

## 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 e Oleario:**

Le stime a nostra disposizione segnalano inoltre per la stagione passata una produzione di vite pari a 125.346 quintali, un valore all'incirca uguale rispetto a quello del 2005; mentre per l'olivo la raccolta sarebbe di circa 9.702 quintali, in questo caso un valore leggermente inferiore nel raffronto con quello del 2005. Queste valutazioni permettono di asserire che la produzione di vino risulterebbe, a fine vendemmia 2006, complessivamente in linea quella dell'anno precedente, eccezioni fatta per alcune aree che hanno risentito della siccità che ha abbassato il rendimento delle viti, e con una qualità del prodotto ancora di altissimo livello. Il settore vitivinicolo locale, sia di vini D.O.C., Candia dei Colli Apuani e dei Colli di Luni, sia per gli I.G.T. Val di Magra, ha quindi registrato ancora una volta una un'annata più che soddisfacente. Discorso in parte analogo per la produzione olivicola che sarebbe caratterizzata da una ripresa complessiva del settore, dopo le perdite registrate nell'anno passato ed imputabili ad alcune malattie che ne hanno addirittura decimato la produzione, ed in alcuni casi non permisero nemmeno di procedere alla raccolta. Una stagione dunque positive sia per l'olio che per il vino.

#### **Allevamenti:**

Nel raffronto con l'anno 2005 la consistenza del bestiame nella provincia apuana subisce una netta contrazione; nel dettaglio osserviamo che i bovini riproduttori perdono il -46,4%, passando da 2.050 capi a 1.400, perdono anche i bovini da allevamento passando da 2.470 a 1.800, per una variazione percentuale negativa del -37%; mentre passano da 100 unità del 2005 alle attuali 350 i bovini da macello: in sintesi il totale del comparto dei bovini perde nell'arco di un anno ben 1.070 capi, in percentuale meno 23 punti.

Perdite, anche se di minore entità, vengono registrate anche nella parte restante del settore zootecnico; gli ovini -4,6%, gli equini -0,7% e i suini -19,7%, in leggera controtendenza i caprini +2%.

Dal punto di vista quantitativo nel corso dell'anno 2006 rispetto al 2005 si è dunque verificata una diminuzione generalizzata e consistente nel numero di capi allevati nel settore zootecnico locale. Invece sotto il profilo qualitativo per la filiere produttiva del settore zootecnico possiamo confermare le osservazioni dei Rapporti precedenti, dove si evidenziava l'interesse degli agricoltori per un allevamento con tecniche tradizionali dei bovini da carne, per una zootecnia più rispettosa degli animali, dei loro cicli biologici e produttivi, dell'ambiente e per il progressivo innalzamento del livello qualitativo delle produzioni. Questo processo che riguarda le razze pregiate da carne è presente in provincia di Massa-Carrara, dove sono oggetto di tutela le produzioni di carne di razza bovina Pontremolese: senza dimenticare, sempre sul versante delle carni, l'ormai riconosciuto valore dell'Agnello di Zeri.

## **Miele della Lunigiana:** il primo e unico miele DOP in Italia

La Lunigiana , con il suo territorio caratterizzato da prati da pascolo e da boschi naturali in cui l'intervento dell'uomo è limitato, rappresenta un habitat ideale per lo sviluppo dell'apicoltura e per la produzione di miele. Quello della Lunigiana è il primo miele italiano ad ottenere nel 2005 dall'Unione Europea il marchio DOP Denominazione di Origine Protetta, il massimo riconoscimento della tipicità di un prodotto. Il territorio di produzione comprende i 14 comuni della Lunigiana, il cui paesaggio tipicamente montano presenta una vegetazione molto varia con una particolare diffusione di boschi di acacia e di castagno, essenze vegetali molto pregiate dal punto di vista apistico. Sono 25 i produttori che hanno aderito alla certificazione DOP per un totale di oltre 1800 alveari, alcuni di questi, raccogliendo più di 1100 alveari, hanno fatto la scelta per il doppio marchio di qualità aggiungendo alla DOP anche la certificazione dell'Agricoltura Biologica. In questo modo gli apicoltori danno ulteriori garanzie al consumatore sui metodi di conduzione degli alveari e di trasformazione del prodotto, nel rispetto dell'ambiente e della salute. Secondo l'ultimo rapporto Coldiretti-Ispo sulle opinioni degli italiani sull'alimentazione nel 2007 sette consumatori su dieci hanno acquistato prodotti alimentari con origine territoriale controllata e oltre la metà degli italiani è disponibile a pagare di più un prodotto per il quale è certificata l'origine territoriale come avviene appunto per le produzioni a denominazione di origine (Dop).

Le tre tipologie di miele prodotte in Lunigiana sono : Il Miele di Castagno, Il Miele di Acacia e Il Miele Millefiori. Il primo è di colore ambra scuro, il sapore è simile all'odore, persistente, con componente amara più o meno accentuata. Quello di Acacia si presenta liquido e limpido; colore molto chiaro, odore leggero, poco persistente, fruttato, confettato, simile a quello dei fiori; sapore nettamente dolce, con leggerissima acidità e non amaro. Ed infine il Millefiori con caratteristiche variabili a seconda dell'andamento delle fioriture; il sapore è intenso e aromatico con punte più o meno decise di caramello e liquirizia.

### **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

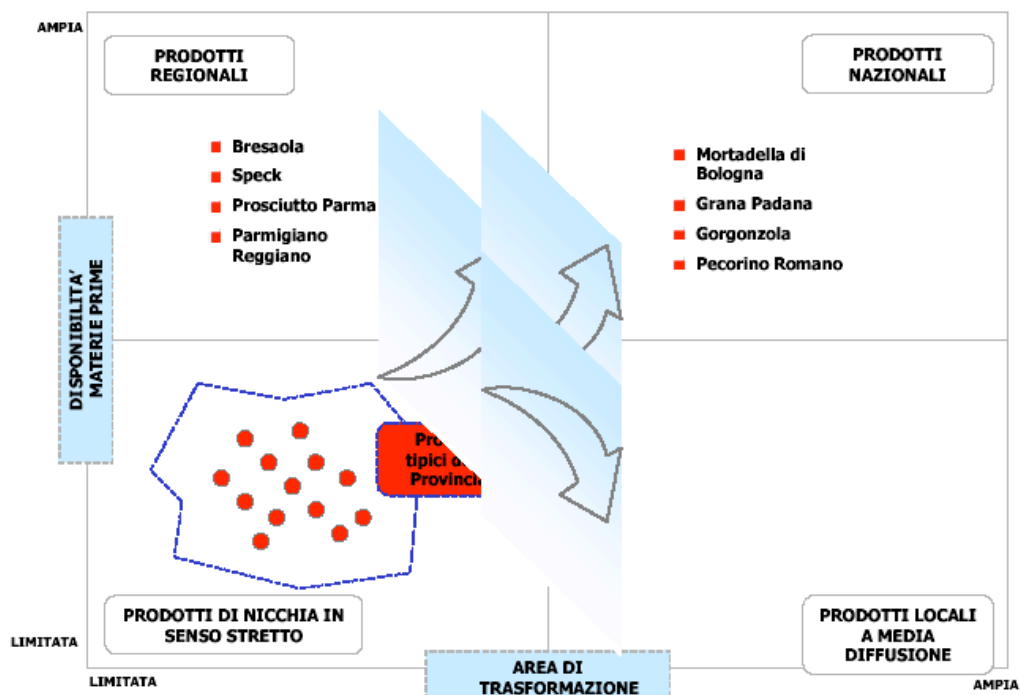
- I prodotti DOP (Denominazione di Origine Protetta): sono tutelati entro i confini dell'Unione Europea dai Regg. 2081 e 2062/92. La DOP è assegnata ai prodotti agricoli ed alimentari frutto di un processo produttivo totalmente realizzato entro i confini di un'area geografica delimitata. Esempio locale 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.

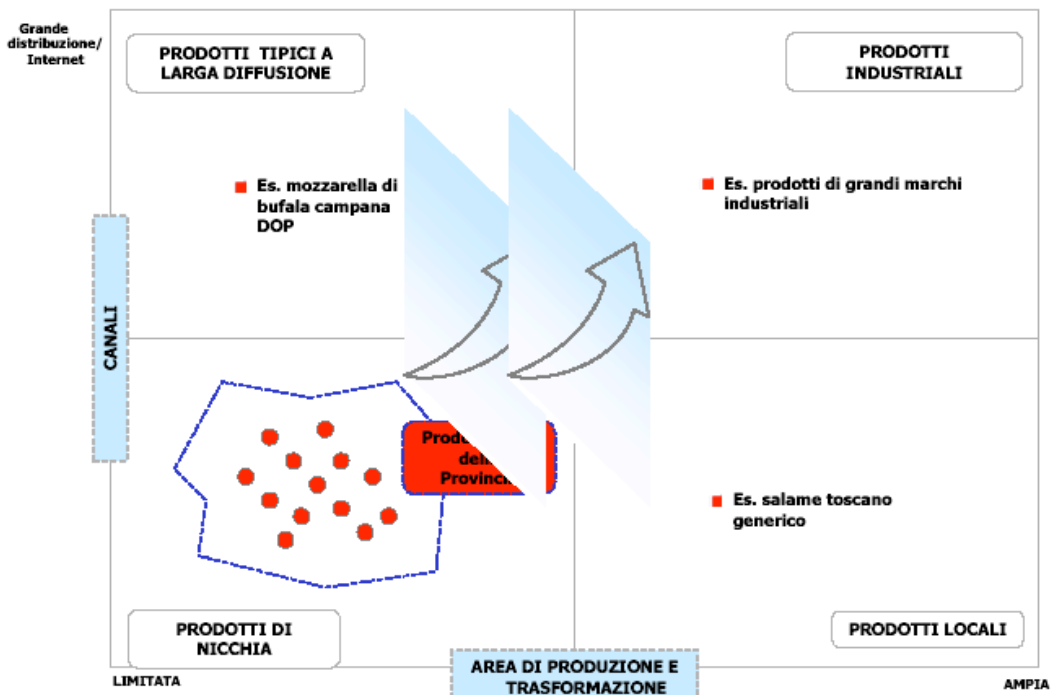
DOC Colli di Luni: la concessione della DOC alquanto recente (1990), riconosce l'antica tradizione legata a questo vino, risalente al periodo di Plinio il Vecchio, e l'impegno che le aziende vitivinicole, condotte attualmente da giovani imprenditori altamente specializzati, hanno dimostrato soprattutto nell'ultimo periodo. Questa DOC interessa la provincia di Massa-Carrara, con i comuni di Fossdinovo, 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.

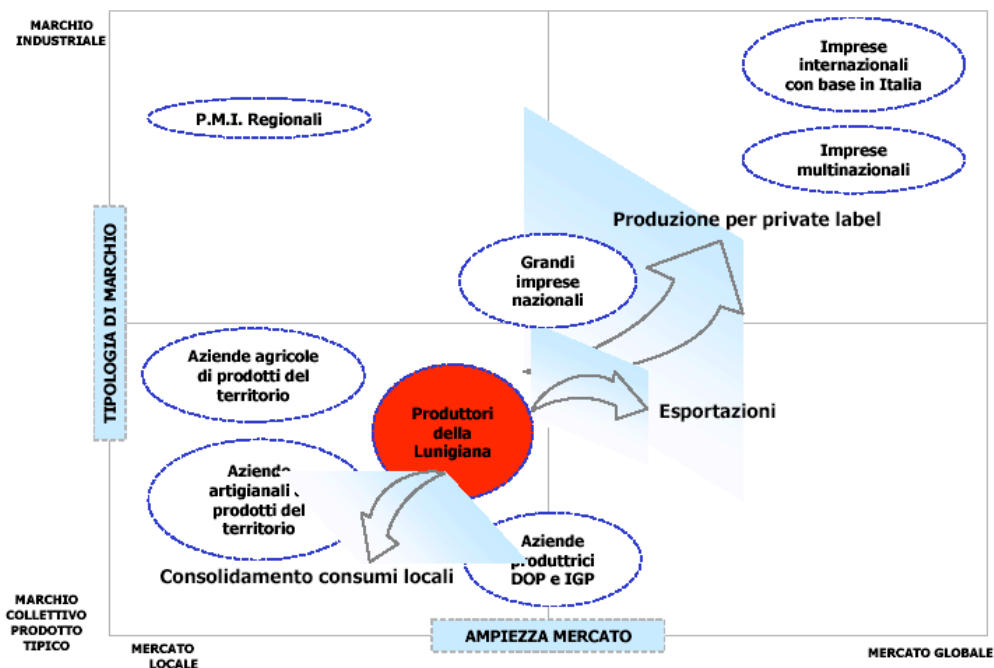


La potenzialità dei prodotti tipici provinciali rispetto al mercato alimentare globale





*I possibili percorsi di sviluppo delle tipicità locali - 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