

I protagonisti

Il *Consorzio Vino Chianti*, il *Consorzio di Tutela della Pasta di Gragnano IGP*, il *Consorzio Tutela Provolone Valpadana* e il *Consorzio per la Tutela dell'Asti DOCG* rappresentano in modo significativo il mondo delle indicazioni geografiche del nostro Paese anche per la loro collocazione lungo lo Stivale che li rende espressione di territori, culture, tradizioni, necessità e aspettative diverse e complementari.

Il loro rilievo è riassunto nei numeri:

- Rappresentano oltre **4.785 realtà produttive e aziende**,
- generano un fatturato di quasi **1,8 miliardi di euro**,
- realizzano percentuali variabili di **export tra il 12 e l'85%**.

Ma va anche oltre, grazie alle eccellenze con cui portano sulle tavole italiane e mondiali la nostra migliore tradizione produttiva e manifatturiera.

**Conosciamoli meglio:
di seguito un profilo di ciascun Consorzio.**



Consorzio Tutela Provolone Valpadana

Breve storia e caratteristiche

Il Consorzio Tutela Provolone Valpadana nasce nel 1975, sotto il nome di Provolone tipico italiano, con l'obiettivo di promuovere, valorizzare e contribuire alla crescita di un prodotto unico e antico, frutto dell'incontro tra la cultura casearia meridionale e l'ambiente padano. È infatti nel corso del XIX secolo, quando imprenditori casari del meridione decidono di trasferirsi tra le province di Piacenza, Cremona e Brescia attratti dalla disponibilità di latte, che il Provolone inizia ad assumere le sue caratteristiche tipiche.

Oggi il Provolone Valpadana D.O.P. è il formaggio semiduro a pasta filata che presenta la maggior varietà di forme e pesi di qualunque altro prodotto caseario e che è possibile gustare in due diverse tipologie: "Dolce", che si distingue per l'uso di caglio di vitello e per una stagionatura che non supera i 2-3 mesi; "Piccante", che si distingue per l'uso di caglio in pasta di capretto e/o agnello e per una stagionatura che va da un minimo di 3 mesi a oltre un anno. Il territorio di produzione si estende lungo quattro Regioni – Lombardia, Veneto, Emilia Romagna, Trentino - e comprende le province di Cremona, Brescia, Bergamo, Mantova, Lodi, Verona, Vicenza, Padova, Rovigo, Piacenza, Trento.

At a glance

- Aziende rappresentate: 11 aziende produttrici, 700 aziende agricole, 47 soggetti autorizzati al confezionamento.
- Produzione in volume (2020): oltre 7.300 tonnellate.
- Produzione in valore (2020): circa 90 milioni di euro.
- Percentuale export su totale: 12%
- Principali Paesi di destinazione: Ue - Spagna, Francia, Germania; extra Ue - Australia, USA, Canada.



Consorzio per la Tutela dell'Asti DOCG

Breve storia e caratteristiche

Il Consorzio per la tutela dell'Asti DOCG nasce nel 1932 nella cittadina piemontese considerata capitale per eccellenza dello spumante: Canelli. L'obiettivo iniziale era quello di regolamentare e definire il prodotto, la zona di origine (oggi circa 10 mila ettari che si estendono tra le province di Asti, Alessandria e Cuneo e che vantano caratteristiche pedoclimatiche uniche), il vitigno (esclusivamente Moscato bianco) e sviluppare le tecniche che permettono di produrre uno spumante fine, delicato e inconfondibile come l'Asti DOCG.

L'approccio iniziale diede frutti immediati: da due milioni di bottiglie del Dopoguerra, la produzione aumentò gradualmente fino a raggiungere negli anni '70 i quaranta milioni. Una cifra oggi più che raddoppiata.

Una storia di successo fatta di rigore, approccio scientifico e innovazione, ma anche di dedizione, sacrificio e passione che si tramanda di generazione. Una ricetta unica e vincente che ha portato l'Asti e il Moscato d'Asti a diventare i due vini aromatici italiani dolci per eccellenza, nonché le bollicine più "brindate" al mondo.

At a glance

- Aziende rappresentate: 1.013 (di cui 50 aziende spumantiere, 778 aziende viticole, 153 aziende vitivinicole, 17 aziende vinificatrici, 15 cantine cooperative).
- Produzione in volume (2020): 55 milioni di bottiglie di Asti DOCG e 38 milioni di bottiglie di Moscato d'Asti DOCG.
- Produzione in valore (2020): 655 milioni di euro.
- Percentuale export su totale: 85%
- Principali Paesi di destinazione: Russia, Stati Uniti, Germania, Inghilterra.



Consorzio di Tutela della Pasta di Gragnano IGP

Breve storia e caratteristiche

Nato nel 2003 dall'unione delle storiche aziende produttrici di pasta nell'omonimo Comune campano, il Consorzio è oggi il custode della lunga tradizione che ha fatto conoscere in tutto il mondo la "Città della Pasta". Ed è proprio grazie alla sua azione che dieci anni più tardi, nel 2013, il prodotto ottiene il marchio IGP, primo riconoscimento comunitario di qualità assegnato alla pasta in Italia e in Europa.

Il prodotto e il suo territorio sono indissolubilmente legati. La Pasta di Gragnano IGP si può produrre soltanto all'interno del territorio del Comune di Gragnano, un'area di appena 15 kmq, dal microclima peculiare dovuto alla collocazione tra il mare e i Monti Lattari della Penisola Sorrentina, che già in epoca romana vide nascere l'arte molitoria. Fu però a partire dal XVI secolo che nacquero i primi pastifici a conduzione familiare, mentre nel 1845 Ferdinando II di Borbone concesse ai Gragnanesi l'alto privilegio di fornire la Corte di tutte le paste lunghe, sancendo di fatto l'investitura di Gragnano a "Città della Pasta".

Il Consorzio è da anni impegnato, in collaborazione con realtà e associazioni locali, anche nel recupero e nel restauro della cosiddetta "Valle dei Mulini", parco naturalistico e paesaggio unico nel suo genere, che diede i natali alla pasta e che un tempo custodiva quasi 40 mulini. Nella Valle è oggi è possibile percorrere degli itinerari storico-culturali specifici e, per gli amanti della natura, fare trekking seguendo dei tracciati segnati dal Comune.

At a glance

- Aziende rappresentate: 14 produttori.
- Produzione in volume (2020): 92 mila tonnellate.
- Produzione in valore (2020): 300 milioni di euro.
- Percentuale export su totale: 40%.
- Principali Paesi di destinazione: Unione Europea, Europa extra Ue, Nord America (in particolare USA).



Consorzio Vino Chianti

Breve storia e caratteristiche

Il Consorzio Vino Chianti si costituisce nel 1927 ad opera di un gruppo di viticoltori delle Province di Firenze, Siena, Arezzo e Pistoia. La zona di produzione fu più volte modificata fino a comprendere oggi un territorio di 15.500 ettari di vigneto tra le province di Arezzo, Firenze, Pisa, Pistoia e Siena.

Il Chianti, che nel 1984 ottenne il riconoscimento di DOCG, è uno dei vini italiani più noti al mondo, espressione delle bellezze, della storia, delle sensazioni e dei sapori unici del made in Italy.

Le sue origini, antichissime, risalgono probabilmente all'epoca medicea, periodo di grande sviluppo della viticoltura in Toscana. Il vino per i Medici rappresentò infatti un bene, un dono, ma anche un alimento, una merce, un simbolo.

Il primo "disciplinare" del Chianti risale addirittura al 1716, quando vennero fissati i termini del commercio del vino nel Granducato e fissate precise definizioni del prodotto, sulle quali doveva vigilare un'apposita congregazione.

Ieri come oggi nella vasta area di produzione del Chianti sono presenti da secoli gli stessi vitigni: il Sangiovese prima di tutti, al quale possono aggiungersene in proporzione minore anche altri, sempre comunque coltivati nel territorio. La combinazione dei vitigni e il carattere, la corposità e i profumi che terreni, altitudini e microclimi diversi trasmettono alle uve, danno vita al Vino Chianti a Denominazione di Origine Controllata e Garantita.

At a glance

- Aziende rappresentate: 3.000 produttori.
- Produzione in volume (2020): 646 mila ettolitri (circa 86 milioni di bottiglie).
- Produzione in valore (2020): 715 milioni di euro.
- Percentuale export su totale: 65%.
- Principali Paesi di destinazione: Germania, Stati Uniti, Regno Unito.

Cartella stampa completa e immagini disponibili al link:

<https://www.dropbox.com/sh/7po8vkgu5ao0vlf/AABIKOG5VUS-vQHljwiQkxhHa?dl=0>

