

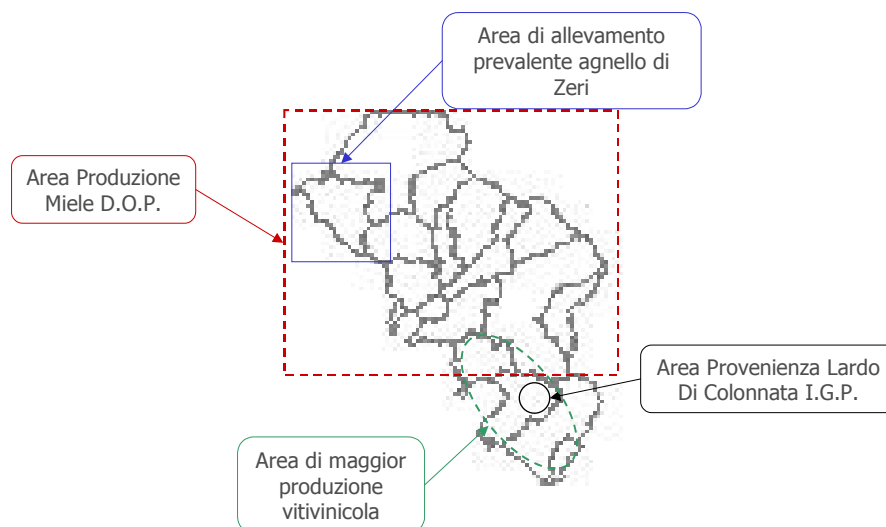
DOSSIER AGROALIMENTARE

Nonostante la ridotta estensione, il territorio della Provincia di Massa-Carrara è dotato di un vero e proprio patrimonio enogastronomico, riconosciuto anche a livello legislativo. Le specialità della zona sono intimamente legate a una tradizione, che rimanda alle più tipiche tecniche di produzione.

Al successo di questo settore contribuiscono una rinnovata politica di marketing, fondata sui due concetti chiave di tipicità e qualità, e le manifestazioni regionali e nazionali dedicate ai più caratteristici prodotti italiani.

Alcuni dati di riferimento

- **Vitivinicolo:** 7.529 quintali di uve prodotte nel 2004 (+6% rispetto al 2003). Con una crescita del 137%, è questo il settore per il quale si registra il maggiore trend di crescita, soprattutto per le aziende produttrici di uve destinate a vini D.O.C. e D.O.C.G., sia per il numero delle aziende che per quello delle superfici coltivate.
- **Oleario:** 849 quintali di olio prodotti, con un aumento della superficie dedicata del 3%;
- **Allevamenti:** in forte crescita gli allevamenti ovini (pecore +21,1%, agnelli +24,7%) e caprini (+8,1%). L'incremento è dovuto agli effetti delle politiche di valorizzazione dei prodotti legati alla filiera lattiero-casearia e agli investimenti per la promozione dell'agnello di Zeri;
- **Miele della Lunigiana:** la produzione, ad alto tasso di rendita, stimata per il 2005 si aggira intorno ai 390 quintali per il miele di acacia e ai 490 quintali per il miele di castagno. L'attività vede impegnati circa 240 apicoltori iscritti all'A.S.L. (condizione necessaria per poter esercitare l'attività). Le realtà più rilevanti del settore possiedono in media 200 alveari e oltre 1.800 arnie;
- **Aree boschive:** occupano il 70-80% del territorio Lunigianese. Le attività collegate si sviluppano sia nel senso dello sfruttamento dei prodotti derivanti dalla manutenzione del bosco (avviamento di nuove attività industriali/artigianali collegate al legname), sia nel senso della cura delle aree stesse, finalizzata al miglioramento della qualità ambientale a scopo turistico.



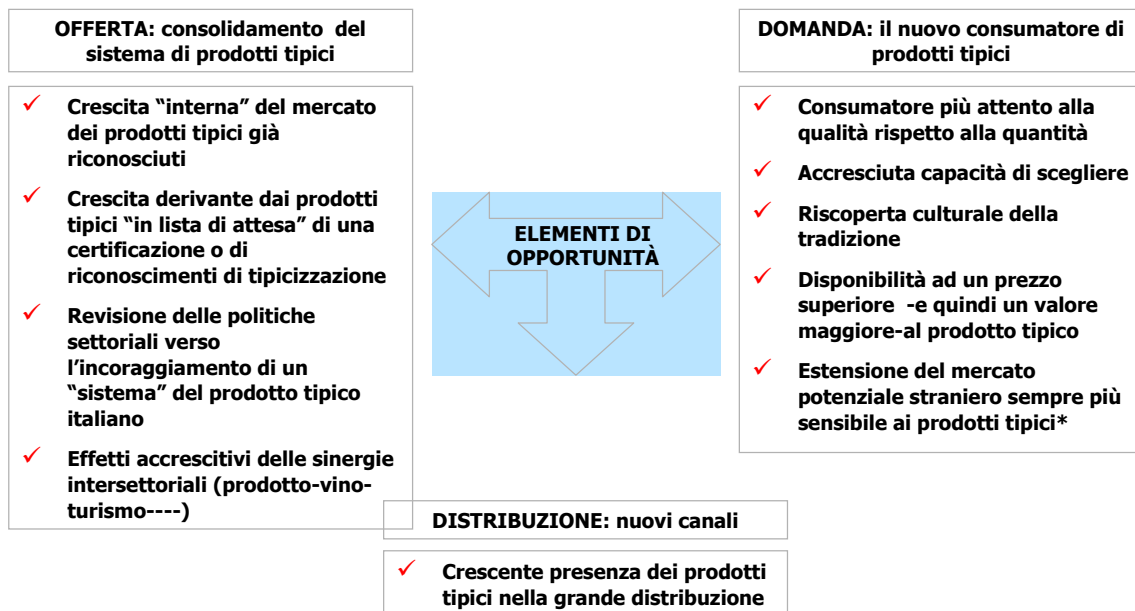
Localizzazione delle produzioni tipiche di maggior rilievo

Prodotti tipici e certificazioni

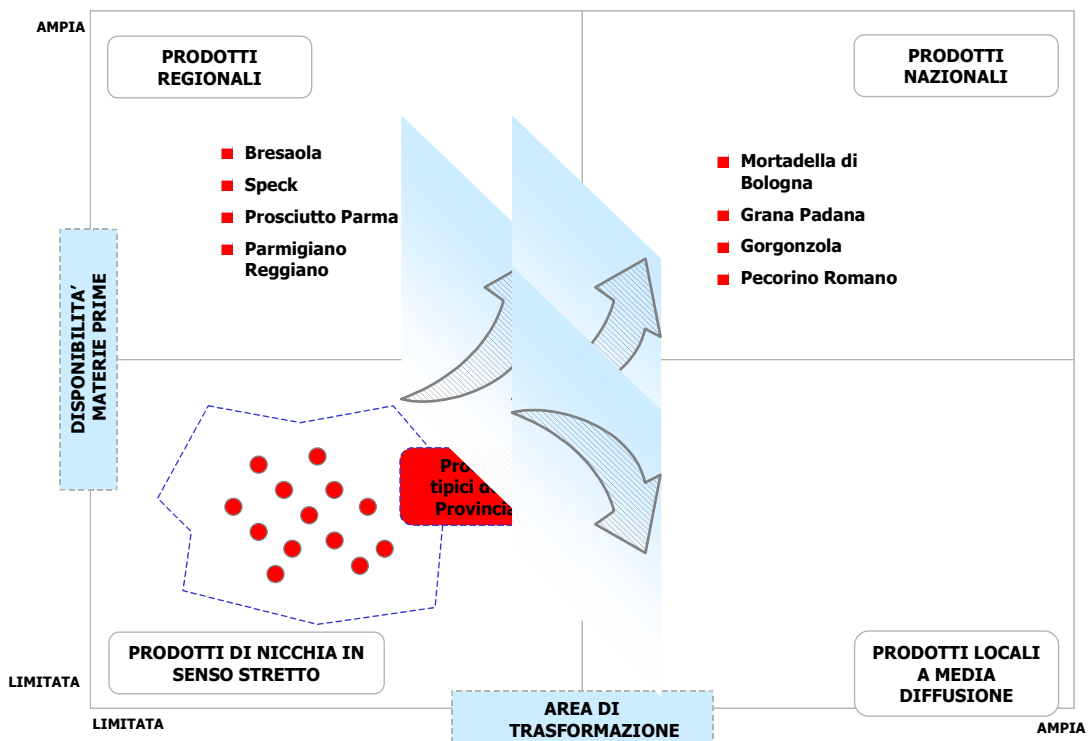
- **I prodotti DOP (Denominazione di Origine Protetta):** sono tutelati entro i confini dell'Unione Europea dai Regg. 2081 e 2062/92. La DOP è assegnata ai prodotti agricoli ed alimentari frutto di un processo produttivo totalmente realizzato entro i confini di un'area geografica delimitata. Esempio locale di prodotto DOP è il *Miele della Lunigiana*, prodotto in 14 comuni.
- **I prodotti IGP (Indicazione Geografica Tipica):** tutelati dalla stessa normativa (Regg. 2081 e 2062/92), spicca in questa categoria il *Lardo di Colonnata*.
- **I prodotti tradizionali:** sono quei prodotti che esprimono una tipicità locale ed hanno avuto un riconoscimento legislativo di livello diverso rispetto alle precedenti certificazioni. Si tratta di "prodotti le cui metodiche di lavorazione, conservazione e/o stagionatura risultano praticate sul proprio territorio in maniera omogenea e secondo regole tradizionali protratte nel tempo, comunque per un periodo non inferiore ai 25 anni" (d.lgs.173/98 e D.Mi.P.A.F. 350/99). Esempi principali:
 - Agnello di Zeri,
 - Carne di cavallo di Comano,
 - Farina di castagne della Lunigiana,
 - Cipolla di Treschietto.
- **I prodotti DOC:** consistono in vini, prodotti con uve la cui origine è da rintracciarsi in una zona ben delimitata. Nelle fasi di produzione e di trasformazione dell'uva si rispetta un disciplinare, disposto per Decreto del Ministro delle Politiche Agricole.
 - **DOC Candia:** è un vino che affonda le sue radici in un passato molto lontano: già nel 200 a.C. è documentata la sua esistenza. La storia moderna del *Candia* ha inizio con il riconoscimento della DOC il 27/01/1981 per il territorio che comprende i comuni di Massa, Carrara e Montignoso. E' un vino a base di vermentino, le cui tipologie variano tra l'amabile, il secco e il vin santo.
 - **DOC Colli di Luni:** la concessione della DOC alquanto recente (1990), riconosce l'antica tradizione legata a questo vino, risalente al periodo di

Plinio il Vecchio, e l'impegno che le aziende vitivinicole, condotte attualmente da giovani imprenditori altamente specializzati, hanno dimostrato soprattutto nell'ultimo periodo. Questa DOC interessa la provincia di Massa-Carrara, con i comuni di Fosdinovo, Aulla e Podenzana (più i quattordici comuni del versante ligure). Il vino è disponibile in due tipologie: vino bianco (a sua volta di due tipi, uno dei quali ottenuto dal solo vitigno Vermentino) e vino rosso.

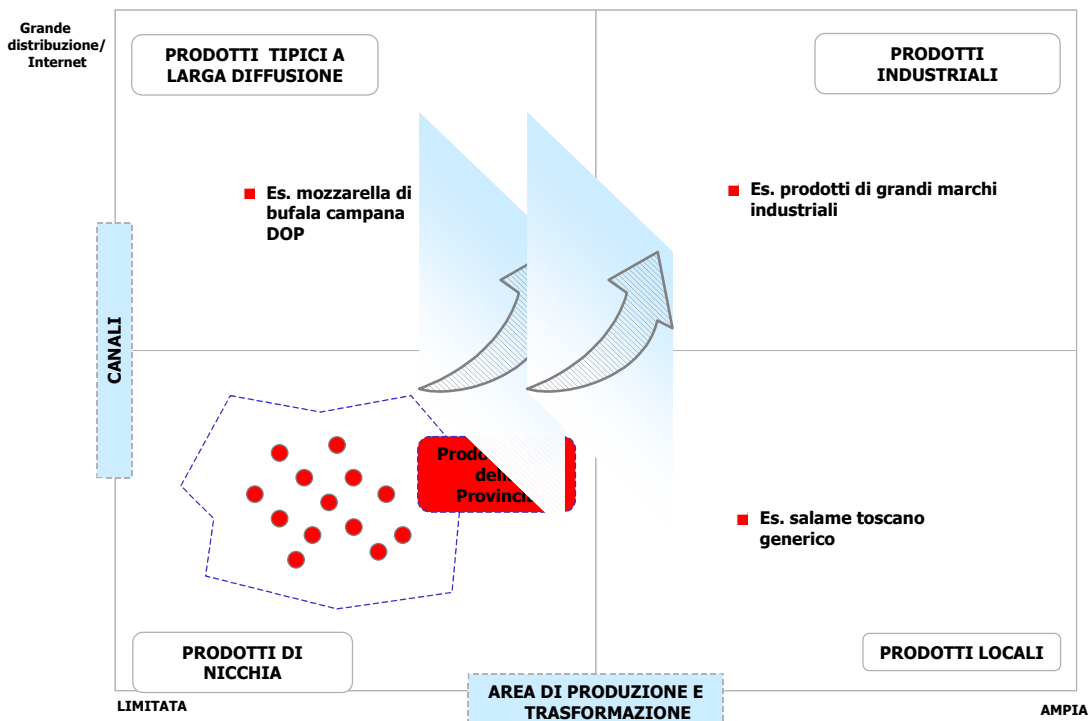
- **I prodotti IGT:** in questa categoria rientrano quei vini ottenuti, almeno per l'85%, con uve provenienti dall'area geografica individuata. I vini IGT della Provincia di Massa-Carrara:
 - **Val di Magra IGT:** ha una storia recentissima, ma va segnalato per l'eccellente qualità raggiunta. E' un vino prodotto in Lunigiana e ha ottenuto il riconoscimento I.G.T. con Decreto Ministeriale del 9/10/1995. Il valore del riconoscimento risiede nel successo ottenuto da parte della realtà viticola lunigianese, che è riuscita nell'intento d'inserirsi a pieno titolo nel novero di quelle zone a vocazione vitivinicola ormai consolidata. Il successo è da attribuire interamente alla determinazione e all'entusiasmo di alcuni produttori, che hanno creduto nelle potenzialità del territorio e hanno realizzato i loro progetti con la costituzione di un Consorzio nel 1993.
 - **Toscana IGT:** è vino a base di Vermentino e di Pollera Albarola Trebbiano per il bianco, a base invece di Lanaiolo Sangiovese, Buonamico Merlot e Fermentino Nero Massaretta per il rosso.



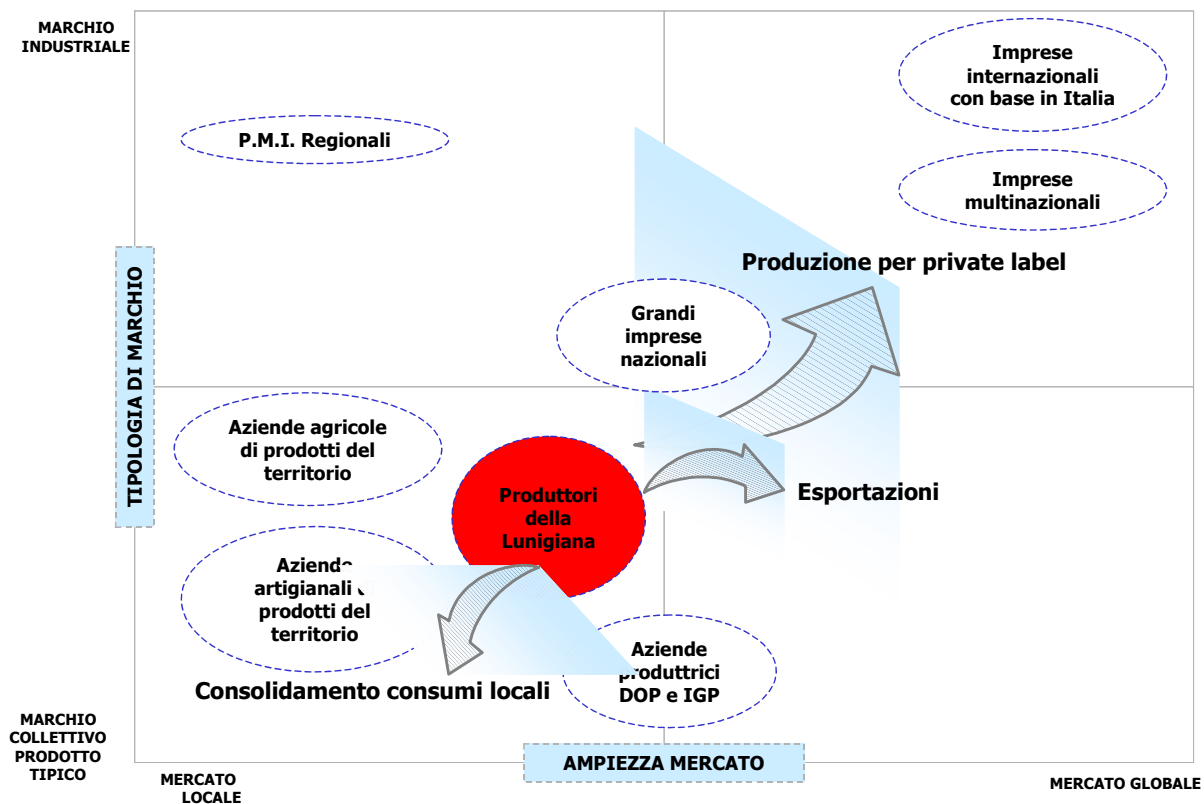
La potenzialità dei prodotti tipici provinciali rispetto al mercato alimentare globale



I possibili percorsi di sviluppo delle tipicità locali - Disponibilità



I possibili percorsi di sviluppo delle tipicità locali - Canali



Posizionamento evolutivo dei produttori agroalimentari

Provincia di Massa-Carrara

Programmazione - Sviluppo economico - Politiche comunitarie

Piazza Aranci, Palazzo Ducale - 54100 - Massa

Tel: +39 0585 816245 - 248 - 226 - 227 Fax: +39 0585 816245