila tonnellate (tabella 2-1). L'Italia con 29 mila tonnellate, si colloca al trentunesimo posto (FAO, 2019).

**Tabella 2-1 Produzione in tonnellate e superficie in ettari per i principali dieci produttori di aglio nel mondo (2019).**

Fonte: FAO,2021

<b>PAESE</b>	<b>PRODUZIONE(t)</b>	<b>SUPERFICIE(ha)</b>
<b>Cina</b>	23305888	834226
<b>India</b>	2910000	358000
<b>Bangladesh</b>	466389	71734
<b>Corea del Sud</b>	387671	27689
<b>Egitto</b>	318800	15503
<b>Spagna</b>	271350	27350
<b>USA</b>	237340	10930
<b>Algeria</b>	223311	13408
<b>Uzbekistan</b>	216272	7089
<b>Ucraina</b>	215070	23600
<b>Birmania</b>	208908	28280

Oltre che per la produzione e per la superficie, la Cina è leader mondiale anche per l'esportazione di aglio (77% dell'export mondiale). Nel 2019, la Cina ha esportato circa 2 milioni di tonnellate d'aglio (figura 2-3), registrando un incremento del 287% rispetto al 2000.

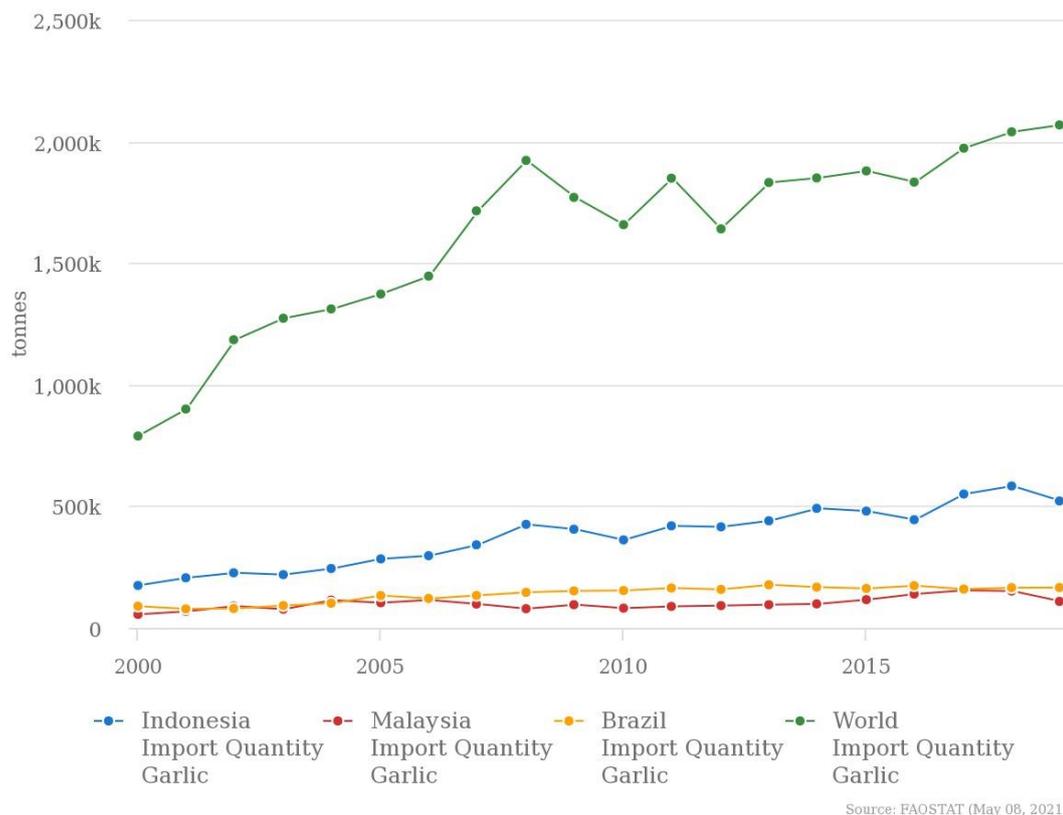


Source: FAOSTAT (May 08, 2021)

**Figura 2-3 Esportazione cinese e mondiale di aglio (2000-2019)**

Fonte: FAO, 2021

Nel 2019, i maggiori importatori di aglio sono stati l'Indonesia (521 mila tonnellate), il Brasile (165 mila tonnellate) e la Malesia (108 mila tonnellate) (figura 2-4).

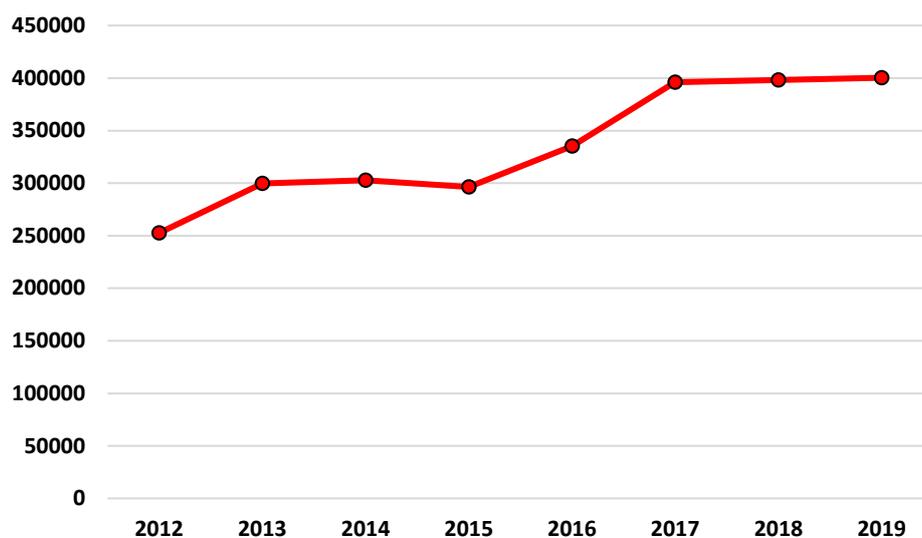


**Figura 2-4 Importazione mondiale di aglio e dei principali Paesi (2000-2019)**

Fonte: FAO, 2021

## 2.2 Lo scenario Europeo

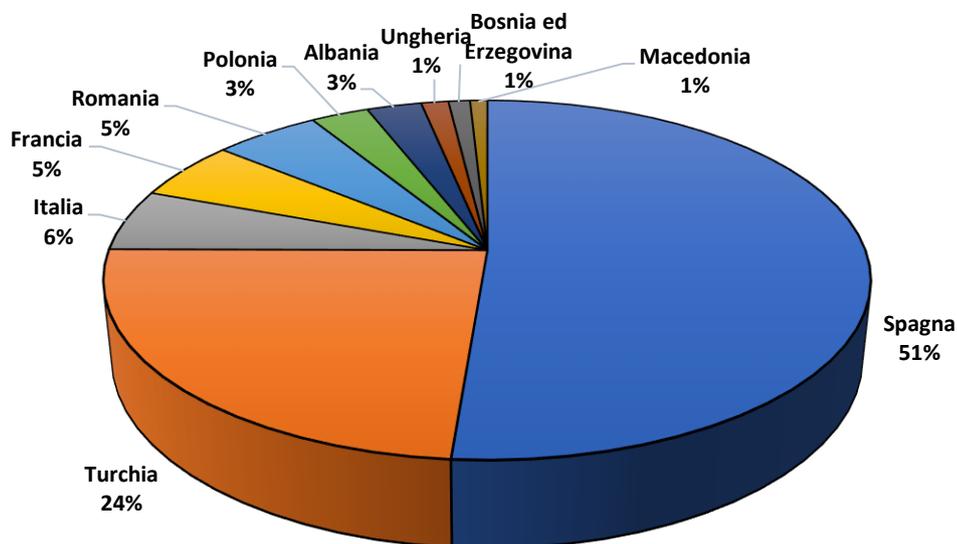
Analizzando lo scenario Europeo dal 2012 al 2019, si evidenzia come la produzione è aumentata da 252 mila tonnellate a 400 mila tonnellate (+58%) (figura 2-5). Il picco della produzione, con poco più di 396 mila tonnellate, è stato raggiunto nel 2017. Negli anni a seguire non sono avvenuti aumenti considerevoli.



**Figura 2-5 Produzione d'aglio in Europa 2012-2019**

Fonte: EUROSTAT, 2021

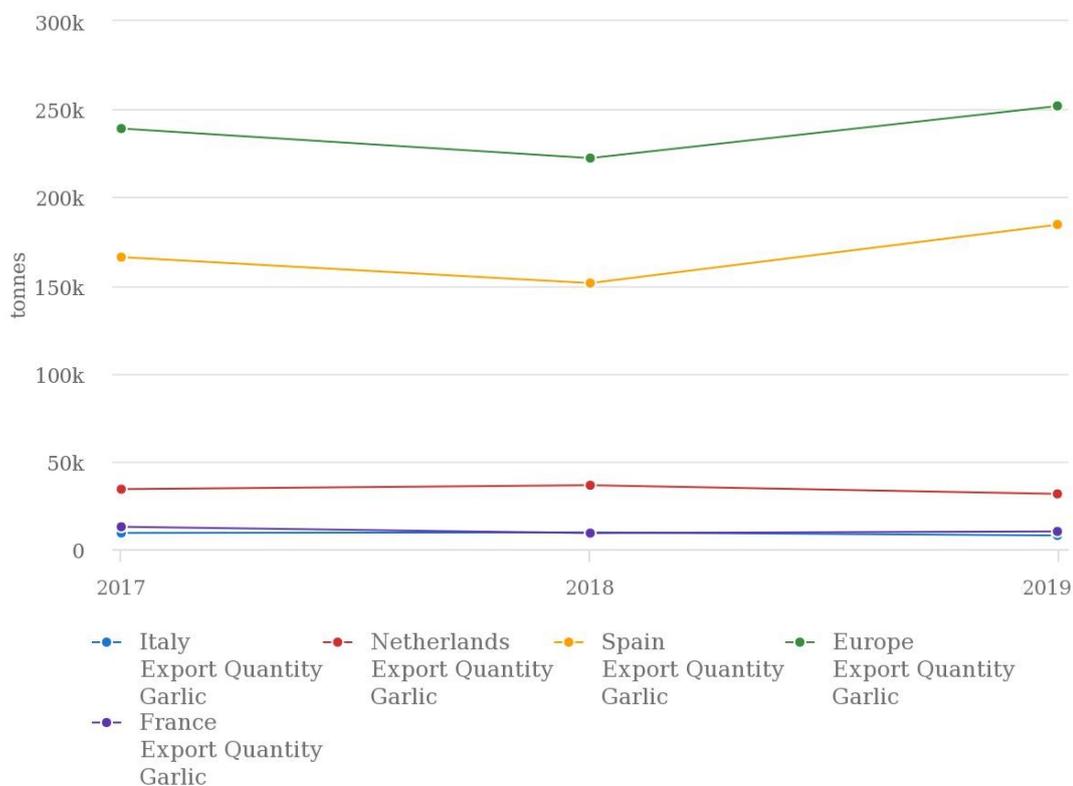
Tra gli Stati Europei, la Spagna è il principale produttore con 271 mila tonnellate (51%). Seguono la Turchia con 126 mila tonnellate (24%), l'Italia con 29 mila tonnellate (6%) e la Francia con 28 mila tonnellate (5%) (figura 2-6).



**Figura 2-6 Produzione di aglio in tonnellate dei principali Paesi europei.**

Fonte: EUROSTAT 2021

Dal 2017 al 2019 la Spagna, con in media 167 mila tonnellate, risulta essere il maggiore esportatore europeo. Seguono i Paesi Bassi con (305 mila tonnellate), Francia con (105 mila tonnellate) e Italia con circa 9 mila tonnellate (figura 2-7).



Source: FAOSTAT (May 09, 2021)

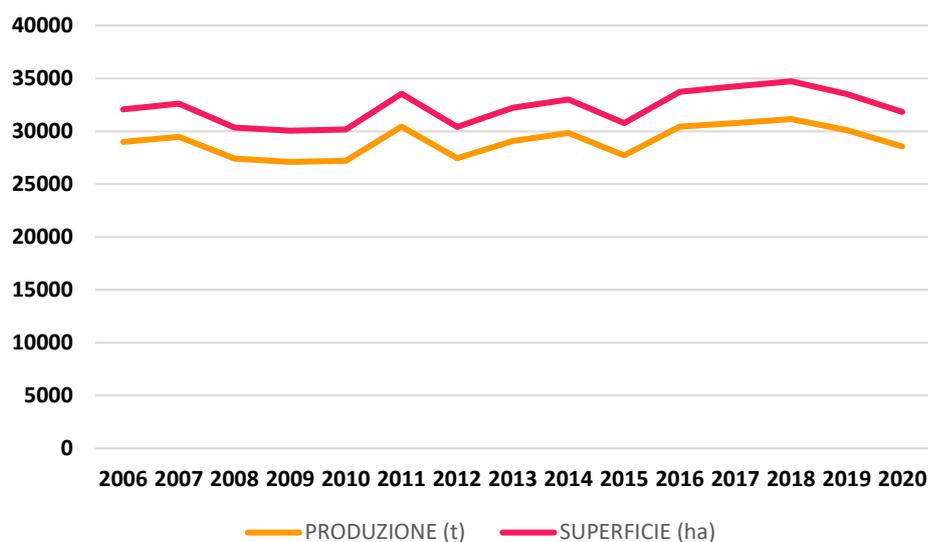
**Figura 2-7 Esportazione d'aglio per i principali Paesi europei (2017-2019)**

Fonte: FAO, 2021

L'Europa importa aglio principalmente dalla Cina e dall'Argentina (EUROSTAT, 2019).

### 2.3 Lo Scenario italiano

La produzione d'aglio in Italia, negli anni compresi dal 2006 al 2020, non ha seguito un andamento costante. Nel 2006 sono state prodotte circa 29 mila tonnellate d'aglio su una superficie di 3 mila ettari. Un picco iniziale della produzione si è verificato nel 2011 con poco più di 30 mila tonnellate, (+5% rispetto al 2006). Negli anni a seguire la produzione ha subito un calo, per poi crescere nuovamente nel 2016. La produzione più elevata è stata raggiunta nel 2018 con quasi 32 mila tonnellate (+7%). Successivamente la produzione ha subito ulteriori cali fino ad arrivare nel 2020 ad un quantitativo di circa 28 mila tonnellate, (-1,5% rispetto alla produzione iniziale) (figura 2-8).



**Figura 2-8 Produzione (t) e superficie (ha) d'aglio in Italia (2006-2020)**

Fonte: ISTAT, 2021

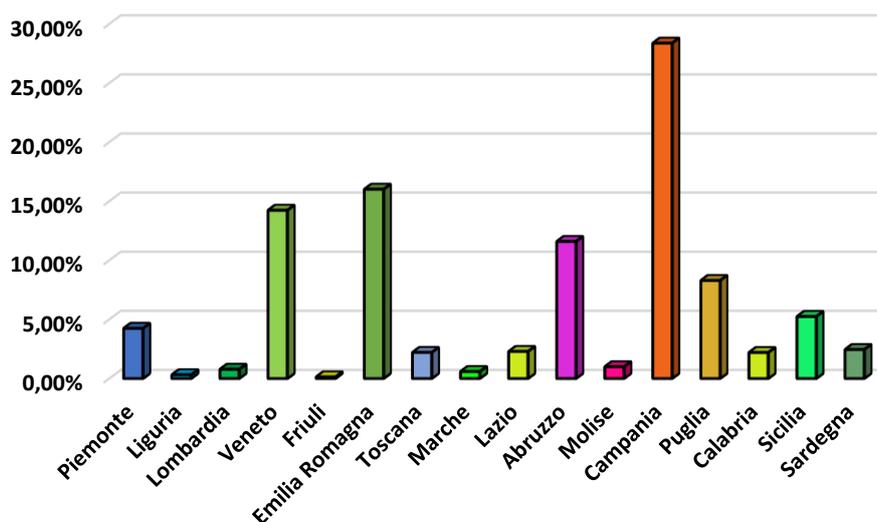
Analizzando i dati ISTAT, dal 2016 al 2020, in Italia, la produzione di aglio risulta maggiormente concentrata al Sud con una media di 178 mila tonnellate e una superficie di 2080 ha. (tabella 2-2).

**Tabella 2-2 Superfici (ha) e produzione media di aglio (t) nelle macroaree italiane.**

Fonte: ISTAT, 2021

ANNO	Nord		Centro		Sud	
	produzione (t)	superficie (ha)	produzione (t)	superficie (ha)	produzione (t)	superficie (ha)
2016	10146,7	1087	1488,5	154	18807,1	2062
2017	12181,4	1266	1288,5	140	17307,6	2067
2018	11454,7	1261	1694,9	180	18001,4	2132
2019	10772,9	1146	1499,9	175	17826,6	2090
2020	9425,5	1028	1721,5	206	17408,2	2053
MEDIA	10796,24	1157,6	1538,66	171	17870,18	2080,8

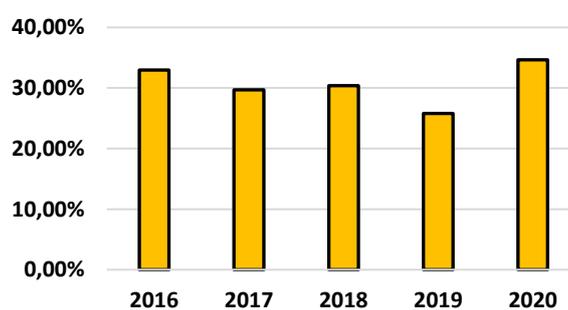
Diverse sono le regioni italiane che producono l'aglio. Tra le più produttive, annoveriamo la Campania (28%), l'Emilia-Romagna (16%), il Veneto (14%) e l'Abruzzo (12%) (figura 2-9).



**Figura 2-9 Produzione in percentuale di aglio per le regioni italiane (2016-2020)**

Fonte: ISTAT,2021

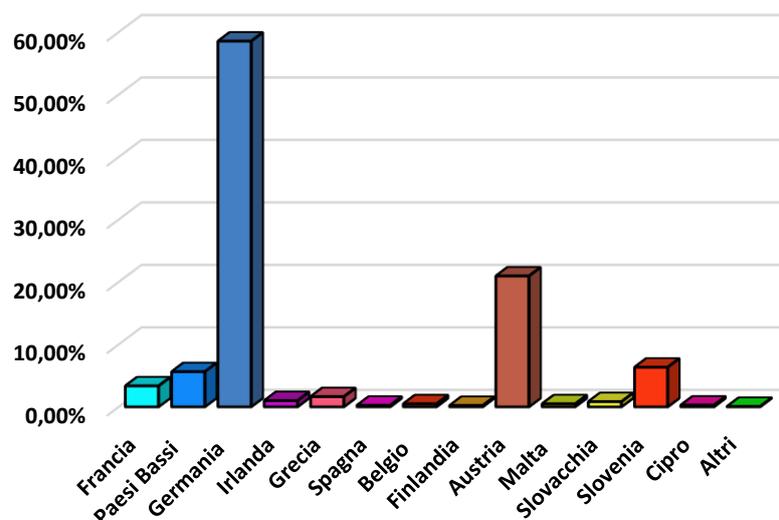
Negli ultimi anni il trend dell'esportazione italiana risulta essere positivo. Il rapporto tra spedizioni e produzione ha raggiunto nel 2020 il 35% circa (figura 2-10).



**Figura 2-10 Andamento in percentuale dell'esportazione italiana dal 2016 al 2020**

Fonte: FAO,2021

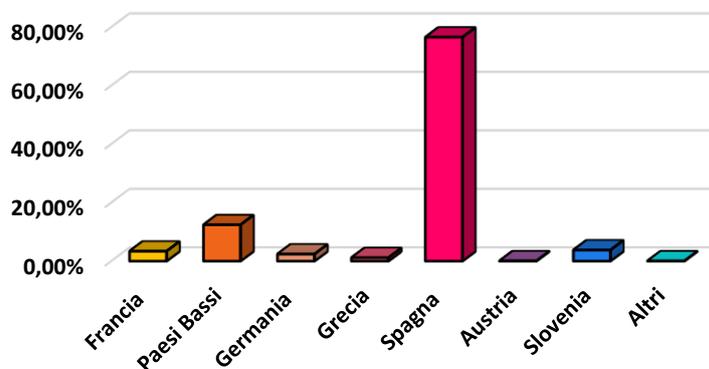
Le esportazioni di aglio sono destinate prevalentemente ai mercati europei, concentrandosi soprattutto in Germania (58 %) ed Austria (29%) (figura 2-11).



**Figura 2-11 Percentuale di esportazione italiana nei Paesi europei nel 2020**

Fonte: ISMEA,2021

L'approvvigionamento di aglio in Italia è effettuato prevalentemente da Spagna e Paesi Bassi. Nel 2020 tali Stati Membri hanno importato rispettivamente il 72 % e il 16 % (figura 2-12).



**Figura 2-12 Percentuale di importazione italiana dai Paesi europei (2020)**

Fonte: ISMEA,2021

In Italia i prezzi di questo prodotto mostrano un'elevata diversità poiché molto dipende dalla varietà di aglio. L'aglio può essere immesso sul mercato confezionato in diversi modi:

- canestrini (intreccio di almeno tre bulbi);
- trecce;
- treccione;

- grappoli;
- confezioni;
- mazzi;
- sacchi.

Per l'aglio confezionato in trecce, il prezzo mediamente oscilla dai €10 ai 25€, sulla base del numero delle teste che compongono la treccia e dalle dimensioni del bulbo.

Il prezzo più alto per l'aglio confezionato in trecce è stato rilevato per l'Aglio di Vessalico e per l'Aglio di Resia (€25,00), mentre il prezzo più basso per l'Aglio Rosso di Castelliri (€9,00).

Il prezzo del canestrino va dai €2,00 ai €2,50.

L'Aglio più costoso è l'Aglione della Val di Chiana. Una confezione da 5kg raggiunge un prezzo di €100,00. Il prezzo così elevato è legato a diversi fattori, quali, l'incapacità riproduttiva dell'aglione stesso, l'esigua superficie coltivata (in correlazione con la difficoltà della lavorazione e dell'alto costo di manodopera) e il continuo rischio di abbandono della cultivar. Il prezzo più basso è stato riscontrato per l'Aglio bianco Napoletano che si attesta intorno ai €5,50 al kg.

## Capitolo 3

### ANALISI DEL CONTESTO LEGISLATIVO SULLA QUALITÀ DEI PRODOTTI AGROALIMENTARI

#### **3.1 La qualità in tutte le sue dimensioni**

La qualità è l'insieme delle caratteristiche e delle proprietà di un prodotto, di un processo o di un servizio, le quali conferiscono ad esso la capacità di soddisfare le esigenze implicite o espresse dal cliente (ISO 9000 del 2005).

La qualità non può essere definita in termini assoluti, si tratta di un concetto che si veste e si sveste di significati diversi a seconda del contesto considerato. Mentre in passato la qualità veniva riconosciuta nella soggettiva attribuzione “buono/non buono”, in epoca più recente qualità assume una sempre più precisa connotazione. A partire dagli anni '90, in seguito alla globalizzazione, alcuni produttori iniziarono a distinguersi andando incontro alla domanda di un numero sempre più crescente di consumatori attenti al significato nutrizionale e alla salubrità degli alimenti (ERSA,2020) differenziando la propria produzione e curando aspetti del prodotto fino a quel momento poco considerati quali:

- Qualità di origine: è uno dei primi aspetti di qualità impliciti dell'alimento. È l'espressione della tipicità di alcuni prodotti legati alla territorialità, alla conservazione delle produzioni autoctone e delle lavorazioni tramandate da generazioni. Questo ha portato alcuni prodotti ad essere riconosciuti con Marchi di Qualità accreditati ufficialmente. Attualmente l'Italia vanta il primato europeo tra i prodotti riconosciuti con la qualifica di Denominazione d'Origine Protetta (DOP) e Indicazione Geografica Protetta (IGP). Grazie a questi riconoscimenti è possibile valorizzare le produzioni agricole e i produttori, proteggendo i nomi dei prodotti da imitazioni e abusi e aiutando allo stesso tempo i consumatori a riconoscere e a scegliere la qualità.
- Qualità nutrizionale: la qualità nutrizionale può intendersi sotto l'aspetto quantitativo, che è dato dalla quantità di energia chimica che l'alimento apporta, e sotto quello qualitativo, che è dato dalla combinazione degli elementi nutritivi in esso contenuti.

- Qualità igienico-sanitaria: condizione indispensabile della qualità di un alimento è quella che non deve presentare rischi per la salute umana, che vi sia assenza di contaminazione chimica e microbica e che risponda a requisiti d'igiene minimi, stabiliti dalla legge.
- Qualità merceologica: è determinata dalla conformità delle caratteristiche tecnologiche e commerciali di un determinato prodotto.
- Qualità ambientale: riguarda i metodi di produzione, la sostenibilità ambientale, l'eco-compatibilità e le tecniche di agricoltura.
- Qualità etica: produzione senza sfruttamento.
- Qualità organolettica: è la qualità determinata dalla valutazione del consumatore di alcune caratteristiche dell'alimento, quali l'aspetto, il gusto, l'aroma e la consistenza.

Le esigenze che la qualità è chiamata a soddisfare possono essere di carattere primario, legate cioè con la tutela di bisogni essenziali, quali la sicurezza, la salute e i diritti fondamentali delle persone in genere, o di natura accessoria, relative al soddisfacimento di esigenze materiali e spirituali che trascendono i bisogni essenziali, quali le prestazioni, l'affidabilità, la durata, la bellezza, il comfort e le caratteristiche qualitative in genere dei beni e dei servizi su cui si basa la vita economica e civile della società moderna.

A ciascuna di tali esigenze occorre dare risposta tramite individuazione dei requisiti che ne garantiscono il soddisfacimento, si parla pertanto di certificazione. Per certificazione si intende l'atto mediante il quale una terza parte indipendente attesta che un prodotto, un servizio, un processo o un'azienda è conforme ai requisiti specificati. Le certificazioni si distinguono in:

- Obbligatorie (cogenti): regolate da leggi, di emanazione nazionale o comunitaria. In questo caso la dichiarazione di conformità è emessa da un'istituzione pubblica ed è vincolante per poter procedere alla lavorazione ed all'immissione del prodotto in commercio;
- Volontarie (regolamentate o normate): scelte in totale libertà dall'azienda e che riferiscono a sistemi di qualità basati su regole di natura legislativa (Biologico, DOP, IGP) (Ferrucci, 2020).

### **3.2 I Marchi di Qualità Europei**

L'Unione Europea, nell'intento di salvaguardare e sostenere le proprie eccellenze agro-alimentari sul mercato globale, ha istituito già dal 1992 i marchi DOP, IGP e STG, i quali tutelano in particolare quei prodotti tradizionali le cui caratteristiche qualitative sono

strettamente legate ai territori di origine per la provenienza delle materie prime e pratiche di produzione storicamente consolidate (ERSA,2020).

A distanza di venti anni il Regolamento CE n. 2081/1992 è stato sostituito e perfezionato con il Regolamento UE n. 1151/2012, noto anche come “*Pacchetto di Qualità*”, il quale disciplina i regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari. La nuova normativa comunitaria, abrogando i precedenti regolamenti (CE) n. 509/2006 (riguardanti le specialità tradizionali garantite) e n. 510/2006 (sulla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni di origine), intende aiutare i produttori di prodotti agricoli e alimentari a comunicare agli acquirenti e ai consumatori le caratteristiche e le modalità di produzione agricola di tali prodotti. Il regolamento mira a potenziare la necessità di avere a disposizione efficaci strumenti legislativi per l'identificazione e la rintracciabilità territoriale dei prodotti agroalimentari di pregio. Nel dettaglio, l'art.12 del Regolamento, richiede ai fabbricanti l'utilizzo di simboli dell'UE e di un marchio di qualità specifico da applicare sull'imballaggio, con lo scopo di far riconoscere ai consumatori dell'Unione europea specifici sistemi di qualità regolamentati. L'art. 13 invece ha come obiettivo la tutela dei marchi registrati contro qualsiasi usurpazione, imitazione o evocazione di denominazioni relative sia ai prodotti che ai servizi. Un altro importante obiettivo del suddetto regolamento è riportato nell'art. 17, che prevede l'istituzione di un regime relativo alle specialità tradizionali garantite per salvaguardare i metodi di produzione, aiutando i produttori a commercializzare i propri prodotti e a comunicare ai consumatori le proprietà ad essi conferite.

Un'importante novità del suddetto regolamento è data dalla possibilità di utilizzare indicazioni facoltative di qualità. Tali indicazioni sono riconosciute per particolari produzioni che siano ottenute in aree specifiche del territorio europeo, con lo scopo di aumentare il loro valore. Le aree che possono godere dell'“indicazione facoltativa di qualità”, sono quelle di “montagna” e “isole”. Per i prodotti di montagna l'indicazione è utilizzata unicamente per descrivere i prodotti destinati al consumo umano in merito ai quali sia le materie prime che gli alimenti per gli animali provengano essenzialmente da zone di montagna e nel caso dei prodotti trasformati anche la trasformazione avviene in zone di montagna (art. 31). Mentre l'indicazione facoltativa prodotto delle isole sarà possibile solo dopo la presentazione di una relazione da parte della Commissione al Parlamento europeo e al Consiglio, che dimostra l'effettiva utilità di creare tale indicazione (art.32).

### 3.2.1 Denominazione d'Origine Protetta (DOP)

*<<Per “Denominazione di Origine” si intende il nome di una regione, di un luogo determinato o, in casi eccezionali, di un paese che serve a designare un prodotto agricolo o alimentare originario di tale regione, di tale luogo determinato o di tale paese, la cui qualità o le cui caratteristiche sono dovute essenzialmente o esclusivamente ad un particolare ambiente geografico, incluso i fattori naturali e umani, e la cui produzione, trasformazione e elaborazione avvengono nella zona geografica delimitata>> (Art. 2 paragrafo 1, lettera a del Reg. UE n. 510/2006)*

La Denominazione di Origine Protetta, meglio nota con l'acronimo DOP, è un marchio (figura 3-1) di tutela giuridica della denominazione che viene attribuito dall'Unione Europea agli alimenti le cui peculiari caratteristiche qualitative dipendono essenzialmente o esclusivamente dal territorio in cui sono stati prodotti. Affinché un prodotto sia DOP, le fasi di produzione, trasformazione ed elaborazione devono avvenire in un'area geografica delimitata. Chi fa prodotti DOP deve attenersi alle rigide regole produttive stabilite nel disciplinare di produzione. Il rispetto di tali regole è garantito da un organismo di controllo.

Ai sensi dell'art. 4, par 1, del regolamento (CE) n. 510/2006, *<<per beneficiare di una denominazione d'origine protetta, un prodotto agricolo o alimentare deve essere conforme ad un disciplinare>>* e ai sensi dell'art. 5, *<<la domanda di registrazione può essere presentata esclusivamente da un'associazione>>*. Ai fini del presente regolamento, si intende per associazione qualsiasi organizzazione di produttori o trasformati che trattano il medesimo prodotto agricolo o il medesimo prodotto alimentare.

L'associazione può presentare la domanda di registrazione solo per i prodotti agricoli o alimentari che essa stessa produce o elabora. La domanda di registrazione della DOP viene inviata ed esaminata dallo Stato Membro, il quale valuta che siano soddisfatte tutte le condizioni previste dal regolamento. In caso di esito positivo, lo Stato trasmette alla Commissione Europea la documentazione per la decisione definitiva.



**Figura 3-1 Logo DOP**

### 3.2.2 *Indicazione Geografica Protetta (IGP)*

Il termine Indicazione Geografica Protetta, noto con l'acronimo IGP, indica un marchio di origine (figura 3-2) che viene attribuito dall'Unione Europea a quei prodotti agricoli e alimentari per i quali una determinata qualità, la reputazione o un'altra caratteristica dipende dall'origine geografica. Almeno una tra le fasi di produzione, trasformazione e/o elaborazione deve avvenire all'interno di un'area geografica determinata. Quindi per ottenere IGP, almeno una fase del processo produttivo deve avvenire appunto in una particolare area. Come per il marchio DOP, chi produce IGP, deve attenersi alle rigide regole produttive stabilite nel disciplinare di produzione, e il rispetto di tali regole è garantito da un organismo di controllo indipendente. Quindi si differenzia dalla Denominazione di Origine Protetta, per il suo essere generalmente un'etichetta maggiormente permissiva, basata essenzialmente sulla sola provenienza delle materie prime, in quanto tutela le ricette e alcuni processi produttivi caratterizzanti tipici del luogo ma non per forza l'origine del prodotto nel suo intero complesso, se non quello della sua produzione finale.



**Figura 3-2 Logo IGP**

### 3.2.3 *Specialità Tradizionale Garantita (STG)*

Diversamente da altri marchi, come la DOP e l'IGP, la certificazione STG, si rivolge ai prodotti agricoli e alimentari che abbiano una produzione o composizione "specificata", differente cioè da altri prodotti simili, e "tradizionale" cioè esistente da almeno venti anni, anche se non vengono prodotti necessariamente solo in tale zona (Reg UE n.1151/2012). Così come per i prodotti DOP e IGP, anche per il marchio STG (figura 3-3) deve essere conforme ad un preciso disciplinare di produzione. Esso deve indicare la denominazione specifica del prodotto, una descrizione agroalimentare e del metodo di produzione, la motivazione sulla specificità del prodotto e i documenti storici che dimostrano la tradizionalità. La candidatura deve essere presentata da un'associazione di produttori al ministero dell'agricoltura del

proprio paese, il quale provvede al deposito della pratica presso la Direzione Generale per l'Agricoltura e Sviluppo Rurale della Commissione Europea.



**Figura 3-3 Logo STG**

#### 3.2.4 *Indicazione facoltativa di qualità “Prodotto di Montagna”*

La denominazione “Prodotto di Montagna” è un’indicazione facoltativa di qualità istituita dall’art. 31 del Regolamento (UE) n. 1151/2012. La scelta di questa indicazione è volta a migliorare la commercializzazione dei prodotti di montagna e a comunicare ai consumatori la loro provenienza e le loro caratteristiche. L’indicazione facoltativa di qualità “Prodotto di Montagna” è utilizzata unicamente per identificare i prodotti destinati al consumo umano, per i quali sia le materie prime che gli alimenti degli animali provengono essenzialmente da zone di montagna e, nel caso di prodotti trasformati, anche la trasformazione, compresa la stagionatura e la maturazione, ha luogo in zone di montagna. Per <<zone di montagna>>, si intendono le aree ubicate nei comuni classificati totalmente montani e parzialmente montani, di cui all’art. 32 paragrafo 1 del regolamento (UE) n. 1305/2013, nei piani di sviluppo rurale delle rispettive regioni. L’indicazione facoltativa di qualità “Prodotto di Montagna” può essere applicata ai prodotti:

- ottenuti da animali allevati nelle zone di montagna e trasformati nelle stesse (es. uova, latte ecc.);
- derivanti da animali allevati, per almeno gli ultimi due terzi del loro ciclo di vita, in zone di montagna, se i prodotti sono trasformati in tali zone (es. carni ecc.);
- derivanti da animali transumanti allevati, per almeno un quarto della loro vita, in pascoli di transumanza nelle zone di montagna;
- dell’apicoltura, se le api hanno raccolto il nettare e il polline esclusivamente nelle zone di montagna;
- di origine vegetale, unicamente se le piante sono coltivate nelle zone di montagna.

Con l’atto n.665/2014 l’UE ha completato la regolazione del <<Prodotto di Montagna>> che stabilisce deroghe alle regole generali del Pacchetto Qualità in particolare circa le condizioni alle quali le materie prime o gli alimenti per animali possono provenire dal di fuori delle zone di montagna, le condizioni alle quali la trasformazione dei prodotti può aver luogo al di fuori

delle zone di montagna in una zona geografica da definire. Per evitare che i consumatori siano indotti in errore, il Regolamento chiarisce l'uso del termine <<Prodotti di Montagna>> per i prodotti di origine vegetale e animale. Ai fini del presente articolo si intendono per “zone di montagna dell'Unione” le zone menzionate dall'articolo 18, paragrafo 1 del regolamento (CE) n. 1257/1999.

In aggiunta, in Italia, il Decreto del Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali n. 57167 del 26 luglio 2017, disciplina le condizioni d'uso dell'indicazione facoltativa di qualità “Prodotto di Montagna” e la concessione delle deroghe per alcune operazioni di trasformazione svolte al di fuori della zona di montagna.

Gli operatori che intendono utilizzare l'indicazione facoltativa di qualità “Prodotto di Montagna” devono conformarsi alle disposizioni del Decreto ministeriale sopracitato e inviare una comunicazione, entro trenta giorni dall'avvio della produzione del prodotto di montagna, utilizzando il modello tratto dal Decreto del MIPAAF n.51767 del 26 luglio 2017.

Infine, lo stesso Decreto ministeriale ha istituito il logo identificativo per l'indicazione facoltativa di qualità “Prodotto di Montagna” (figura 3-4).



***Figura 3-4 Logo Prodotto italiano di Montagna***

### *3.2.5 Prodotto dell'agricoltura delle isole*

L'articolo 32 del regolamento (UE) n.1151/2012 sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari dispone un incarico scaduto nel gennaio 2014, per la Commissione di presentare una relazione al Parlamento europeo e al Consiglio sull'opportunità di creare la nuova indicazione “Prodotto dell'Agricoltura delle Isole”. L'art. 32 dispone che tale indicazione possa essere utilizzata unicamente per i prodotti destinati al consumo umano, le cui materie prime provengano dalle isole. Un altro requisito fondamentale è quello relativo ai prodotti trasformati. È necessario che anche la trasformazione avvenga in zone insulari, nei casi in cui ciò incide in misura determinante sulle caratteristiche particolari del prodotto finale.

L'agricoltura e le industrie alimentari sono settori importanti per l'economia delle isole dell'UE. L'importanza nazionale delle isole nel settore agricolo è maggiore in Grecia e in Italia, in particolare per la presenza di tre grandi isole (Creta, Sicilia e Sardegna). L'agricoltura insulare però viene coinvolta da una serie di sfide strutturali, quali, minore intensità di manodopera delle aziende agricole insulari rispetto a quelle sul continente, maggiori costi di trasporto dovuti all'isolamento e riduzione della varietà produttiva e quindi concorrenza a livello locale data dal basso numero di abitanti. Per contro, bisogna sottolineare che l'agricoltura nelle isole sfrutta le caratteristiche locali che privilegiano la qualità, la produzione primaria, la trasformazione e la commercializzazione, le quali vengono effettuate a un livello molto elevato sulla base di competenze provenienti dalla tradizione.

### **3.3 Etichetta biologica**

I principi e le modalità di produzione dell'agricoltura biologica sono stabiliti nel Regolamento (CE) 834/2007, che abroga e sostituisce il Regolamento CEE 2092/1991, primo atto normativo comunitario in materia. Nello specifico, il Reg 834/2007 fissa un quadro normativo per i prodotti biologici. Esso include gli obiettivi di base e i principi generali relativi all'agricoltura biologica e illustra le norme che disciplinano la produzione, l'etichettatura, i controlli e gli scambi con i paesi non membri dell'UE. Il regolamento mira, inoltre, a garantire la concorrenza leale tra i produttori e una maggiore fiducia verso tali prodotti da parte dei consumatori. Tra le norme generali per la produzione biologica compare il divieto di utilizzo di qualsiasi tipo di organismo geneticamente modificato (OGM) come è altresì vietato l'uso di radiazioni ionizzanti per il trattamento degli animali. L'impiego di un numero limitato di prodotti e di sostanze nell'agricoltura biologica viene autorizzato da parte della Commissione. In particolare, si tratta di prodotti fitosanitari o di prodotti destinati all'alimentazione degli animali e alla pulizia degli impianti utilizzati per la produzione animale e vegetale. La commissione può inoltre fissare le condizioni e i limiti di utilizzo di tali prodotti.

Per quanto riguarda l'etichettatura di un prodotto biologico, questa deve essere facilmente visibile sull'imballaggio e contenere un riferimento all'organismo di controllo che certifica il prodotto. Dal 1° luglio 2010, l'utilizzo del logo dell'UE (figura 3-5) sui prodotti alimentari provenienti da agricoltura biologica è diventato obbligatorio, insieme all'indicazione del luogo di provenienza delle materie prime che compongono il prodotto.

Il rispetto delle disposizioni del presente regolamento è garantito da un regime di controllo basato sul regolamento (CE) n. 882/2004 e sulle misure precauzionali e di controllo elaborate dalla Commissione. Il regime di controllo consente di garantire la tracciabilità degli alimenti

in conformità di quanto disposto dal regolamento (CE) n. 178/2002. La natura e la frequenza dei controlli sono determinate in base a una valutazione del rischio di infrazioni. I controlli sono gestiti dalle autorità designate dai paesi dell'UE. Tali autorità, devono controllare le attività di tutti gli operatori coinvolti nella commercializzazione di un prodotto biologico prima che questo venga immesso sul mercato. Al termine del controllo, all'operatore è rilasciato un documento certificativo che comprova il rispetto del regolamento. Mentre nel caso in cui vengano constatate irregolarità, l'autorità di controllo deve accertarsi che l'etichettatura dei prodotti considerati non contenga alcun riferimento al metodo di produzione biologico. Il regolamento prevede infine che anche i prodotti provenienti da paesi non membri dell'UE possono essere venduti sul mercato dell'UE come prodotti biologici, purché siano conformi al presente regolamento e siano stati sottoposti a controllo. Quest'ultimo può essere eseguito da parte di un organismo riconosciuto dalla UE o da un organismo di controllo accreditato.



***Figura 3-5 Logo Etichetta Biologica***

### **3.4 I marchi di qualità italiani**

Le certificazioni dei prodotti agroalimentari possono seguire due strade: i sistemi di qualità europei (come DOP, IGP, STG e la certificazione del biologico) e i sistemi di qualità nazionali. In Italia i principali marchi di qualità nazionali sono rappresentati dai prodotti agroalimentari tradizionali (PAT), dai presìdi slow food e dai prodotti a Denominazione Comunale d'origine (DE.CO)

#### *3.4.1 Prodotti Alimentari Tradizionali (PAT)*

Per valorizzare le produzioni di nicchia, il MIPAAF ha deciso di puntare su prodotti alimentari tradizionali lavorati secondo antiche ricette.

L'articolo 8 del Decreto Legislativo n. 173/1998, introduce per la prima volta il concetto di Prodotti Alimentari Tradizionali con riferimento alla valorizzazione del patrimonio gastronomico. Il suddetto articolo individua i "prodotti tradizionali" le cui metodiche di

lavorazione, conservazione e stagionatura si consolidano nel tempo. Nello stesso articolo, è stato costituito un Comitato composto da un rappresentante della Presidenza del Consiglio dei Ministri che lo presiede, da quattro rappresentanti eletti uno per ciascun settore di interesse (politiche agricole, beni culturali e ambientali, industria e commercio e artigianato) e da quattro rappresentanti delle regioni nominati dalla Conferenza dei Presidenti delle regioni e delle province autonome di Trento e Bolzano. Lo scopo è quello di promuovere e diffondere le produzioni agroalimentari italiane tipiche e di qualità e per accrescere le capacità concorrenziali del sistema agroalimentare nazionale. Il Comitato ha il compito di formare una guida tecnica per la catalogazione, per ogni singola regione italiana, di produzioni e beni agroalimentari a carattere di tipicità, con caratteristiche tradizionali, ai fini della redazione di un Atlante del patrimonio gastronomico, integrato con i riferimenti al patrimonio culturale, artigianale e turistico.

Solo a distanza di un anno vengono stabilite, con il decreto ministeriale n. 350/1999, le norme per l'individuazione dei prodotti tradizionali diventando punto di riferimento. Nel primo articolo di questo decreto, viene illustrato il requisito necessario affinché un prodotto possa essere riconosciuto come Prodotto Tradizionale Alimentare:

*<< ottenuto con metodi di lavorazione, conservazione e stagionatura consolidati nel tempo, omogenei per tutto il territorio interessato, secondo regole tradizionali, per un periodo non inferiore ai venticinque anni. >>*

Un'ulteriore novità apportata da tale decreto è la creazione di elenchi regionali e provinciali dei prodotti agroalimentari tradizionali. L'articolo 2 chiarisce nel dettaglio quali elementi deve comprendere la scheda di ciascun prodotto, che sono:

- categoria;
- nome del prodotto, compresi sinonimi e termini dialettali;
- territorio interessato dalla produzione;
- descrizione sintetica del prodotto;
- descrizione delle metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura;
- materiali e attrezzature specifiche utilizzati per la preparazione e il condizionamento;
- descrizione dei locali di lavorazione, conservazione e stagionatura;
- elementi che comprovino che le metodiche siano state praticate in maniera omogenea e secondo regole tradizionali per un periodo non inferiore ai 25 anni.

Il Ministero delle Politiche Agricole, come riportato nell'articolo 3, stabilisce l'elenco nazionale dei prodotti agroalimentari tradizionali. L'elenco è formato dai prodotti definiti tradizionali dalle regioni e dalle province autonome di Trento e di Bolzano. Il Ministero per le

Politiche Agricole cura la pubblicazione annuale dell'elenco, promuovendone la conoscenza sia a livello nazionale che estero.

Con il Decreto ministeriale n. 914/2000 è stato approvato per la prima volta l'elenco nazionale dei prodotti agroalimentari tradizionali, il quale viene rivisto e aggiornato con scadenza annuale, l'ultima revisione è di marzo 2021. La circolare 3 luglio 2000 ha invece individuato l'elenco delle categorie dei prodotti tradizionali all'interno delle quali le Regioni e le Province autonome devono iscrivere i loro prodotti:

- bevande analcoliche, distillati e liquori;
- carni e frattaglie fresche e le loro preparazioni
- condimenti;
- formaggi;
- grassi (burro, margarina, oli);
- prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati;
- patate fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria;
- preparazione di pesci, molluschi e crostacei e tecniche particolari di allevamento degli stessi;
- prodotti di origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo escluso il burro).

I PAT sono stati istituiti esclusivamente a livello italiano, ma come gli altri marchi di qualità europei, hanno il proprio logo (figura 3-6) di riconoscimento applicato su base volontaria.



**Figura 3-6 Logo PAT**

#### 3.4.2 *Slow Food*

La traduzione letterale di slow food è “cibo lento”. Il movimento slow food (figura 3-7) nasce con l'idea di promuovere una nuova cultura gastronomica, in contrasto con le catene alimentari fast food le quali, pur essendo nate con l'intento di venir incontro ai ritmi frenetici della quotidianità, in alcuni casi finiscono per proporre cibo dalla qualità non eccellente, inculcando abitudini alimentari sbagliate. Lo Slow Food, invece, si batte per la realizzazione di un sistema alimentare più equo e sostenibile ([www.yegam.it](http://www.yegam.it)).

Slow Food, associazione internazionale senza scopo di lucro, nasce nella città di Bra, in provincia di Cuneo, nel 1986 ad opera di Carlo Pertini, gastronomo e sociologo italiano da sempre impegnato nella valorizzazione del piacere e della cultura del cibo. Assume inizialmente la denominazione di Arci Gola, nome collegato in maniera diretta all'Associazione Ricreativa Culturale Italiana. Solo tre anni dopo, precisamente nel 1989, avviene la nascita ufficiale del Movimento Internazionale Slow Food. Tra i progetti dell'associazione, "Presidi Slow Food" è di certo quello più rilevante. Nasce nel 1999 per il recupero e la salvaguardia di piccole produzioni di eccellenza gastronomica minacciate dall'agricoltura industriale, dal degrado ambientale e dall'omologazione. È doveroso precisare che la certificazione di "Presidi Slow Food" non ha valore ufficiale a livello europeo, i criteri di definizione sono simili a quelli delle certificazioni IGP e DOP. In dettaglio, per avviare un Presidio Slow Food:

- inoltrare la candidatura;
- incontrare i produttori e visitare il potenziale Presidio;
- creare la Comunità Slow Food del Presidio;
- condividere il disciplinare di produzione;
- realizzare l'etichetta narrante;
- sottoscrivere la carta d'utilizzo del marchio del Presidio Slow Food;

Una volta approvato il progetto, inizia il lavoro con i produttori per redigere il disciplinare di produzione. In molti casi i prodotti coincidono con quelli riconosciuti come Prodotti Agroalimentari Tradizionali italiani su proposta delle regioni dal Ministero, ma Slow Food punta a garantire una uniformità di stile dei disciplinari che manca nella frammentazione regionale. Inizialmente, il risvolto economico del progetto si limitava a fornire ai compratori un riferimento per acquistare prodotti di qualità, proteggendolo anche da truffe alimentari. Il modello delle produzioni di nicchia, ritenute inizialmente appartenenti ad un mondo povero rurale, ad oggi sono proposte come modello elitario per intenditori.

Ci sono quattro attività principali che chiariscono cosa fa un Presidio ([www.fondazione Slow Food.com](http://www.fondazione Slow Food.com)):

- organizza attività di formazione: per migliorare la qualità dei prodotti e la sostenibilità delle filiere, affinare le capacità sensoriali dei produttori, creare associazioni tra produttori, realizzare imballaggi eco-compatibili.
- Promuove e valorizza i prodotti e i loro territori, presentandoli in occasione di manifestazione ed eventi (come Terra Madre, Cheese e Slow Fish, in Italia, ma anche AsioGusto in Corea del Sud), facendoli conoscere ai cuochi (attraverso il progetto

dell'Alleanza), favorendo la commercializzazione diretta (attraverso gruppi di acquisto o Mercati della Terra.

- Comunica: racconta i prodotti, le storie dei produttori e i territori, attraverso tutti i mezzi di comunicazione della Fondazione e di Slow Food: siti internet, newsletter elettroniche, pubblicazioni, video, mostre fotografiche, uffici stampa...
- Mette in rete i Presìdi con produttori di altre regioni o di altre parti del mondo, con cuochi e rivenditori, con tecnici (agronomi, veterinari...) con università, con giornalisti, con semplici consumatori.



*Figura 3-7 Logo Slow Food*

#### 3.4.3 Denominazione Comunale d'Origine (De.C.O)

La denominazione Comunale d'Origine (De.C.O) o Denominazione Comunale (DE.CO), rappresenta un riconoscimento concesso alla locale amministrazione comunale ad un prodotto, in genere strettamente collegato al territorio e alla sua comunità, senza alcuna sovrapposizione con le denominazioni d'origine vigenti (De Donno, 2008).

Queste denominazioni sono nate in seguito alla Legge n.142 dell'8 giugno 1990, che consente ai Comuni la facoltà di disciplinare, nell'ambito dei principi sul decentramento amministrativo<sup>8</sup>, in materia di valorizzazione delle attività agroalimentari tradizionali.

L'iniziativa per la protezione del prodotto o processo tradizionale che si intende certificare De.Co. può nascere da un gruppo di cittadini o di aziende produttrici, che si limitano a segnalare l'idoneità alla certificazione e l'importanza del prodotto o processo per la comunità. Il campo di applicazione della De.Co. può essere esteso a tutti i prodotti in grado di esprimere la sapienza e la tradizione di quel particolare territorio comunale.

L'obiettivo della De.Co. è garantire la tipicità del prodotto o processo ritenuto significativo per la comunità del territorio. In base al tipo di tutela si possono distinguere tre gruppi di De.Co.:

---

<sup>8</sup> Decentramento amministrativo: è il principio in base al quale lo Stato decentra funzioni degli organi centrali ad enti locali autonomi, quali ad esempio i Comuni, le Province, le Regioni.

1. *la tutela di un prodotto tipico*, ovvero un prodotto agricolo coltivato in quel territorio, adattatosi nel tempo e conservato come cultura dagli abitanti di un paese (es: la cipolla borettana di Boretto), oppure un prodotto alimentare considerato simbolo dell'artigianato alimentare locale (es: il panettone di Milano);
2. *la tutela di una ricetta* raffigura il livello meno commerciale e più culturale, solitamente legato ad una tradizione, che a sua volta ha prodotto una sagra, codificando la storia e l'esistenza di un piatto (es: la ricetta degli agnolotti gobbi di Asti) ([www.agrilegal.it](http://www.agrilegal.it)), oppure una sagra o un evento, si tratta di momenti legati alla tradizione di un piatto o di un prodotto, quali momenti di aggregazione popolare di una data Comunità (es: Fiera del Bue grasso di Moncalvo in provincia di Asti).
3. *De.Co multiple*, (es: pasticceria alessandrina) che tutelano tradizioni che riguardano elementi sia del primo che del secondo gruppo.

I principi cardine della De.Co. sono riassunti nelle cosiddette 3 "S":

- *storicità*, ovvero il prodotto deve appartenere alla tradizione del paese;
- *sostenibilità*, il prodotto deve essere reperibile e la sua filiera deve essere nota;
- *stagionalità*, ovvero deve essere una produzione legata ad un determinato periodo dell'anno.

Nello specifico, lo strumento attuativo per l'istituzione della De.Co. da parte di un singolo Comune è la Delibera del Consiglio Comunale che dovrà adottare il regolamento per la valorizzazione delle attività agroalimentari tradizionali locali e l'istituzione della De.Co.; questo principio è stabilito dal D.lgs. 267/2000 che individua il Comune come "l'Ente Locale che rappresenta la propria comunità, ne cura gli interessi e ne promuove lo sviluppo, il progresso civile, sociale ed economico."

Tra le finalità espresse dal regolamento vi è la protezione delle attività promozionali e delle produzioni agroalimentari, ed al fine di garantire il mantenimento delle loro qualità si agisce attraverso:

- l'istituzione di un albo comunale delle produzioni agroalimentari e di un registro De.Co.;
- la creazione di un marchio De.Co. che attesti l'origine del prodotto oltre che la sua composizione.

Il documento tecnico che deve dettagliare i requisiti del singolo prodotto, o delle categorie di prodotti per l'ottenimento della De.Co. è il disciplinare di produzione che deve contenere i seguenti elementi:

- il nome del prodotto;

- le caratteristiche dello stesso e le metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura consolidate nel tempo in base agli usi locali, uniformi e costanti;
- i materiali e le attrezzature specifiche utilizzati per la preparazione, il condizionamento e l'imballaggio dei prodotti;
- la descrizione dei locali di lavorazione, conservazione e stagionatura.

Il controllo della De.Co. è condotto su due livelli:

- l'autocontrollo dei produttori;
- l'osservanza del regolamento e dei disciplinari di produzione redatti a livello comunale da parte degli organi di controllo designati. Può trattarsi del personale di Polizia municipale, oppure i componenti della Commissione interna eletta nel comune, nonché altre autorità deputate al controllo igienico-sanitario e alimentare.

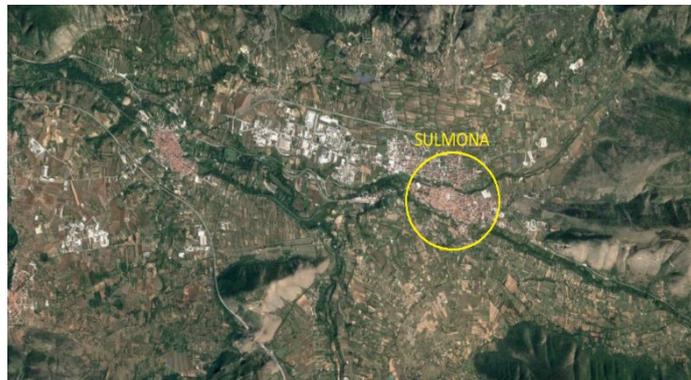
Infine, la comunicazione della De.Co. avviene attraverso il logo identificativo, adottato da ciascun Comune, che può essere apposto nell'etichetta del prodotto o su qualsiasi altro materiale informativo (dépliant, siti web, ecc.) per dare identità ai prodotti di nicchia (Ferrucci,2020).

## Capitolo 4

### L'AGLIO ROSSO DI SULMONA: UN PRODOTTO AGROALIMENTARE TRADIZIONALE (PAT) ABRUZZESE

#### 4.1 La storia dell'aglio rosso di Sulmona

L'aglio rosso di Sulmona è una varietà autoctona di aglio coltivata principalmente nel territorio della Valle Peligna il cui centro principale è Sulmona (figura 4-1). Occasionalmente è coltivato anche in altre aree abruzzesi: Valle del Tirino e Marsica.



*Figura 4-1 Conca Peligna*

Come recita il poeta sulmonese Publio Ovidio Nasone << *La Valle Peligna è terra di antica tradizione agricola e l'aglio rosso è un prodotto antico quanto la terra che lo abita.* >>

Infatti, la coltivazione dell'aglio nella Valle Peligna, ha una lunga storia, testimoniata da alcuni documenti ottocenteschi.

Il riferimento storico più importante è rappresentato dall'iscrizione nel 1992 nel Registro Nazionale delle varietà ortive. Successivamente con DM 21 novembre 2003 l'aglio rosso di Sulmona è stato cancellato dal registro per mancata presentazione della domanda di rinnovo di iscrizione alla scadenza dei dieci anni. Infine, il DM 26 novembre 2009 ha provveduto alla reinscrizione dell'aglio rosso di Sulmona al registro nazionale delle varietà ortive. Tale Decreto è stato corretto successivamente con DM 10 febbraio 2010 per mancato inserimento dell'ARSSA – Agenzia Regionale per i Servizi di Sviluppo Agricolo- che aveva effettuato la

domanda di reiscrizione e chiesto di essere riconosciuta come responsabile della conservazione in purezza dell'ecotipo.

Il primo riferimento storico in letteratura risale alla metà dell'800, quando Panfilo Serafini nel 1853), in "Scritti vari di storia, letteratura e politica" (figura 4-2) racconta della grande varietà di colture presenti sul territorio sulmonese con un particolare riferimento al commercio dell'aglio (slowfoodabruzzo.it).



**Figura 4-2 Testo di Panfilo Serafini**

Teodoro Bonanni nel 1888 in "Le antiche industrie della provincia de L'Aquila" afferma che <<oltre delle dette piante ortensi, sonavi pure l'aglio, che piantato vicino alle rose accresce il loro odore. >>

Nel 1917, in piena guerra mondiale, i documenti emessi dall' Ente Autonomo dei Consumi attestano quanto fosse già avanzato il commercio dell'aglio, tanto da costringere il Comune a emettere un'ordinanza per disciplinarlo (figura 4-3).



**Figura 4-3 Ordinanza del Comune di Sulmona.**

Riferimenti specifici e più recenti dell'aglio rosso di Sulmona sono costituiti da una vasta ed articolata raccolta di libri, ricerche, convegni, tesi di laurea e sagre<sup>9</sup>.

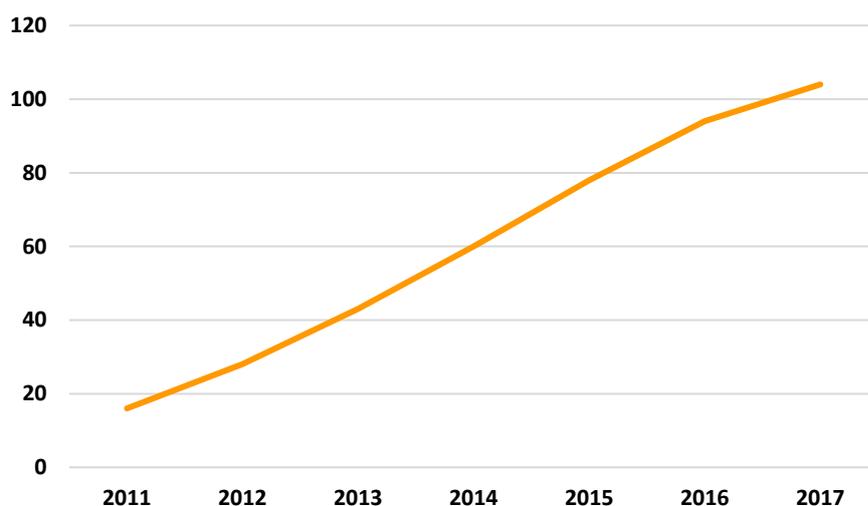
## **4.2 Il mercato dell'aglio di Sulmona**

Di seguito verrà brevemente descritto il mercato dell'aglio di Sulmona a partire dai dati forniti dal Consorzio produttori aglio rosso di Sulmona.

Nel 2011 la superficie coltivata era di 16 ettari (Consorzio produttori aglio rosso di Sulmona, 2017). Negli anni a seguire, si è assistito ad una consistente crescita non solo dei soci, ma anche delle superfici (tabella 4-1). In particolare, dal 2011 al 2017 si testa un incremento del 550% per quanto riguarda le superfici (figura 4-4).

---

<sup>9</sup> Nel 1982, ad esempio, viene pubblicato negli Annali della Facoltà di Scienze Agrarie dell'Università di Napoli, un testo frutto di un lavoro sperimentale biennale realizzato per una tesi di laurea, di R. Tesi e A. Ricci su "Influenza della densità di investimento nell'aglio rosso di Sulmona". Le prove sperimentali hanno determinato le densità di semina ottimali (40/50 piante/mq), alle quali corrispondono i più elevati livelli dei due caratteri che determinano il valore commerciale del prodotto: resa ad ettaro e dimensione del bulbo. Con densità maggiori aumenta la resa ma diminuisce il calibro (Consorzio produttori aglio rosso di Sulmona). Ancora, nel 1983 le edizioni Japadre pubblicano il testo di Fernando Tamarro "L'aglio rosso. Cenni botanici, coltivazione ed usi". In esso è di particolare rilievo la ricerca svolta dall'Università de L'Aquila, relativa al contenuto in olii essenziali dell'ecotipo. Uno dei riferimenti più recenti riguarda la pubblicazione, nel 2008, del testo "L'aglio rosso nella medicina popolare e nella gastronomia tradizionale peligna" Edizioni Qualevita dello storico Franco Cercone. Tra il 2009 e il 2011, si è tenuta un'intensa attività convegnistica. Infine, il quadro storico si completa con la Sagra dell'aglio rosso di Sulmona, giunta nel 2019 alla XV edizione.



**Figura 4-4 Superfici destinate alla produzione di aglio (ha) (2011-2017)**

*Fonte: Consorzio Produttori Aglio Rosso di Sulmona, 2017*

I motivi di tale crescita sono i seguenti:

1. *aumento delle vendite di aglio da seme certificato;*
2. *contratti di vendita avviati ed in fase di consolidamento.* I rapporti con i grossisti nazionali, avviati dal Consorzio, si stanno evolvendo dal semplice acquisto di merce alla raccolta alla stipula di contratti di coltivazione in presemina;
3. *intensa opera di qualificazione e valorizzazione del prodotto intrapresa dal Consorzio,* per cui si fa sempre più elevata la richiesta nazionale di aglio rosso di Sulmona garantito e certificato;
4. *risorsa economica interessante.* Oggi la coltura dell'aglio rappresenta una delle poche voci economiche in attivo per le aziende della Valle Peligna;
5. *interesse di giovani imprenditori.* Il buon andamento di mercato ha incrementato l'iscrizione al Consorzio di nuovi soci che hanno costituito aziende agricole;
6. *meccanizzazione.* Attualmente la coltura è totalmente meccanizzabile (piantagione, fresature, raccolta, ecc.), per cui oggi sono residue le aziende agricole che continuano ad effettuare tutto manualmente, ottenendo, tuttavia, un prodotto di qualità migliore;
7. *Nuovi mercati.* L'attività del consorzio intende incrementare forme di commercializzazione, rivolgendosi ai grossisti nazionali, alla rete della grande distribuzione commerciale, ai GAS- Gruppi di Acquisto Solidali- e la vendita online su internet;
8. *Domanda crescente del sottoprodotto aziendale costituito dagli scapi fiorali.* Come detto in precedenza, il rosso di Sulmona, è l'unico ecotipo nazionale ad emettere

regolarmente lo scapo florale, che trova un elevato interesse nei mercati del Nord Italia sia allo stato fresco che conservato, con quotazioni che si equivalgono a quelle del prodotto principale. La presenza del Consorzio, che può commercializzare quantità adeguate, ha notevolmente ravviato tale mercato.

Per quanto riguarda la produzione dell'aglio allo stato secco negli anni compresi dal 2011 al 2017, ha subito un incremento del 633%. Un aumento considerevole, di circa il 552%, è avvenuto anche nella Produzione Lorda Vendibile<sup>10</sup>, mentre il prezzo dell'aglio, dai 450€/q.le, nel quinquennio si è stabilizzato a 400€/q.le.

La produzione degli scapi floreali, nel 2011 era di 150 quintali, per arrivare nel 2017 ad un quantitativo pari a 950 quintali, registrando un aumento del 533%. Così come per l'aglio, il prezzo degli scapi floreali, dai 200€/q.le, del 2011 si è stabilizzato a 150€/q.le. Per quanto riguarda la Produzione Lorda Vendibile degli scapi floreali, è avvenuto un aumento del 375% (tabella 4-2).

**Tabella 4-1 Produzione lorda vendibile per l'aglio e gli scapi floreali**

Fonte: Consorzio Produttori Aglio Rosso di Sulmona, 2017

	AGLIO SECCO			SCAPI FIORALI			PLV
	Produzione q.li	Costo Unitario €/q.le	PLV €	Produzione q.li	Costo Unitario €/q.le	PLV €	TOTALE €
<b>2011</b>	900	450	405000	150	200	30000	435000
<b>2012</b>	1700	450	765000	260	200	52000	817000
<b>2013</b>	2700	440	1188000	390	190	74000	1262000
<b>2014</b>	3800	430	1634000	550	180	99000	1733000
<b>2015</b>	4900	420	2058000	720	170	122400	2180400
<b>2016</b>	6000	410	2460000	860	160	137600	2597600
<b>2017</b>	6600	400	2640000	950	150	142500	2782500

La destinazione geografica del prodotto è attualmente così distribuita:

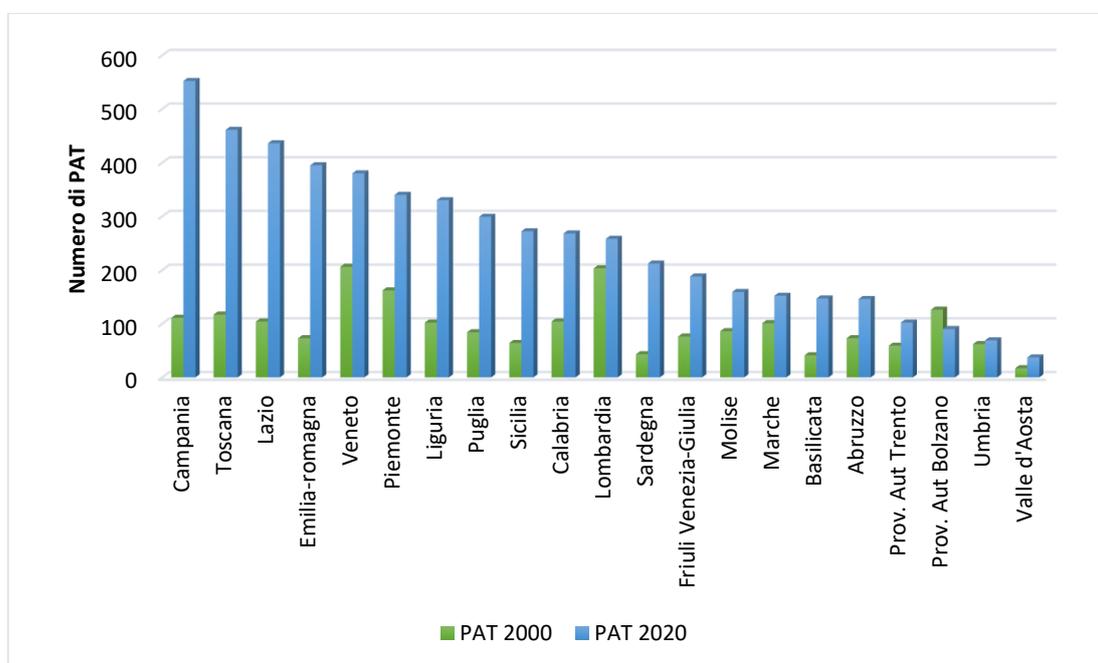
- il 60/70% in Centro Italia, con un prodotto venduto quasi esclusivamente in trecce, i cui acquirenti sono costituiti prevalentemente da rivenditori di frutta e verdura e negozi al dettaglio;

<sup>10</sup> Produzione Lorda Vendibile (PLV): è il valore che si ottiene sottraendo dalla produzione lorda totale di una azienda agricola i reimpieghi che vengono effettuati.

- il restante 30/40% è situato nel Nord Italia, con un prodotto confezionato in bustine con un numero variabile di agli o altre forme di commercializzazione (buste, juta, ecc.) ad acquirenti costituiti prevalentemente da grossisti del settore.

### 4.3 I PAT della Regione Abruzzo

Il primo elenco dei prodotti agroalimentari tradizionali italiani è stato pubblicato nel 2000 con la presenza di 2188 prodotti. L'ultima revisione dell'elenco, marzo 2021, conta ben 5333 prodotti. I “*prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati*” sono quelli maggiormente rappresentati. La regione con un maggior numero di prodotti è la Campania (552), seguita dalla Toscana (463) e il Lazio (438).



**Figura 4-5 Numero di Prodotti Agroalimentari Tradizionali (PAT) suddivisi per Regione/Provincia Autonoma e per anno**

Fonte: Mipaaf

La regione Abruzzo attualmente è caratterizzata da 149 prodotti agroalimentari tradizionali (Allegato I) in cui prevalgono “*paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria*”.

Nel primo elenco, pubblicato nel 2000, contava solo 79 prodotti, registrando così un aumento dell'88%.

#### 4.3.1 *Disciplinare aglio rosso di Sulmona*

L'aglio rosso di Sulmona è ottenuto con l'ecotipo rosso di Sulmona. La zona di produzione e confezionamento ricade nei seguenti comuni della Valle Peligna, in provincia de L'Aquila: Anversa degli Abruzzi, Bugnara, Corfinio, Introdacqua, Pacentro, Pettorano sul Gizio, Pratola Peligna, Prezza, Raiano, Sulmona, Roccasasale e Vittorito. Come già detto in precedenza, l'aglio rosso di Sulmona è iscritto dal 1992 nel Registro Nazionale delle varietà ortive- LN 25/11/71 e successive modifiche ed integrazioni- (DM 28 marzo 1992 codice SIAN 001986 – G.U.R.I. 08/05/1992). L'iscrizione è stata rinnovata nel 2009 (DM 26/11/2009 n.296 e DM 10/02/2010 G.U.R.I. 09/03/2010 n.56).

L'aglio che nasce nella conca di Sulmona è un aglio dalle caratteristiche peculiari. Le condizioni climatiche e pedologiche della Valle Peligna rappresentano le migliori condizioni di crescita e maturazione dell'aglio rosso di Sulmona. I terreni sono prevalentemente di buona struttura, mai pesanti ed umidi, ricchi di scheletro e perciò ben drenanti, con elevate dotazioni di potassio e zolfo, la tessitura è tendente allo sciolto. Tali elementi garantiscono al prodotto ipogeo le migliori condizioni di sviluppo e conservazione. Un terreno non compatto impedisce che si provochino vistose deformazioni nella regolare forma del bulbo, l'eccessiva umidità attenuerebbe la serbevolezza del prodotto e favorirebbe lo sviluppo del nematode *Ditylenchus Dipsaci*, che è la principale fitopatìa della coltura; il buon contenuto in potassio e zolfo assicura gli elementi fondamentali sia per la colorazione rosso vinosa del bulbillo che per l'elevato contenuto in diallilsolfuri, principi attivi tipici dell'aglio, che conferiscono il sapore e l'aroma fortemente piccante dell'ecotipo, nonché le sue principali proprietà farmacologiche.

Alle caratteristiche pedologiche si associano quelle climatiche. La Valle Peligna è un'area interna dell'Abruzzo, con inverni rigidi e temperature minime spesso sotto lo zero ed estati calde e siccitose. L'aglio non subisce danni delle basse temperature, mentre richiede un accurato ricorso ad interventi irrigui in maggio e giugno, atti a garantire la necessaria disponibilità idrica richiesta per l'accrescimento del bulbo. Le qualità del rosso di Sulmona derivano anche dalla presenza di aziende coltivatrici fortemente specializzate nella coltura, anche a seguito del fatto che si tratta, come già detto, di una lunga e tradizionale coltura di zona. Nella selezione aziendale del seme proveniente dalla scelta oculata ed attenta dei bulbi migliori, gli agricoltori hanno garantito la diffusione di un ecotipo ben caratteristico sia per il colore che per le altre doti di qualità. Tali aziende tradizionali provvedono poi alla semina manuale, garantendo in tal modo la corretta posizione del bulbillo nel terreno (figura 4-6), evitando la posizione con apice vegetativo verso il basso che costringerebbe la pianta ad un ritardo di vegetazione, e ad una scorretta asportazione dello scapo fiorale.



***Figura 4-6 Modalità di semina dell'aglio***

I produttori hanno sviluppato infine una professionalità elevata anche nella lavorazione in trecce del prodotto, (figura 4-7) che richiede un'adeguata cura per l'essiccazione al sole, per la lavorazione e la conservazione.



***Figura 4-7 Fase del confezionamento delle trecce***

Il risultato dei fattori pedo-climatici e umani produce un aglio dalle elevatissime qualità (bulbo regolare, testa grande, maturazione precoce, colore rosso vinoso, piccante ed aromatico) e di lunga conservabilità a temperatura ambiente (bulbo serrato, sodo e compatto fino a marzo-aprile, inalterata la piccantezza e assente il pregermogliamento). Nello specifico le caratteristiche che lo differenziano sul piano nazionale e dagli altri prodotti della stessa tipologia ottenuti fuori dalla zona, sono le seguenti:

- bulbo racchiuso da 8/10 squame biancastre e contenenti in media 9/12 bulbilli;
- i bulbi avvolti da diverse tuniche di colore bianco brillante ed uniforme;
- l'ultima tunica che avvolge il bulbillo è di colore rosso vinoso con tonalità accesa e ben marcata, a volte leggermente striata;

- notevole grandezza della testa (le dimensioni medie del bulbo sono notevolmente superiori a quelle richieste per la categoria);
- conformazione del bulbo regolare e omogena;
- ottima conservabilità e scarsa attitudine al pregermogliamento;
- precocità di produzione, con raccolta nella terza decade di giugno/prima settimana di luglio;
- è l'unico ecotipo di aglio italiano che emette regolarmente lo scapo fiorale, localmente detti "zolle" o "crastatelli". Da metà a fine maggio, questo prodotto emerge al centro della pianta (figura 4-8); gli agricoltori provvedono ad asportarlo per consentire la regolare crescita del bulbo sotterraneo. Si tratta di una produzione esclusiva in Italia che partecipa al reddito nazionale sia allo stato fresco che conservato rappresentando una non indifferente integrazione di reddito della coltura;



*Figura 4-8 Scapo fiorale aglio rosso*

- da analisi di laboratorio (Lab. Chimico Prov. Di L'Aquila, 1982), risulta essere l'ecotipo italiano con il più alto contenuto di olii essenziali presenti sia nel bulbo ma anche negli scapi fiorali. Attraverso l'esame di gas-cromatografia sono stati estratti i principi attivi solforati relativi al diallil-solfuro (DS) ed al diallil-disolfuro (DSS)

individuando, in particolare, un elevato contenuto del secondo. Tali sostanze sono anche responsabili del sapore e dell'odore fortemente piccante che contraddistinguono l'ecotipo nel panorama italiano e lo rendono particolarmente adatto per l'utilizzazione degli estratti in campo farmaceutico ed erboristico.

#### *4.3.2 Rotazione colturale*

L'aglio rosso di Sulmona è una coltura da rinnovo<sup>11</sup> e nell'ambito della rotazione deve seguire un cereale autunno-vernino<sup>12</sup> in coltura asciutta, con un turno di 4-5 anni. A scopo preventivo sono da evitare le precessioni colturali quali erba medica, fava, fragola, spinaci. Mentre la preparazione del terreno si effettua con aratura, seguita da fresatura, concimazione e livellazione del terreno, che alla semina deve presentarsi ben frantumato ed omogeneo.

#### *4.3.3 Produzione del seme*

Vincolante per la produzione dell'aglio rosso di Sulmona è l'impiego di seme certificato ENSE. Il consorzio, autorizzato ad esercitare l'attività vivaistica (Regione Abruzzo, Servizio Fitosanitario e Difesa, Autorizzazione Fitosanitaria n.981 del 06/04/2010) riceve dal laboratorio di micropropagazione convenzionato le piante madri, mentre il responsabile del mantenimento in purezza varietale l'ARSSA. Al fine di garantire l'acquisizione di tutte le caratteristiche di qualità e tipicità dell'ecotipo, il Consorzio provvede alla moltiplicazione delle piante madri producendo aglio da seme sottoposto sia ai controlli di varietà dell'ENSE che a quelli sanitari dell'Osservatorio Fitopatologico Regionale. I produttori che intendono avvalersi della possibilità di produrre seme certificato dovranno attenersi alle norme impartite dall'ENSE e dall'Osservatorio Fitopatologico Regionale. L'aglio da seme deve presentare bulbi con pezzatura uniforme, l'ultima tunica deve essere di colore rosso vinoso intenso, più o meno striato, il bulbillo deve essere turgido.

#### *4.3.4 Epoca e modalità di semina*

La semina deve essere effettuata tra il 15 novembre e il 15 gennaio.

---

<sup>11</sup> Colture da rinnovo: sono quelle che "rinnovano" il terreno, perché richiedono lavorazioni profonde (sarchiatura) per l'eliminazione delle erbe infestanti.

<sup>12</sup> Cereale autunno-vernino: (frumento, orzo avena, segale) sono piante erbacee autunnali il cui ciclo fenologico si inquadra nell'ambito di un'annata agraria che intercorre dall'autunno all'inizio dell'estate.

Il sesto d'impianto<sup>13</sup> (10-15 cm sulla fila e 33-65 cm tra i solchi) prevede un numero di 10-30 piante per mq. La quantità di seme varia in base alle dimensioni del bulbillo ed è compresa tra i 600 e i 1200 kg/ha. La posizione dei bulbilli durante la semina deve essere tale da evitare lo scalzamento delle radici durante l'inverno o una moria per asfissia radicale, inoltre deve consentire le operazioni colturali, in particolare la sarchiatura meccanica.

#### 4.3.5 Raccolta e conservazione

La raccolta inizia nella terza decade di giugno e termina a metà luglio. Dopo l'estirpazione il prodotto deve subire un'essiccazione naturale, realizzata in pieno campo, disponendo il prodotto in andane, per un periodo di 2-4 giorni, oppure in azienda, per 10-20 giorni, su bancali di legno per favorire la circolazione dell'aria.

La conservazione dei bulbi si realizza a temperatura ambiente, i magazzini possono essere dotati di ventilazione forzata, per poter regolare la temperatura, che deve essere compresa tra 0 °C e 25 °C, e l'umidità relativa inferiore al 75%. Il principale fattore limitante la conservazione, oltre la germogliazione, è rappresentato dallo sviluppo di funghi, specie il *Penicillium spp.*

#### 4.3.6 Confezionamento

L'aglio rosso di Sulmona viene immesso al consumo in diverse forme (tabella 4-3):

**Tabella 4-2 Forme di confezionamento dell'aglio**

Fonte: Consorzio Produttori Aglio Rosso di Sulmona, 2017

<b>Bulbi</b>				
<b>Tipo di lavorazione</b>	Categoria	Numero bulbi	Peso netto (gr) min/max	Confezionamento
<b>Treccia doppia</b>	Extra	da 10 a 60	da 1000 a 6000	I bulbi devono essere intrecciati con il loro stesso stelo e legati con spago, rafia o altro materiale idoneo. Al prodotto

<sup>13</sup> Sesto d'impianto: è la disposizione geometrica delle piante, con le relative interdistanze.

				confezionato va allegata un'etichetta riportante il marchio e il codice di identificazione.
<b><i>Treccia singola</i></b>	Extra	da 5 a 30	da 5000 a 3000	I bulbi devono essere intrecciati con il loro stesso stelo e legati con spago, rafia o altro materiale idoneo. Al prodotto confezionato va allegata un'etichetta riportante il marchio e il codice di identificazione.
<b><i>Treccina doppia</i></b>	Prima	da 10 a 80	da 600 a 6000	I bulbi devono essere intrecciati con il loro stesso stelo e legati con spago, rafia o altro materiale idoneo. Al prodotto confezionato va allegata un'etichetta riportante il marchio e il codice di identificazione.
<b><i>Treccina singola</i></b>	Prima	da 5 a 80	da 4500 a 6000	I bulbi devono essere intrecciati con il loro stesso stelo e legati con spago, rafia o altro materiale idoneo. Al prodotto confezionato va allegata un'etichetta riportante il marchio e il codice di identificazione.
<b><i>Grappolone</i></b>	Extra	da 5 a 30	da 5000 a 3000	I bulbi devono essere intrecciati con il loro stesso stelo e legati con spago, rafia o altro materiale idoneo. Al prodotto confezionato va allegata un'etichetta riportante il marchio e il codice di identificazione.

#### BULBI

<b><i>Tipo di lavorazione</i></b>	Categoria commerciale	Numero bulbi min/max	Peso netto (gr) min/max	Confezionamento
<b><i>Grappolo</i></b>	Prima	da 5 a 30	Da 300 a 2000	I bulbi devono essere intrecciati con il loro stesso stelo e legati con spago, rafia o altro materiale idoneo. Al prodotto confezionato va allegata un'etichetta

				riportante il marchio e il codice di identificazione.
<b>Sacchetto</b>	Prima	da 3 a 25	Da 300 a 2500	I bulbi devono essere puliti dalle foglie e dalle radici. Al prodotto confezionato va allegata un'etichetta riportante il marchio e il codice di identificazione.
<b>Sacchi</b>	Extra	Variabile	Da 1000 a 10000	I bulbi devono essere puliti dalle foglie e dalle radici. Al prodotto confezionato va allegata un'etichetta riportante il marchio e il codice di identificazione.
<b>Bulbo</b>	Extra e prima	da 1 a 10	Da 100 a 1000	I bulbi devono essere puliti dalle foglie e dalle radici. Al prodotto confezionato va allegata un'etichetta riportante il marchio e il codice di identificazione.
<b>Vasetto bulbilli sani</b>	Prima	da 10 a 50	Da 100 a 500	Bulbi puliti dalle tuniche, interi, immersi in soluzione. Il vasetto in vetro e coperchio in alluminio è confezionato secondo la normativa vigente, sigillato e identificato con targhetta riportante il marchio e il codice di identificazione.
<b>Vasetto bulbilli in crema</b>	Prima	da 10 a 50	Da 100 a 500	Bulbi puliti dalle tuniche, ridotti in poltiglia ed immersi in soluzione. Il vasetto in vetro e coperchio in alluminio è confezionato secondo la normativa vigente, sigillato e identificato con targhetta riportante il marchio e il codice di identificazione.

#### SCAPI FIORALI

<b>Tipo di lavorazione</b>	<b>Peso (gr)</b>	<b>Confezionamento</b>
<b>Fasci</b>	da 500 a 2500	Scapi fiorali raccolti freschi, lunghezza media, cm 30-50, confezionati in fasci. Il prodotto dovrà essere inserito in retine o altro materiale consentito dalle normative in vigore, sigillato ed identificato

		con targhetta riportante il marchio e codice di identificazione.
<i>Vasetto crema</i>	da 500 a 2500	Scapi fiorali ridotti in poltiglia, immersi in una soluzione di olio, aceto e prezzemolo. Il vasetto in vetro e coperchio in alluminio è confezionato secondo la normativa vigente, sigillato e identificato con targhetta riportante il marchio e il codice di identificazione.

#### 4.3.7 Imballaggi

I contenitori usati come imballaggio devono essere chiusi in modo tale che il contenuto non possa essere estratto senza la rottura della confezione.

Le trecce, le treccine, i grappoloni ed i grappoli vengono messi in vendita, date le dimensioni, senza l'utilizzo di un imballaggio di contenimento. Le altre tipologie di lavorazione vengono invece commercializzate in imballi di legno, plastica e cartone. Ogni singolo imballo deve essere accompagnato da un cartellino riportante il marchio (figura 4-9) e il nome del produttore. Ciascun imballaggio deve recare, con caratteri raggruppati sullo stesso lato, leggibili, indelebili, le indicazioni che consentono l'identificazione dell'imballatore o speditore. Sui contenitori inoltre dovrà essere indicata la denominazione "aglio rosso di Sulmona".



**Figura 4-9** *Marchio aglio rosso di Sulmona*

#### 4.4 Il Consorzio dell'aglio rosso di Sulmona

A metà degli anni due mila l'aglio rosso di Sulmona ha rischiato di estinguersi come ecotipo in coltivazione,

poiché in Valle Peligna si stava affermando la coltura di altre varietà di aglio, maggiormente di provenienza straniera (francese e spagnola), caratterizzate da una più elevata produzione unitaria e dall'assenza dell'emissione regolare dello scapo fiorale, cosicché il rosso di Sulmona era confinato a poche aziende produttrici. Il rilancio della coltura è dipeso dal duro lavoro svolto dal Consorzio. Il Consorzio Produttori Aglio Rosso di Sulmona è stato fondato con atto notarile nel luglio del 2009 da 8 soci fondatori, nel settembre 2011 contava già 27 soci con oltre 16 ettari coltivati.

Il Consorzio è una struttura associativa di agricoltori che realizza le seguenti attività:

- gestisce in associazione con l'ARSSA- Agenzia Regionale per i Servizi di Sviluppo Agricolo- l'iscrizione dell'ecotipo rosso di Sulmona presso il Registro Nazionale delle varietà orticole;
- realizza i campi di produzione di seme certificato, che sono soggetti ai controlli varietali dell'ENSE- Ente Nazionale Sementi Elette- e da quelli sanitari dell'Istituto Fitopatologico Regionale;
- è l'unico fornitore sul mercato di seme certificato rosso di Sulmona, provvisto dei cartellini varietali dell'ENSE e di riconoscimento del Consorzio;
- è responsabile, tramite convenzione, con l'Istituto Penitenziario di Sulmona, per la produzione di linee selezionate e la moltiplicazione delle piante madri fornite dal centro di micropropagazione;
- gestisce i rapporti con Apice Piante- centro di micropropagazione- presso il quale si effettua la produzione di piante madri micropropagate esenti da patologie sanitarie, indispensabili per la produzione di seme certificato;
- garantisce, tramite controlli in campo degli associati, la conservazione in coltivazione dell'aglio rosso di Sulmona secondo quanto previsto dal *Disciplinare di Produzione* approvato dal Consorzio;
- gestisce i rapporti commerciali di varie tipologie di vendita del prodotto (treccie, agli in sacchetti, mazzi, ecc.) sul mercato nazionale provvisti di cartellini di riconoscimento del Consorzio;
- concentra l'offerta e la commercializzazione della produzione;
- assicura la programmazione della produzione e l'adeguamento della stessa alla domanda, sia dal punto di vista quantitativo che qualitativo;

- fornisce i servizi di assistenza tecnica (calibratura, meccanizzazione, operazione colturali) e di consulenza atti a sviluppare le sinergie tra i consorziati per migliorare e regolamentare la commercializzazione dell'aglio rosso di Sulmona tutelato dal Consorzio;
- promuove ogni iniziativa volta a salvaguardare la tipicità e le caratteristiche peculiari del prodotto estendendone la conoscenza, il consumo ed aumentandone il prestigio;
- sviluppa sinergie ed accordi commerciali con altri consorzi ed associazioni che tutelano altre produzioni tipiche locali.

#### **4.5 Il ruolo del Consorzio per il riconoscimento e la valorizzazione delle produzioni tipiche: un'indagine**

Al fine di valutare il ruolo del Consorzio per la valorizzazione delle produzioni, è stata condotta un'indagine tramite questionario (Allegato II). Quest'ultimo si compone di 27 domande divise in tre parti:

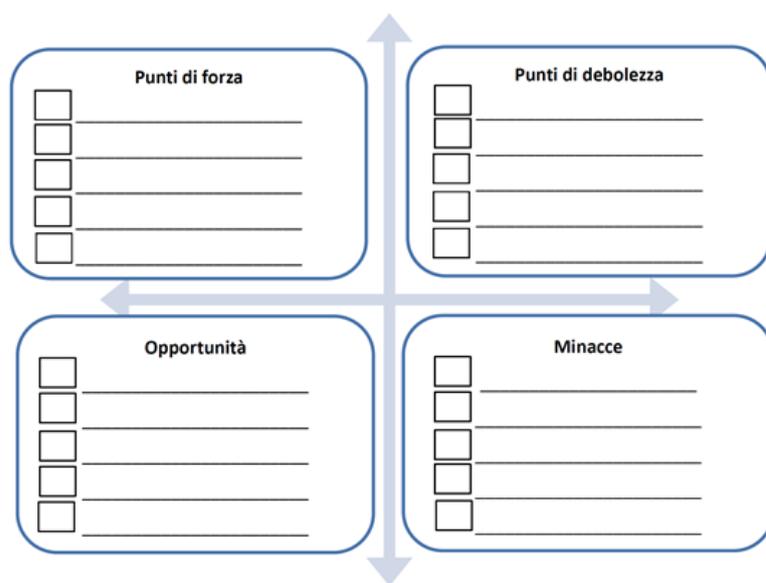
- la prima riguarda il profilo anagrafico del Consorzio
- la seconda è incentrata sul mercato del Consorzio
- la terza indaga il ruolo investito dal Consorzio.

In dettaglio, nella prima sezione viene chiesto, oltre all'ubicazione del Consorzio e i dati dell'intervistato, il numero dei soci conferitori e la loro età media. Si chiede inoltre, con riferimento all'anno 2020, quanti ettari vengono coltivati e quanti quintali di aglio produce il Consorzio.

La seconda parte include domande riguardanti il fatturato, le principali tipologie di prodotto vendute e l'esportazione del prodotto a livello regionale, nazionale ed estero. Infine, viene chiesto di definire il piano previsto dal Consorzio per potenziare la propria posizione sul mercato.

Nell'ultima sezione si evidenziano le strategie da adottare per valorizzare le produzioni e promuovere l'ecotipo. L'indagine si conclude analizzando i punti di forza e le debolezze del Consorzio, tramite un'analisi SWOT, e il coinvolgimento in finanziamenti regionali (Piano di Sviluppo Rurale – PSR). L'analisi SWOT è una tecnica sviluppata più di 50 anni fa come supporto alla definizione di strategie aziendali in contesti caratterizzati da incertezza e forte competitività. A partire dagli anni '80 è stata utilizzata come supporto alle scelte di intervento pubblico per analizzare scenari alternativi di sviluppo. Oggi, l'uso di questa tecnica è stato esteso alle diagnosi territoriali e alla valutazione dei programmi regionali, e i regolamenti comunitari ne richiedono l'utilizzo per la valutazione di piani e programmi. Essa viene

condotta sui punti di forza (*Strenghts*) debolezza (*Weaknesses*) propri del contesto di analisi e sulle opportunità (*Opportunities*) e minacce (*Threats*) che derivano dal contesto esterno cui sono esposte le specifiche realtà settoriali o territoriali analizzate. I dati vengono raccolti tramite una matrice (Figura 4-10).



**Figura 4-10 Matrice analisi SWOT**

Nel paragrafo successivo viene scritto quanto emerso dall'indagine.

#### **4.6 Risultati emersi dall'indagine**

Il Consorzio Produttori Aglio Rosso di Sulmona, costituito nel 2009, si trova nel comune di Sulmona (AQ) e dal 2014 la Presidente è Stefania Baldassarre. Il numero complessivo di soci è 70 con un'età media di circa 50 anni. Le superfici dedicate alla coltivazione dell'aglio sono 230 ettari per una produzione totale nel 2020 di 1000 quintali. Nell'anno 2020 il fatturato del Consorzio è stato di € 150 mila, registrando un aumento del 10% negli ultimi 5 anni.

Per quanto riguarda le principali tipologie di prodotto vendute, in passato la vendita era maggiormente rappresentata dalla treccia costituita da due trecce legate in una con 56 teste. Attualmente quest'ultima è stata sostituita dalla treccia singola, ma quello che viene principalmente venduto è l'aglio in sacchi. Il peso di quest'ultimo sul totale del fatturato rappresenta il 97%, mentre gli scapi fiorali hanno un impatto del 3% circa.

La distribuzione del prodotto avviene maggiormente a livello nazionale. Circa il 90% del prodotto viene esportato nel Nord Italia mentre la restante parte è destinata a livello regionale. Attualmente, nonostante la notevole domanda della liliacea abruzzese da parte della Corea, l'esportazione estera è pari a zero, poiché il Consorzio non riesce a soddisfare i quantitativi

richiesti. Mentre in passato, anche se con una minima percentuale, circa il 6%, il prodotto veniva esportato in Inghilterra, in Germania e in Austria.

I canali di vendita utilizzati dal Consorzio sono:

- Mercato rionale
- Fiere/sagra
- Gruppi di acquisto solidali (GAS)
- Vendita online
- Bottega
- Ristoranti e agriturismi
- Supermercati
- Grossisti

Per potenziare la propria posizione sul mercato il Consorzio, oltre ad instaurare nuovi accordi con aziende della Grande Distribuzione Organizzata, mira ad incrementare la vendita on-line e non esclude l'introduzione della liliacea su altre filiere in cui l'aglio contribuirà alla preparazione del prodotto finale (sughi o pesti).

Il Consorzio nasce con l'obiettivo esclusivo di tutelare il prodotto soprattutto dalle altre varietà di aglio rosso di origine straniera, come ad esempio l'aglio rosso spagnolo, primo competitor dell'aglio rosso di Sulmona, caratterizzato da una maggiore resa, ma anche da una scarsa qualità. Invece, ciò che rende l'aglio rosso di Sulmona maggiormente competitivo rispetto agli altri ecotipi italiani, sono le sue caratteristiche organolettiche, ma anche l'associazione del nome al territorio. Infatti, l'origine italiana del prodotto e soprattutto il marchio del Consorzio garantiscono il successo del Consorzio stesso sul mercato.

La qualità del prodotto viene assicurata attraverso controlli periodici effettuati anche da enti esterni e dal rigido disciplinare di produzione.

I soci, aderendo al Consorzio, hanno il vantaggio di produrre un prodotto di qualità ma soprattutto la sicurezza della commercializzazione del prodotto.

Il prossimo traguardo del Consorzio sarà l'ottenimento del marchio a denominazione di origine protetta (DOP). Si definiscono invece timorosi negli investimenti sui mercati esteri.

Il Consorzio non ha mai usufruito di finanziamenti PSR, però in futuro vorrebbero sfruttare questa opportunità.

## CONCLUSIONI

Dal presente elaborato emerge come l'aglio sia un prodotto utilizzato sin dai tempi più antichi e ad oggi rappresenta una vera e propria fonte di reddito in quasi tutti i Paesi del Mondo.

Negli ultimi anni la produzione mondiale è notevolmente aumentata e ad oggi la Cina si attesta al primo posto come principale produttore.

La Cina, oltre che per la produzione, è leader mondiale anche per l'esportazione, in aumento negli ultimi anni. I principali importatori sono l'Indonesia, il Brasile e la Malesia. Anche a livello europeo la produzione è aumentata; e tra gli Stati Europei la Spagna è il principale produttore.

In Italia la produzione di aglio non ha seguito un andamento costante e negli ultimi anni ha subito un leggero calo. L'aglio viene maggiormente prodotto nel Sud e la regione più produttiva è la Campania. L'esportazione italiana si concentra prevalentemente sui mercati europei, soprattutto Germania ed Austria, mentre il prodotto viene importato principalmente da Spagna e Paesi Bassi.

In Italia sono presenti diverse varietà di aglio, ognuna delle quali è associata al nome del territorio in cui viene coltivata. Tra queste abbiamo l'aglio rosso di Sulmona che rappresenta una particolare produzione di nicchia, è inserito infatti all'interno dell'elenco dei Prodotti Agroalimentari Tradizionali (PAT). Attualmente la gestione della produzione di questa liliacea appartiene al Consorzio dell'aglio rosso di Sulmona. Quest'ultimo nasce con l'obiettivo esclusivo di tutelare il prodotto soprattutto dalle altre varietà di aglio rosso di origine straniera. La presenza del Consorzio ha fatto sì che negli anni si potesse assistere ad una notevole crescita delle produzioni, facendo registrare anche un aumento del fatturato. Oltre alla vendita dell'aglio, commercializzato maggiormente in sacchi, anche la vendita degli scapi fiorali, seppur in minima parte, contribuisce sul totale del fatturato.

Nel tempo si è verificato anche un notevole aumento del numero di soci. Aderendo al Consorzio, questi presentano il vantaggio di produrre un prodotto di qualità, garantito dai controlli che vengono effettuati periodicamente da enti esterni, ma soprattutto hanno la garanzia della commercializzazione del prodotto.

Il successo di questa varietà sul mercato è garantito dal marchio del Consorzio, oltre che dall'origine italiana del prodotto.

Per valorizzare maggiormente l'aglio rosso di Sulmona, il Consorzio aspira ad ottenere il marchio a denominazione di origine protetta (DOP). Inoltre, non escludono la possibilità di usufruire dei finanziamenti PSR, i quali non sono mai stati utilizzati in passato.

Il lavoro svolto in questa tesi può rappresentare un punto di partenza per studi futuri, che si potranno concentrare sull'implementare la conoscenza relativa a questo pregiato prodotto della Regione Abruzzo, favorendone la diffusione. Il consumatore moderno desidera sempre più prodotti genuini, a km 0 e italiani che possono vantare filiere di qualità. La presenza del Consorzio fa sicuramente da garante per il consumatore ma anche per il produttore, che in questo modo vede valorizzare il frutto del suo lavoro.

ALLEGATO I

REGIONE ABRUZZO			
Tipologia	N°	Prodotto	
<i>Bevande analcoliche, distillati e liquori</i>	1	Centerba o Cianterba	
	2	Liquore a base di gentiana lutea l., Amaro di genziana, Digestivo di genziana	
	3	Liquore allo zafferano	
	4	Mosto cotto	
	5	Ponce, Punce, Punk	
	6	Ratafia - Ratafia	
	7	Vino cotto - Vin cuott - Vin cott	
<i>Carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione</i>	8	Annoia	
	9	Arrosticini	
	10	Capra alla neretese	
	11	Coppa di testa, La Coppa	
	12	Guanciale amatriciano	
	13	Lonza, Capelomme	
	14	Micischia, Vilischia, Vicicchia, Mucischia	
	15	Mortadella di Campotosto, Coglioni di mulo	
	16	Nnuje teramane	
	17	Porchetta abruzzese	
	18	Prosciuttello	
	19	Salame abruzzese, Salame nostrano, Salame artigianale, Salame tradizionale, Salame tipico	
	20	Salame Aquila	
	21	Salamelle di fegato al vino cotto	
	22	Salsiccia di fegato	
	23	Salsiccia di fegato con miele	
	24	Salsiccia di maiale sott'olio	
	25	Salsicciotto di Pennapedimonte	
	26	Salsicciotto frentano, Salsicciotto, Saiggiciott, Saucciciott	
	27	Soppressata, Salame pressato, Schiacciata, Salame Aquila	
	28	Tacchino alla canzanese	
	29	Tacchino alla neretese	
	30	U Sprusciat di Pizzoferrato	
	31	Ventricina teramana	
	32	Ventricina vastese, del vastese, Vescica, Ventricina di Guilmi, Muletta	
	<i>Formaggi</i>	33	Cacio di vacca bianca, Caciotta di vacca
		34	Caciocavallo abruzzese
		35	Caciofiore aquilano
		36	Caciotta vaccina frentana, Formaggio di vacca, Casce d'vacc
		37	Caprino abruzzese, Formaggi caprini abruzzesi
		38	Formaggi e Ricotta di stazzo
39		Giuncata vaccina abruzzese, Sprisciocca	
40		Giuncatella abruzzese	
41		Incanestrato di Castel del Monte	
42		Pecorino d'Abruzzo	
43		Pecorino di Atri	
44		Pecorino di Farindola	
45		Pecorino marchetto, Cacio marchetto	
46		Scamorza abruzzese	
<i>Grassi (burro, margarina, oli)</i>	47	Olio agrumato, Olio agli agrumi, Agrumolio	
	48	Olio extra vergine di oliva delle Valli aquilane	
<i>Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati</i>	49	Aglione rosso di Sulmona	
	50	Agrumi della costa dei trabocchi	
	51	Carciofo del vastese	
	52	Castagna roscetta Valle Roveto	
	53	Cece	
	54	Ciliegie di Raiano e di Giuliano Teatino	
	55	Cipolla bianca di Fara Filiorum Petri	
	56	Conserve di pomodoro (polpa e pezzetti di pomodoro)	
	57	Cotognata e marmellata di mela cotogna	
	58	Fagioli a olio	
	59	Fagioli a pane	
	60	Farro d'Abruzzo	
	61	Lenticchie di S. Stefano di Sessanio	
	62	Libretto di fichi secchi	
	63	Mandorle di Navelli, L'immall	
	64	Marmellata d'uva, Scrucchiata, Scucchiata	
	65	Marrone di Valle Castellana	
	66	Mela della Valle del Giovenco	
	67	Olive intosso, Olive n'dosse, Olive in salamoia	
	68	Patata di montagna del Medio Sangro, Patana muntagnola	
	69	Patata turchesa, Turca, Turchesca, Viola	
	70	Patate degli altipiani d'Abruzzo	
	71	Peperoncino secco piccante, Diavoletto, Diavolicchio, Lazzaretto, Lu Piccant, l'Amaro	
	72	Peperone rosso di Altino	
	73	Peperone secco dolce, Saracone, Bastardone, Farfullone	

<i>Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati</i>	74	Pomodoro a pera	
	75	Solina	
	76	Tartufi d'Abruzzo	
	77	Tondino del Tavo, Fagiolo di Loreto Aprutino	
	78	Uva di Tollo e Ortona	
	<i>Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria</i>	79	Bocconotti di Castel Frentano
		80	Cagionetti, Calgionetti, Caggiunit', Caggionetti
		81	Cicerchiata
82		Confetto di Sulmona	
83		Crocante di mandorle, Croccante di natale	
84		Cumbriziuin', Le Sbattute	
85		Fiadone dolce	
86		Fiadone salato	
87		La Svivitella	
88		Lingue di suocera	
89		Maccheroni alla chitarra	
90		Maccheroni alla molinara, alla mugnaia	
91		Maccheroni con le ceppe	
92		Ndurciullune	
93		Pagnotte da forno di Sant'agata	
94		Pane Cappelli	
95		Pane casareccio aquilano	
96		Pane con le patate	
97		Pane di Solina, Pagnotte di Solina	
98		Pane nobile di Guardiagrele	
99		Parozzo	
100		Pasticci di Rapino	
101		Pepatelli	
102		Pizza con le sfrigole, Zuffricul	
103		Pizza di crema e ricotta	
104		Pizza di Pasqua	
105		Pizza di ricotta	
106		Pizza dolce tradizionale	
107		Pizza rustica dolce	
108		Pizza rustica salata	
109		Pizza scime, Pizza scive, Pizza ascima, Pizza azzima	
110		Pizzelle	
111		Ravioli dolci di ricotta	
112		Rimpizza	
113		Sagne a pezze, Tacconelle	
114		Sassi d'Abruzzo, Mandorle atterrate	
115		Scrippelle, Scrippelle teramane	
116		Serpentone, lu Serpentone	
117		Sfogliatella di Lama, Sfuiatell	
118		Sgajozzi	
119		Sise delle monache di Guardiagrele, Tre monti	
120		Spumini	
121		Supposte, i Pensieri del poeta, Banane, Celli di prevete	
122		Torcinelli, Turcinil	
123		Torrone di Guardiagrele	
124		Torrone tenero al cioccolato aquilano Nurzia	
125		Torrone tenero al cioccolato di Sulmona	
126		Uccelletti, Li Cellit, Celli pieni	
127		Zeppole di S. Giuseppe	
<i>Prodotti della gastronomia</i>	128	Il Coatto, Lu Cuatte	
	129	La Coratella d'agnello	
	130	La fracchiata	
	131	La Tjella, Ciabbotta	
	132	Le Corde de chiochie	
	133	Le "Virtu" teramane	
	134	Mazzarelle alla teramana	
	135	Ndocca 'ndocca	
	136	Ngrecciata	
	137	Pallotte cace e ove	
	138	Pasta fatta in casa al ragu' di papera	
	139	Pecora alla callara, Pecora alla cottora, Pecora al caldaro	
	140	Pizz'e e ffo'je	
	141	Sagne a pezze e cicerchie	
	142	Taijarille fasciule e coteche	
	143	Trippa alla pennese	
	144	Trippa teramana	
<i>Preparazioni di pesci, molluschi e crostacei e tecniche particolari di allevamento degli stessi</i>	145	Scapeco	
<i>Prodotti di origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo escluso il burro)</i>	146	Lattaccolo, Latteruolo, Latteruola	
	147	Miele d'Abruzzo, millefiori, sulla, lupinelle, girasole, santoreggia, acacia	
	148	Ricotta ovina di Arischia, Ricotta co le ficore	
	149	Ricotta stagionata di pecora, Ricotta salata abruzzese	



## UNIVERSITÀ POLITECNICA DELLE MARCHE

*Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimentari e Ambientali – D3A (Economia e politica agraria)*

### IL RUOLO DEL CONSORZIO PER IL RICONOSCIMENTO E LA VALORIZZAZIONE DELLE PRODUZIONI TIPICHE: IL CASO DELL'AGLIO DI SULMONA



In una realtà come quella della Valle Peligna, la quale si caratterizza per una delle aree più depresse della regione Abruzzo, la produzione dell'aglio rappresenta una delle poche voci economiche in attivo per la zona. Il rilancio di questa coltivazione, che a metà degli anni 2000 ha rischiato di estinguersi perché surclassata da altri aglio di origine straniera, è stato il frutto del duro percorso intrapreso dal Consorzio. Questo ha fatto sì che una tradizione come quella dell'aglio rosso non si perdesse e che una delle poche ricchezze del territorio continuasse ad esistere, certi che, i nostri sapori, quelli originali, potessero continuare a crescere nella nostra terra e che ogni giorno potessimo portare a tavola un prodotto di cui conosciamo la provenienza. Uno dei successi ottenuti dal Consorzio è stato l'inserimento dell'aglio rosso di Sulmona nell'elenco dei Prodotti Alimentari Tradizionali (PAT).

Il questionario ha lo scopo di comprendere il ruolo del Consorzio nel processo di valorizzazione dell'aglio rosso di Sulmona. La compilazione sarà di grande aiuto per lo sviluppo di una ricerca nell'ambito di una tesi Triennale in Scienze Forestali e Ambientali (SFA) dell'Università Politecnica delle Marche (UNIVPM), Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimentari e Ambientali (D3A) (Economia e politica agraria). Le sottolineiamo che i dati raccolti saranno elaborati nel rispetto della legge sulla privacy \*. La ringraziamo anticipatamente per la sua collaborazione e disponibilità.

## REFERENZE E CONTATTI:

Di Meo Diandra, Tel: + 39-3295737701

e-mail: [diandra.dimeo95@hotmail.com](mailto:diandra.dimeo95@hotmail.com)

Dip. Scienze Agrarie Alimentari Ambientali (D3A) - Economia e politica agraria

Università Politecnica delle Marche -UNIVPM via Brecce Bianche - 60131 Ancona - ITALIA

\* SEGRETEZZA DEI DATI FORNITI CON IL PRESENTE QUESTIONARIO Ai sensi del Regolamento (UE) 2016/679, GDPR (General Data Protection Regulation), e del Decreto legislativo 196/2003, e successive modifiche ed integrazioni, tutte le informazioni raccolte con i questionari saranno utilizzate esclusivamente per scopi di ricerca scientifica. I dati raccolti nell'ambito della presente indagine, inoltre, sono tutelati dal segreto statistico e pertanto non possono essere comunicati o esternati se non in forma aggregata, in modo che non se ne possa fare alcun riferimento individuale, e possono essere utilizzati solo per scopi statistici.

## 1. ANAGRAFICA DEL CONSORZIO

1. Nome del Consorzio

2. Ubicazione del Consorzio

Comune .....

Provincia .....

3. Dati dell'intervistato

Nome e Cognome .....

Qualifica aziendale .....

4. Anno di costituzione del Consorzio

.....

5. Numero complessivo di soci conferitori del Consorzio (2020)

n° .....

6. Età media dei soci

.....

7. Superfici coltivate dal Consorzio (2020)

Ettari .....

8. Quantitativo di agli prodotti (ql) (2020)

.....

## 2. IL MERCATO DEL CONSORZIO

9. Qual è stato il fatturato del Consorzio nel 2020?

Fatturato in € .....

10. Negli ultimi 5 anni il fatturato del Consorzio è:

aumentato

diminuito

stabile

11. Quali sono le principali tipologie di prodotto vendute?

treccie

grappoli

sacchi

fasci

Altro (specificare) .....

12. All'interno del Consorzio, che impatto ha la vendita dell'aglio secco sul totale del fatturato?

0%-20%

21%-40%

41%-60%

61%-80%

81%-100%

13. All'interno del Consorzio, che impatto ha la vendita degli scapi fiorali sul totale del fatturato?

0%-20%

21%-40%

41%-60%

61%-80%

81%-100%

14. Dove viene distribuito il vostro prodotto?

- Regionale (indicare %) .....
- Nazionale (indicare % e Regioni) .....
- Estero (indicare % e Paesi) .....

15. È stato rilevato un incremento delle vendite dell'aglio rosso grazie alla creazione del Consorzio?

- sì                                       no

16. Se sì, saprebbe indicarmi l'incremento registrato?

17. Dove vende il Consorzio?

- Mercato rionale (farmers' market)
- Punto vendita del Consorzio
- Fiere/sagre
- Gruppi di acquisto solidali (GAS)
- Vendita online
- Bottega/VDO
- Vendita alla ristorazione/agriturismo
- Supermercati/GDO
- Grossisti
- Altro (specificare) .....

18. Quale piano il Consorzio prevede di attuare per potenziare la propria posizione sul mercato? (Es: instaurare nuovi accordi con aziende della Grande Distribuzione Organizzata, incrementare la vendita on-line, introduzione della liliacea su altre filiere in cui l'aglio contribuirà alla preparazione del prodotto finale, ecc.)

.....

.....

.....

.....

.....

.....

### 3. RUOLO DEL CONSORZIO

19. Quali sono gli obiettivi del Consorzio inclusi nello statuto?

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

20. Quali sono le strategie adottate dal Consorzio per valorizzare le produzioni?

- prodotto a marchio di denominazione d'origine (DOP, IGP)
- maggiore pubblicità e divulgazione della peculiarità dell'ecotipo
- investimenti sui mercati esteri
- Altro (specificare).....

21. Quale metodo/strategia risulta essere più efficace nel promuovere la liliacea abruzzese? (Esempio: sagra dell'aglio rosso di Sulmona, ecc.)

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

22. Secondo lei cosa rende maggiormente competitivo l'aglio rosso di Sulmona rispetto agli altri ecotipi italiani? (Es: maturazione precoce, caratteristiche organolettiche e nutrizionali, ecc.)

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

.....  
.....

23. Come il Consorzio riesce a garantire la qualità del prodotto?

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

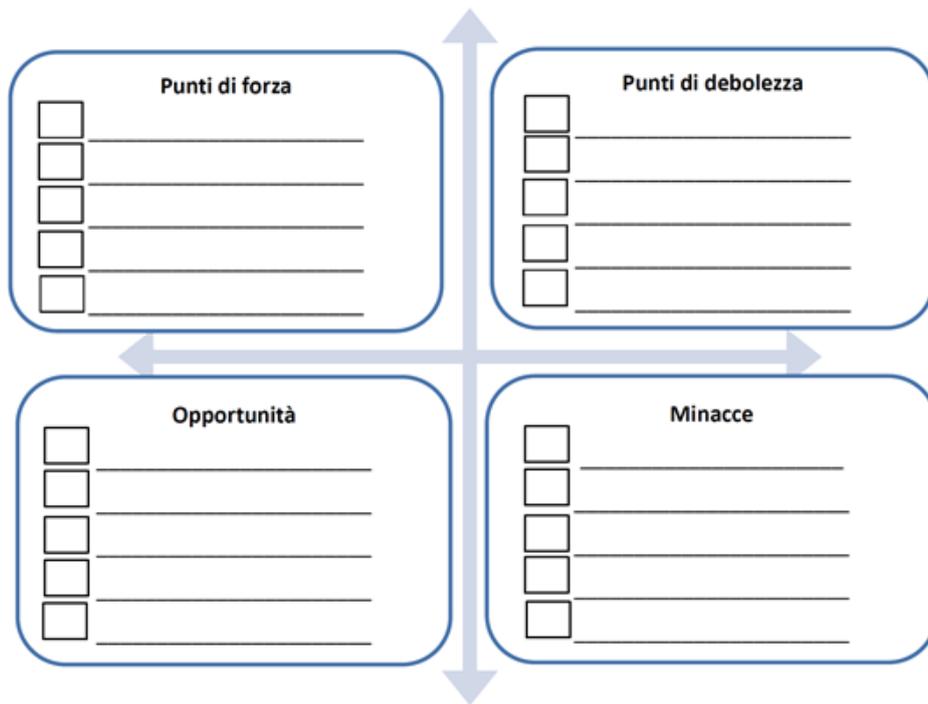
24. Quali sono i vantaggi dei soci nell'adesione del Consorzio?

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

25. Quali fattori garantiscono il successo del Consorzio sul mercato (Es: origine italiana del prodotto, prezzo competitivo, marchio del Consorzio, ecc.)

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

26. Elencare quali sono, secondo lei, i principali punti di forza, le debolezze, le minacce e le opportunità del Consorzio. (Indicare l'importanza di ciascun aspetto in una scala da 1 a 5 (1: più importante; 5 meno importante)



27. Il Consorzio ha mai usufruito di finanziamenti PSR per ottimizzare e promuovere la filiera dell'aglio? Se sì, specificare misure e obiettivi.

.....

.....

.....

.....

.....

.....



## BIBLIOGRAFIA

- Consorzio produttori aglio rosso di Sulmona, "Disciplinare di produzione, conservazione e commercializzazione per la gestione integrata dell'aglio rosso di Sulmona", 2009.
- Consorzio produttori aglio rosso di Sulmona, Relazione tecnica, storica e socioeconomica dell'aglio rosso di Sulmona.
- Decreto legislativo n°173 del 30/04/1998 " Disposizioni in materia di contenimento dei costi di produzione e per il rafforzamento strutturale delle imprese agricole, a norma dell'articolo 55, commi 14 e 15, della L. 27 dicembre 1997 n. 449, art. n°8 - Comma n°1, pubblicato sulle G.U.R.I n°129 del 05/06/1998.
- Decreto Ministeriale n°350 del 08/09/1999 "Regolamento recante norme per l'individuazione dei prodotti tradizionali di cui l'articolo 8, comma 1, del decreto legislativo 30 aprile 1998, n. 173" pubblicato sulla G.U.R.I. n° 240 del 12/10/1999.
- De Donno, R. De.Co. Denominazioni Comunali. Sviluppo locale e strumenti di Marketing territoriale, Veronesi editore, 2008.
- Di Maio, D. 2018. Caratterizzazione dell'Aglione (A. Ampeloprasum) della Val di Chiana. Storia, composizione e proprietà.
- Disciplinare di produzione dell'aglio di Resia/ Razajnski Strok.
- Disciplinare di produzione della Denominazione di Origine Protetta "Aglio bianco Polesano".
- Ersa 2020. Loghi, marchi, qualità... Una guida per saperne di più.
- Ferrucci, D. 2020. Qualità e certificazione dei prodotti agroalimentari.
- Giacomo Nicolini, Enciclopedia Botanica Motta. Volume primo, Milano, Federico Motta Editore, 1960, p. 76.
- Parrano, L. 2009. Aspetti agronomici, morfo-fisiologici, virologici e caratterizzazione molecolare di cultivar ed ecotipi di aglio (Aglio sativum L.) coltivati nel Lazio.
- Pisano, R. 2015. Le migliori varietà di aglio in Italia e nel mondo.

Ranieri, R. R. 2002. L'aglio nel territorio della S.O.A.T Paceco.

Relazione del 16/12/2013 della Commissione al Parlamento europeo e al Consiglio sull'opportunità di istituire l'indicazione facoltativa di qualità "prodotto dell'agricoltura delle isole".

Regolamento (CE) n.510/2006 del Consiglio del 20 marzo 2006 relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari.

Regolamento (CE) N.834/2007 del Consiglio del 28 giugno 2007 relativo alla produzione biologica e all'etichettatura dei prodotti biologici e che abroga il regolamento (CEE) n. 2092/91.

Regolamento (UE) n. 1151/2012 del parlamento europeo e del Consiglio del 21 novembre 2012 sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari.

Regolamento (UE) n. 1305/2013 del parlamento europeo e del Consiglio del 17 dicembre 2013 sul sostegno allo sviluppo rurale da parte del Fondo europeo agricolo per lo sviluppo rurale (FEASR) e che abroga il regolamento (CE) n.1698/2005 del Consiglio.

Thione, L. 2005. La qualità nel settore agro-alimentare. Stato attuale e prospettive di evoluzione.

## SITOGRAFIA

[biodiversitaranieri.wordpress.com](http://biodiversitaranieri.wordpress.com)

<http://prodtrad.regionetoscana.it>

[www.aglione.it](http://www.aglione.it)

[www.agricoltura.regione.campania.it](http://www.agricoltura.regione.campania.it)

[www.agrilegal.it](http://www.agrilegal.it)

[www.biologiabruzzo.org](http://www.biologiabruzzo.org)

[www.comune.castelliri.fr.it](http://www.comune.castelliri.fr.it)

[www.comune.molinodeitorti.al.it](http://www.comune.molinodeitorti.al.it)

[www.diwinetaste.it](http://www.diwinetaste.it)

[www.fao.org](http://www.fao.org)

[www.fondazioneSlowFood.com](http://www.fondazioneSlowFood.com)

[www.ismea.it](http://www.ismea.it)

[www.istat.it](http://www.istat.it)

[www.newfarmers.it](http://www.newfarmers.it)

[www.politicheagricole.it](http://www.politicheagricole.it)

[www.regionePiemonte.it](http://www.regionePiemonte.it)

[www.terradelcastelmagno.it](http://www.terradelcastelmagno.it)

[www.topfooditaly.net](http://www.topfooditaly.net)

[www.trentinoagricoltura.it](http://www.trentinoagricoltura.it)

[www.wikipedia.it](http://www.wikipedia.it)

[www.yegam.it](http://www.yegam.it)

## **RINGRAZIAMENTI**

*Un sentito ringraziamento va alla mia relatrice, Professoressa Adele Finco, per avermi dato la possibilità di lavorare a questo elaborato.*

*In particolar modo ringrazio la mia correlatrice, Dottoressa Deborah Bentivoglio, per avermi seguita in modo attenzionato nella stesura della tesi, per aver reso il tutto piacevole e mai pesante. Ringrazio la sua disponibilità e gentilezza che la contraddistinguono.*

*Ringrazio la mia famiglia. Anche se non sono esattamente ciò che loro desiderano, non smettono mai di essere fieri di me.*

*Grazie mamma, per tutte le volte che mi hai risparmiato i viaggi in treno i giorni dell'esame e per le lunghe attese in macchina. Grazie per aver vissuto appieno con me tutti questi anni. Ogni volta che dovevo sostenere un esame era un po' come se dovessi farlo anche tu. Grazie per gli abbracci dati nei momenti in cui ne avevo più bisogno e per avermi dato quella forza che mi mancava per andare avanti. Nulla sarebbe stato possibile se non ci fossi stata tu esattamente così come sei.*

*Grazie papà, per la fiducia che hai sempre riposto in me. Per avermi costantemente appoggiata nelle decisioni, anche quando eri contrario, ma pur di vedermi felice hai preferito cambiare rotta. Grazie per tutte le domeniche trascorse a lavoro invece di riposarti. Per tutti i sacrifici che da sempre fai per non farmi mai mancare nulla. Niente potrà mai ricompensare tutto questo.*

*Grazie Raffaele, per aver sempre dato alle mie giornate quel tocco di frenesia e mai di tranquillità. Per il nostro rapporto così burrascoso, dietro il quale si nasconde tutto il nostro affetto.*

*Grazie anche a Marcello, Lina e Loris per avermi fatta sentire come a casa. Grazie per l'interesse e l'affetto che sin da subito mi avete dimostrato.*

*Grazie a tutte le persone che ho incontrato durante questi anni, a chi è rimasto al mio fianco ma anche a chi ha percorso strade diverse.*

*Grazie Yle, per essere stata la mia compagna di studi, per aver condiviso, supportato e*

*soprattutto sopportato tutte le mie ansie senza mai dire nulla.*

*Grazie Luci, per essere entrata quel giorno in convitto, per aver reso più leggere e spensierate le mie giornate. Grazie per la tua presenza costante. Riesci sempre ad essermi vicina annullando i chilometri che ci separano.*

*Grazie Ioli e Betta, per aver reso meno difficoltoso il rapporto studio-lavoro, per essermi venute incontro quando ne avevo più bisogno. Siete più di semplici colleghe. Non avrei potuto desiderare di meglio.*

*Un ringraziamento speciale però è quello che va a Mattia, mio compagno di vita, che dopo avermi sopportata per tutti questi anni, meriterebbe sicuramente una statua in nome della sua pazienza.*

*Grazie perché ogni volta che ho avuto bisogno ho sempre trovato la tua mano pronta a sostenermi. Grazie per aver ascoltato tutte le mie paranoie, per aver calmato tutte le mie paure. Grazie perché nei momenti di debolezza e sconforto hai sempre asciugato le mie lacrime. Grazie per tutto il sostegno e il coraggio che hai saputo darmi in questi anni, anche quando ero io a non crederci più. Grazie per tutte le discussioni costruttive che mi hanno aiutata a maturare e a smussare i lati più spigolosi del mio carattere.*

*Grazie per essere rimasto sempre al mio fianco, per non essere scappato anche quando avevi tutte le ragioni per poterlo fare.*

*Grazie per tutto quello che hai fatto e per tutto quello che farai.*

*Ma soprattutto grazie per i sogni che hai deciso di realizzare con me.*









