

# DOP E IGP DELLA PUGLIA

Essere cittadini sostenibili perché?



DOP



IGP

# DIFFERENZE TRA IGP E DOP

## DOP

- DOP=Denominazione d'origine protetta
- Un prodotto è DOP quando è originario di una regione e di un paese le cui caratteristiche sono dovute all'ambiente geografico

## IGP

- IGP=Indicazione d'origine protetta
- Un prodotto è IGP quando c'è una certezza che identifica un prodotto originario di un luogo, di una regione o di un paese alla cui origine geografica

**Alcune immagini...  
dei nostri quaderni**

DOP DI YUGLIA



I.G.P  
Indicazione  
Geografica  
Protetta

Prodotti: "Clementine del golfo di Taranto I.G.P.", "Arance de Gargano I.G.P.", "Limone del Golfo"



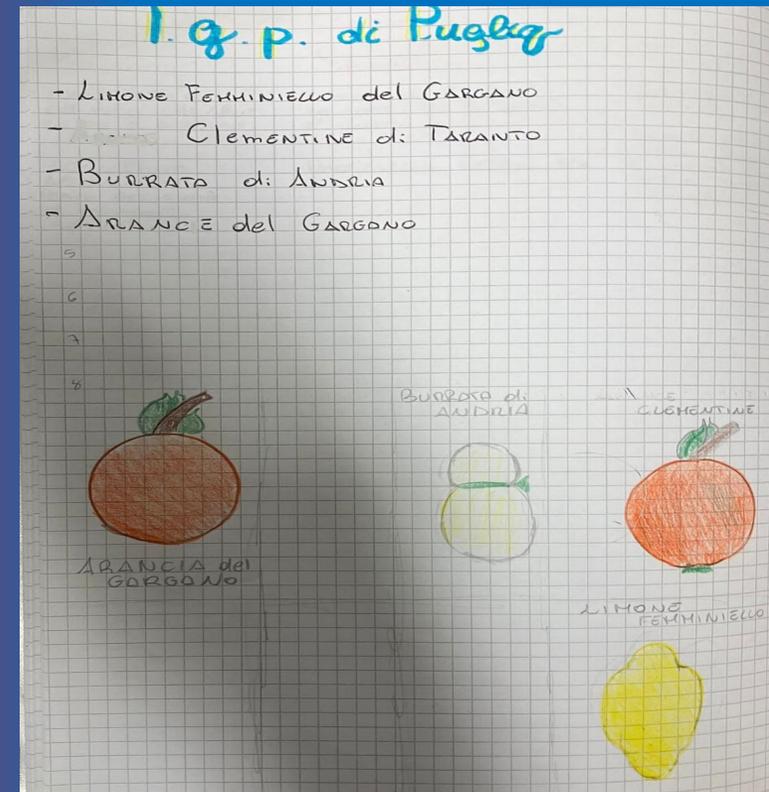
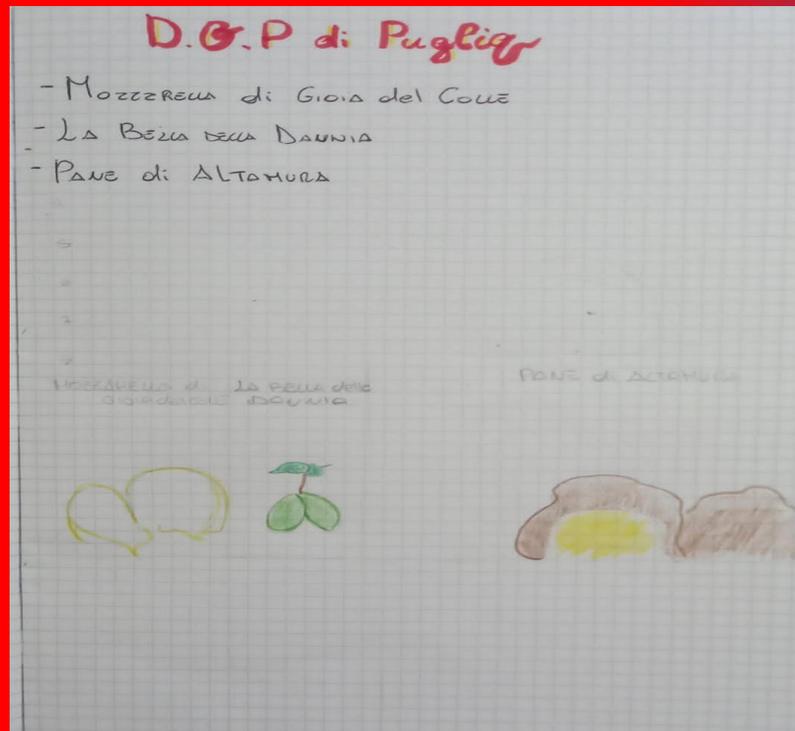
MARCHO DOP



Marchio I.G.P. (Indicazione geografica protetta)

# PRODOTTI IN PUGLIA

- In Puglia ci sono 15 prodotti con marchio DOP e IGP .Vediamone alcuni



# DOP di PUGLIA

- Patata Novella di Galatina
- La Bella della Daunia
- Canestrato Pugliese
- Mozzarella di Gioia del Colle
- Olio Dauno
- Olio Collina di Brindisi
- Olio Terre Tarantine
- Olio Terre di Bari
- Olio Terre d'Otranto
- Pane di Altamura

# IGP di PUGLIA

- Cipolla Bianca di Margherita
- Arancia del Gargano
- Lenticchie di Altamura
- Carciofo Brindisino
- Uva di Puglia
- Clementina del Golfo di Taranto
- Limone Femminello del Gargano
- Burrata di Andria
- Olio di Puglia

# CLEMENTINE, LIMONI

14 REGIONE 3 L'ARANCIA DURETTA

Ricerca Su Limoni del Gargano IGP

IL LIMONE FEMMINELLO DEL GARGANO, OGGI I.G.P. È IL PIÙ ANTICO DI TUTTA UNA PIANTA PIÙ PRODUTTIVA, CHE RIESCE A PRESENTARSI ASSICURATA E FIDUCIARIA IN UN GIUOCO NATO E SVOLTO NELLA PROVINCIA DI FOGGIA, MOLTA RICHIEDO POCHE O POCO CUI DAL 1900 SI COLTIVA IN VICO DEL GARGANO, ISCHITTA, E DOBBI. SUGGERENDO, SI TROVANO NELLA REGIONE DEL GARGANO AL MARE CONDIZIONI IDEALI PER COLTIVARE I LIMONI. NACQUO PROBABILMENTE DA UNO DEI PRINCIPALI DI BARI.



## il Limone femminello del Gargano IGP

Il limone femminello del Gargano, il limone più antico d'Italia, viene coltivato nei terreni dei comuni di Vico del Gargano, Ischitella e Rodi Garganico. È uno delle eccellenze del territorio e può fregiarsi del riconoscimento IGP. Vista l'alta percentuale di succo, gli intensi profumi e le sue uniche proprietà organolettiche, il limone del Gargano è una cultivar locale della varietà femminello "gentile" o "oblungo". Il limone "a scarto gentile" si caratterizza per la buccia liscia, il colore chiaro e un peso inferiore agli 80 grammi. Il limone "oblungo", invece, ha una buccia di spessore medio e colore giallo citrino e dovuto principalmente all'alta produttività della pianta è la più diffusa sul territorio italiano. I limonisti del Gargano si trovano nella fossa più vicina al mare. Il clima mite e la nebulosità assoluta creano così le condizioni ideali per la produzione di limoni e arance. L'impianto in campo per condire i piatti della cucina locale, viene utilizzato anche per la produzione del limoncello, liquore dolce e digestivo che spesso chiude il periodo d'oro degli agrumi del Gargano. Rimangono testimoni delle antiche coltivazioni le macchie localmente chiamate "macchie di arance".

Fonte foto: Atlante dei prodotti tipici del Gargano del Gargano.

Bianca C.P.

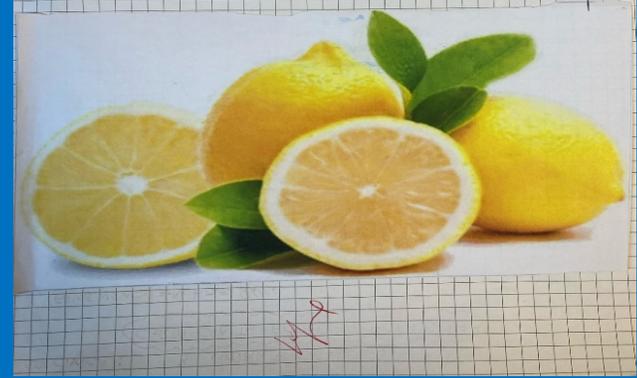
15 Bando, L'arancia d'uretta — specie

### GEOGRAFIA: LIMONI DEL GARGANO I.G.P.

Il limone femminello del Gargano, oggi I.G.P., è il più antico d'Italia una pianta per produttiva, che riesce a raggiungere addirittura 15 frutti in un anno. Nato e prodotto nella provincia di Foggia, nella regione Puglia, è famoso già dal 1800.

Un limone dolce, succoso, profumato, che si può mangiare tutto intero o in bustine: particolare del limone femminello del Gargano IGP, eccelsa pianta che nasce nella provincia di Foggia, Puglia, ed è prodotto esclusivamente nei comuni di Vico del Gargano, Ischitella, Rodi Garganico. Questo, a differenza di altri agrumi è dovuto molto particolare e gode di diverse caratteristiche più uniche che rare. Una garanzia impareggiabile e le condizioni e la posizione geografica delle piante: i limonisti del Gargano, infatti, si trovano nella fascia più vicina al mare. Questo crea la condizione ideale per la produzione di limone aromatico dai sapori intensi. A oggi è considerato il limone più antico d'Italia. La tradizione degli agrumisti, in Puglia, risale infatti all'anno 1000.

LIMONI, BIANCA C.P.



16 Regione Puglia, IT

### MARCHIO IGP Indicazione Geografica Protetta

### CLEMENTINE DEL GOLFO DI TARANTO

LE CLEMENTINE DEL GOLFO DI TARANTO SONO UN INCROCIO TRA ARANCIA E MANDARINO. GARANTITO DAI DUE PAESI SPAGNOLI, LEGGI SPAGNOLI, SOTTO LA GUIDA DI UNO DEI PAESI CON UNA BUCCA LISCIA O CLEMENTINE, NELLE REGIONI DI COLORE ARANCIO E CON UNA PELLE SPERMATICA VERDE.



ARANCIA DEL GARGANO IGP

LA BUCCA SPAGNOLA E SPAGNOLA NON È COCCIA SPAGNOLA, MA È COCCIA DI COLORE UNIFORME. IL COCCIO SPAGNOLA È COCCIA SPAGNOLA PER IL SUO SOSTO. IL COCCIO SPAGNOLA È COCCIA SPAGNOLA, SOTTO LA GUIDA DI UNO DEI PAESI CON UNA BUCCA LISCIA O CLEMENTINE, NELLE REGIONI DI COLORE ARANCIO E CON UNA PELLE SPERMATICA VERDE.

### Arance Clementine di Taranto

La zona di produzione è ubicata nella provincia di Taranto comprende i comuni di Poligono, Monopoli, Grotte, Castellana, Poligono.

Le Clementine sono caratterizzate da una forma sferica, da una buccia liscia e leggermente rugosa con un colore arancio e da un aroma intenso e fruttuoso. La buccia è di colore arancio e da un aroma intenso e fruttuoso. Si tratta di frutti agrumi con una tolleranza del 5% di clementine contenenti al massimo 3 semi.

La forma di allevamento utilizzata per la coltivazione delle clementine del Golfo di Taranto è il cespuglio, da natura e trattata con cura in primavera, innaffiata con acqua dolce. Specialmente nei primi anni, la raccolta dei frutti deve essere effettuata a mano, con l'uso della forbice, evitando di strappare i frutti. I frutti devono essere raccolti con cura, senza lesioni o con qualche foglia.

Il clima caldo, soleggiato e poco umido del territorio che si affaccia sul Golfo di Taranto indica positivamente sui processi di accrescimento e maturazione dei frutti e sul contenuto di zuccheri caratteristiche qualitative, quanto a colore, sapore e consistenza.



# Cipolla Bianca di Margherita via alla raccolta

## Sul mercato fino ad agosto

● Parte la raccolta della Cipolla Bianca di Margherita Igp, pronta per essere gustata.

L'eccellenza pugliese sarà sul mercato fino ai primi giorni di agosto.

«La scarsità di piogge nei mesi scorsi ha causato una riduzione delle rese e dunque delle quantità prodotte - dice Giuseppe Castiglione, presidente del Consorzio di Valorizzazione e tutela della Cipolla Bianca di Margherita Igp -. La maggiore attenzione da parte degli operatori commerciali e l'offerta ridotta del prodotto potrebbe però determinare quest'anno un prezzo più remunerativo per i produttori. Le prospettive in questo senso sembrano orientate verso un cauto ottimismo. Un traguardo importante per i produttori che, dopo anni di attesa e lavoro, vedrebbero riconoscere in questo modo il valore e la qualità della nostra cipolla. I segnali che cogliamo vanno nella direzione di una maggiore pre-



senza della nostra cipolla sulle tavole dei consumatori italiani e soprattutto una migliore conoscenza delle sue caratteristiche in termini di dolcezza, succosità, croccantezza e tenerezza. Va sottolineato - prosegue il presidente Giuseppe Castiglione - che i nostri produttori impiegano tanto tempo, tanta cura delle piante e tanta fatica fisica per ottenere un prodotto di qualità, dato che tutta la lavorazione avviene con il lavoro manuale, tanto tempo e tanta cura delle pian-



MARGHERITA A sinistra il presidente del consorzio di tutela Castiglione

te. Il nostro Consorzio è impegnato in queste settimane in diverse parti d'Italia, al fine di supportare al meglio, con le nostre iniziative di promozione, questa eccellenza pugliese».

La Cipolla Bianca di Margherita Igp è disponibile presso la rete della grande distribuzione, i mercati generali, i fruttivendoli, in modalità sfusa, in cassette, in vertbag, in confezioni eco-compatibili e riciclabili al 100%.

La Cipolla Bianca di Mar-

gherita Igp viene prodotta non nel terreno, come di consueto accade, ma nelle sabbie del Mar Adriatico, a sud del Gargano, in una zona di elevato interesse ambientale, tutelata da una convenzione internazionale (Ramsar 1979), nei territori compresi tra Margherita di Savoia (Bat), Zapponeta (Fg) e Manfredonia (Fg). Al consorzio, riconosciuto nel 2016, partecipano venti aziende di piccoli produttori, due cooperative di produzione, quattro aziende di confezionamento.

# La mozzarella Dop di Gioia vince la battaglia al Tar Lazio

FRANCO PETRELLI

● **GIOIA DEL COLLE.** Una pronuncia del Tar Lazio riconferma definitivamente la legittimità della mozzarella Dop di Gioia del Colle. La sentenza dei giudici amministrativi romani respinge il ricorso proposto dal Consorzio di tutela per la mozzarella di bufala campana.

Dopo 5 anni di contenzioso e di diatribe mediatiche che hanno coinvolto le rappresentanze politiche delle due regioni, termina positivamente per la Puglia il caso collegato alla certificazione europea di «Denominazione d'Origine Protetta» per la mozzarella vaccina prodotta nella Murgia del Sudest Barese e Tarantino con l'utilizzo del siero innesto. Un prodotto genuino tutto locale, ricavato dalle mucche che brucano l'erba dei pascoli spontanei e coltivati presso le masserie di una vasta zona pugliese, così come espresso dal disciplinare del Ministero.

La storia è cominciata quando il ministero delle Politiche agricole, agroalimentari e forestali ha reso pubblico il progetto di riconoscimento della Dop Mozzarella di Gioia

del Colle, iniziando l'iter procedurale che prevedeva 90 giorni di tempo per la presentazione di eventuali opposizioni.

Nello specifico, i ricorrenti hanno affermato che non ci fosse il necessario legame territoriale tra la città di Gioia del Colle e la produzione della «mozzarella di Gioia del

## GIUDICI AMMINISTRATIVI

Respinto il ricorso del Consorzio di tutela per la mozzarella di bufala campana. Cinque anni di contenzioso

Colle». In particolare, sempre secondo il Consorzio di tutela per la mozzarella di bufala campana, la suddetta denominazione, contenendo al suo interno il termine «mozzarella», avrebbe generato confusione con il prodotto denominato «mozzarella di bufala campana».

La sentenza ha però ribadito l'infondatezza delle doglianze sulla base di diversi rilievi.

Primo: il legame con il territorio è dimostrato grazie alle metodiche di ottenimento e all'alimentazione animale che lega questo prodotto alla zona geografica, così come definito, e non a tutto il territorio della Regione Puglia. Secondo: il nome a cui si è chiesta la registrazione è un termine generico che identifica una tipologia di formaggio. Terzo: in etichette è stata introdotta la dicitura di «datte vaccino», come resta stato stabilito in sede ministeriale.

Così, la produzione della mozzarella a Gioia del Colle dovrebbe con il passare degli anni proseguire a rappresentare una straordinaria industria moderna, all'avanguardia nel settore lattiero caseario, dopo essere nata agli inizi del '900 con le prime botteghe-latterie, dove in una stanza, si tagliava la pasta in quadrati per poi dare corso al ciclo di lavorazione.

Così, finalmente, la decisione dei giudici amministrativi del Tar Lazio sgombra il campo da ogni possibile dubbio. D'altronde proprio Gioia, col suo territorio è la patria della mozzarella, certificata e riconosciuta in tutta Italia, e non solo.



DOP La mozzarella di Gioia

# CITTADINI SOSTENIBILI

In Puglia ci sono 15 prodotti tra DOP e IGP e 329 prodotti PAT = prodotti agroalimentari tradizionali.

La legge 61/2022 considera adesso a 0 Km (chilometro 0) quei prodotti che provengono da una distanza non superiore a 70 Km, o dalla stessa PROVINCIA. Prodotti che provengono da una distanza maggiore vengono definiti a "FILIERA CORTA".

I prodotti a Km zero oltre a rappresentare una scelta sostenibile dal punto di vista ambientale sono anche una GARANZIA di cibo fresco e sicuro oltre che un'opportunità per sostenere l'economia e lo sviluppo locale.

- La bella della DAUNIA (oliva verde)
- Il pane di ALTAMURA

In Puglia ci sono 15 prodotti tra DOP e IGP e 329 prodotti PAT = prodotti agroalimentari tradizionali .

La legge 61/2022 considera adesso a chilometro 0 una distanza non superiore a 70 Km o, provenienti dalla stessa PROVINCIA. Prodotti che provengono da una distanza maggiore vengono definiti a «filiera corta». I prodotti a Km 0 oltre a rappresentare una scelta sostenibile, sono anche una GARANZIA di cibo fresco e sicuro e sono fondamentali per sostenere l'economia e lo sviluppo delle aziende locali.

**CITTADINI SOSTENIBILI  
SEMPRE E COMUNQUE !!**

