

UN TERRITORIO AD ALTO POTENZIALE DI TIPICITÀ

Bologna è la prima provincia italiana per numero di prodotti identificati da marchi comunitari Dop e Igp e, a livello regionale, è quella con la maggior superficie a biologico.

La Mortadella Bologna e il Parmigiano Reggiano sono di gran lunga le denominazioni più importanti in termini di quantità e di giro d'affari, mentre altri marchi non risultano, al momento, sufficientemente sfruttati.

Buona la qualificazione del settore viticolo con la metà della superficie investita destinata all'ottenimento di vini Doc e Docg.

Testi e ricerca a cura di: AREA AGRICOLTURA E INDUSTRIA ALIMENTARE, NOMISMA S.P.A.
coordinamento di DENIS PANTINI

BOLOGNA PROVINCE: A TERRITORY CHARACTERISED BY A STRONG TYPICALITY VOCATION

Among all Emilia-Romagna provinces, Bologna is the most important in terms of arable area under organic cultivation. Concerning the opportunities for the local system differentiation linked to the utilisation of PDO and PGI mark, Bologna territory holds the supremacy in the number of products eligible for accreditation, in compliance with what established by the Product Specification System. Bologna and Parmigiano-Reggiano cheese are the most important denominations, in terms of production and turnover. However, the analysis of the protected local standard basket showed some significant limits. First of all, the total production of the province represents only about 6% of the one of the national standard basket for those food names that, till now, are already protected. Another limit is the scarce number of product denominations directly linked to Bologna territory: except for those directly referring to specific towns of Bologna province, such as Castel del Rio chestnut or Altedo green asparagus, Bologna is the only denomination linked to the name of the province. However, the state of such product is critical: indeed it can be produced in 8 different regions and the row material used – that is pork – is not subjected to any territorial restriction (being a PDO product and not a GPI one). This means that the value added of the product, which is linked to the territory or to what the name itself can evoke in consumers, is totally exploited by the processing industry, (which is not always set within the provincial territory), but not by the local agricultural system, as there are no restrictions on origin of row materials.

I fine di cogliere le opportunità di differenziazione per i prodotti agricoli bolognesi, è innanzitutto necessario comprendere le potenzialità offerte – allo stato attuale – dal sistema produttivo locale e dagli strumenti (comunitari e nazionali) in essere per l'implementazione di una tale strategia.

Merita di essere sottolineato innanzitutto come quella di Bologna sia la provincia italiana col maggior numero di produzioni Dop e Igp attivabili (tab. 1). Inoltre nella tabella 2, l'indicatore potenziale di tipicità (espresso come numero di produzioni Dop e Igp attivabili nelle diverse province sul totale nazionale) è stato affiancato ai rimanenti due indicatori di "differenziazione" (la quota di superficie vitivinicola Doc e Docg sulla superficie vitata provinciale e la quota di Sau biologica sulla Sau provinciale) in modo da effettuare una prima valutazione relativa alle potenzialità dell'intero panorama delle produzioni differenziate bolognesi. Il quadro che ne risulta mostra come, tra le province a maggiore potenziale di produzioni Dop e Igp, per Bologna quasi il 45% della superficie complessivamente investita alla produzione di uva da vino sia destinabile all'ottenimento di Vqprd. Dall'altro lato, sempre all'interno delle dieci province considerate, Bologna si colloca al primo posto

per quota di Sau destinata alla produzione biologica, con una quota pari al 12,5% dell'intera Sau bolognese. Seguono, più staccate, Como (8,7%), Ravenna (7,7%) e Cuneo (6,6%).

Tab. 1 – Principali province italiane per Dop e Igp attivabili* (2003)

Province	Carni fresche	Carni preparate	Formaggi	Oli d'oliva	Orto-frutticoli	Altri prodotti	Totale		
							Dop	Igp	
Bologna	1	5	2	-	5	-	4	9	13
Bergamo	-	4	7	1	-	-	9	3	12
Verona	-	5	3	2	2	-	8	4	12
Brescia	-	4	5	2	-	-	8	3	11
Ravenna	1	4	1	1	4	-	3	8	11
Forlì-Cesena	1	4	1	2	3	-	4	7	11
Cuneo	-	2	7	-	1	-	8	2	10
Como	-	5	4	1	-	-	7	3	10
Milano	-	5	5	-	-	-	7	3	10
Treviso	-	2	4	1	3	-	6	4	10
Padova	-	3	4	1	2	-	7	3	10
Ferrara	-	4	1	-	4	1	2	8	10
Pavia	-	5	4	-	-	-	6	3	9
Cremona	-	4	5	-	-	-	6	3	9
Lodi	-	4	5	-	-	-	6	3	9
Vicenza	-	4	3	1	1	-	7	2	9
Piacenza	-	7	2	-	-	-	6	3	9
Siena	1	3	1	3	1	-	5	4	9

* Secondo l'areale determinato nel disciplinare di produzione. Fonte: elaborazioni Nomisma su dati Coldiretti e Commissione UE.

Tab. 2 – Alcuni indicatori sulle produzioni differenziate (2000)

	Dop e Igp sul totale nazionale (%) (1)	Sup. Doc e Docg sul totale vitato (%) (2)	Sau bio su Sau provinciale (%) (3)
Bologna	9,8	43,2	12,5
Bergamo	9,0	29,9	1,4
Verona	9,0	77,7	2,3
Brescia	8,3	63,1	1,9
Ravenna	8,3	19,0	7,7
Cuneo	7,5	85,7	6,6
Como	7,5	0,0	8,7
Milano	7,5	26,2	1,9
Treviso	7,5	28,8	1,6
Padova	7,5	19,8	1,8

(1) Valori al novembre 2003.

(2) Relativa alla produzione di uva da vino.

(3) Vegetale e Zootecnica.

Fonte: elaborazioni Nomisma su dati Coldiretti, Commissione UE e Istat (5° Censimento generale dell'Agricoltura).

Mortadella e Parmigiano Reggiano in testa

Per quanto concerne in dettaglio il paniere delle produzioni tipiche all'interno della provincia di Bologna, la tabella 3 evidenzia come nel 2002 la quantità complessivamente realizzata e certificata Dop o Igp di questi prodotti si sia attestata intorno alle 18.350 tonnellate. Le denominazioni più significative in termini quantitativi sono rappresentate dal Parmigiano Reggiano, che ha realizzato nel territorio bolognese oltre 2.300 tonnellate e, soprattutto, dalla Mortadella Bologna, con circa 15.400 tonnellate.

Queste due produzioni coprono insieme oltre il 98% della produzione Dop e Igp attivata in ambito provinciale, riservando fondamentalmente la quota residua al Marrone di Castel del Rio, la cui produzione è stata di 116 tonnellate.

A parte il caso dei Salamini italiani alla cacciatora e dell'Asparago Verde di Altedo, le cui commercializzazioni a marchio, nel 2002, non erano ancora state avviate a livello nazionale, risulta degna di

nota la mancanza di produzione di Grana Padano (dalle rilevanti potenzialità produttive ed economiche) all'interno del territorio bolognese, sebbene il disciplinare di produzione preveda tale comprensorio nell'areale di produzione. In termini produttivi dunque, le potenzialità rappresentate dalla

presenza di ben 13 produzioni Dop e Igp attivabili sembrano essere sfruttate solo in parte, se è vero che il circuito di tipicità provinciale esprime appena il 6,2% del prodotto a marchio complessivamente ottenuto dalle denominazioni il cui areale di produzione contempla il territorio bolognese. Questa analisi viene ulteriormente avvalorata dai risultati economici legati alle produzioni a marchio tutelato caratterizzanti la provincia di Bologna.

Tab. 3 – Consistenza produttiva delle Dop e Igp bolognesi (2002)

Prodotti	Produzione (tonn.)	% totale Dop e Igp	% produzione totale
DOP			
Grana Padano	-	-	-
Parmigiano Reggiano	2.319,80	12,6	2,2
Prosciutto di Modena	214,90	1,2	18,9
Salamini italiani alla cacciatora	-	-	-
IGP			
Mortadella Bologna	15.476,00	84,3	46,9
Cotechino Modena	12,50	0,1	1,3
Zampone Modena	14,50	0,1	1,5
Marrone di Castel del Rio	116,00	0,6	100,0
Scalognò di Romagna	1,00	0,0	4,0
Pera dell'Emilia-Romagna	22,80	0,1	1,0
Pesca e Nettarina di Romagna	118,00	0,6	0,7
Asparago Verde di Altedo	-	-	-
Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale	54,64	0,3	1,8
Totale Dop e Igp	18.350,14	100,0%	6,1%

Fonte: elaborazioni Nomisma su dati Consorzi di Tutela.

Dalla successiva tabella 4 è possibile infatti osservare come la produzione Dop e Igp legata al territorio bolognese abbia realizzato un valore al consumo superiore ai 200 milioni di euro e una produzione agricola di poco superiore ai 33 milioni di euro, per una quota rispettivamente pari all'11% e al 3,6% del valore al consumo e della produzione agricola valutata ai prezzi di base attivati complessivamente dalle 13 produzioni tipiche prese in considerazione. Tuttavia, relativamente al valore di produzione agricola è opportuno distinguere la quota legata a quei prodotti il cui processo di ottenimento o trasformazione è immediatamente riconducibile alla filiera agroalimentare provinciale e quella relativa alle produzioni i cui approvvigionamenti di materie prime possono invece esulare dal territorio bolognese, finendo così per coinvolgere filiere di altre circoscrizioni geografiche.

È il caso delle carni preparate a marchio Igp come Mortadella Bologna, Cotechino e Zampone Modena, i cui disciplinari non regolamentano la provenienza delle materie prime, e del Parmigiano Reggiano, per il quale la provenienza del latte può riguardare anche le altre province previste dal disciplinare ossia Parma, Reggio Emilia, Modena e Mantova.

A tale proposito si evince come l'ammontare di produzione agricola che riguarda completamente e in misura certa la filiera provinciale sia consistentemente inferiore e si identifichi pressochè completamente con i prodotti ortofrutticoli, il cui impatto sull'economia agricola locale è stato tuttavia molto modesto: appena 475 mila euro, per una quota che non arriva allo 0,07% della Produzione Agricola ai prezzi di base provinciale. Quello che emerge è dunque un quadro complessivo in cui le maggiori potenzialità di impulso economico alla filiera produttiva locale sembrano invece racchiuse in quelle produzioni a marchio per le quali è consentito l'approvvigionamento delle materie prime dall'esterno e che pertanto possono estendere il loro impatto economico anche al di fuori del territorio bolognese. Dalla stessa tabella 4 si può infatti notare come la Produzione Agricola ai prezzi di base legata a quelle denominazioni che coinvolgono solo parzialmente la filiera provinciale sia attorno ai 32

milioni di euro, il che rappresenterebbe di per sé già il 4,5% della Produzione Agricola ai prezzi di base bolognese. Filiere che superano i confini provinciali

Tab. 4 – Il giro d'affari delle Dop e Igp bolognesi (2002)

Prodotti	Competenza filiera Provinciale	Valore al consumo (euro)	Consumo (%)	Produzione agricola (euro)	agricola (*) (%)
DOP					
Grana Padano	parziale	-	-	-	-
Parmigiano Reggiano	parziale	30.644.558,00	15,1	18.558.400,00	55,9
Prosciutto di Modena	parziale	3.681.265,00	1,8	1.039.416,00	3,1
Salamini italiani alla cacciatora	parziale	-	-	-	-
IGP					
Mortadella Bologna	parziale	170.236.000,00	82,6	12.767.700,00	38,5
Cotechino Modena	parziale	62.500,00	0,0	16.250,00	0,0
Zampone Modena	parziale	72.500,00	0,0	18.850,00	0,1
Marrone di Castel del Rio	totale	629.880,00	0,3	272.600,00	0,8
Scalognone di Romagna	totale	3.000,00	0,0	2.000,00	0,0
Pera dell'Emilia-Romagna	totale	45.600,00	0,0	136.800,00	0,4
Pesca e Nettarina di Romagna	totale	212.400,00	0,1	63.720,00	0,2
Asparago Verde di Altedo	totale	-	-	-	-
Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale	parziale	628.321,75	0,3	310.336,62	0,9
TOTALE DOP E IGP		206.216.024,75	100,0%	33.186.072,62	100,0%

(*) ai prezzi di base.

Come da delibera N.517/2003 - della Giunta provinciale di Bologna.

Fonte: elaborazioni Nomisma su dati Provincia di Bologna

Questo gruppo di produzioni si identifica poi sostanzialmente nel Parmigiano Reggiano e nella Mortadella Bologna, la cui produzione congiuntamente realizzata nella provincia di Bologna ha attivato il 96,6% della Produzione Agricola ai prezzi di base complessivamente realizzata dalle Dop e Igp provinciali. In misura inferiore occorre anche segnalare il Prosciutto di Modena, la cui materia prima seppur da un areale ben definito, può fare riferimento a diverse regioni italiane.

Nonostante ciò, è possibile che di tale ammontare solo una piccola quota abbia riguardato gli allevatori bolognesi, con particolare riferimento alla produzione di Mortadella Bologna, data l'opportunità che viene riservata ai salumifici e ai centri di trasformazione di approvvigionarsi liberamente e senza vincoli territoriali. Con riferimento invece al Parmigiano-Reggiano è interessante sottolineare la crescita produttiva registrata nell'ultimo decennio.

Infatti, pur rappresentando il comprensorio con la produzione più contenuta in valore assoluto, il territorio bolognese ha fatto segnare nel periodo 1992-2002 l'incremento produttivo più consistente in termini percentuali. Negli ultimi dieci anni l'ammontare di Parmigiano Reggiano ottenuto nella provincia di Bologna è infatti aumentato di circa il 21%. Un risultato migliore rispetto al 20,4% registrato da Parma e ben al di sopra di quanto fatto segnare dalla produzione di Parmigiano-Reggiano nel suo complesso, incrementatasi dal 1992 ad oggi di circa il 12%.

Una viticoltura ben qualificata

Per quanto riguarda il comparto vitivinicolo, dalla figura in basso si evince come oltre il 43% della superficie vitata provinciale possa essere utilizzato per la produzione di vino Doc o Docg, per un ammontare pari complessivamente a 3.300 ettari di terreno.

Questo dato risulta in linea con la media dell'Emilia Romagna (dove gli oltre 24.600 ettari destinati alla viticoltura di qualità rappresentano il 41,1% della superficie vitata regionale) e decisamente al di sopra del valore medio nazionale (in cui tale rapporto è pari solamente al 34,6%).

Considerando le singole province emiliano-romagnole si osserva come il maggiore potenziale vitivinicolo di qualità, in termini di superficie adibita alla produzione di Doc e Docg, spetti a Piacenza, con il 65,5% della propria superficie vitata destinata all'ottenimento di tali vini. Seguono Rimini e Forlì-Cesena, con una quota del 57,6% e 54,1% rispettivamente. Fanalino di coda è Ferrara, la cui superficie vitata destinata alla produzioni di vini di qualità è pari solamente al 16,6%, preceduta a breve distanza da Ravenna col 19%.

Significativa la Sau a biologico

Relativamente all'agricoltura biologica, dalla tabella 5 si evince il "peso" detenuto dalla provincia di Bologna in ambito regionale, sia con riferimento al numero di aziende sia, soprattutto, relativamente alla Sau investita.

Tab. 5 – L'agricoltura biologica in Emilia Romagna (2000)

Province	Aziende (n.)	Sau (ha)	Sau bio su Sau provinciale	Sau bio su Sau bio regionale
Piacenza	208	4.124,19	3,3%	3,9%
Parma	403	9.777,49	7,3%	9,3%
Reggio Emilia	289	7.077,39	6,6%	6,8%
Modena	675	14.694,65	10,7%	14,0%
Bologna	736	23.319,85	12,5%	22,2%
Ferrara	88	9.833,43	5,5%	9,4%
Ravenna	172	8.991,55	7,7%	8,6%
Forlì-Cesena	959	22.293,04	22,9%	21,3%
Rimini	103	4.734,99	16,2%	4,5%
Emilia-Romagna	3.633	104.846,58	9,4%	100,0%

Fonte: elaborazioni Nomisma su dati Istat (5° Censimento generale dell'Agricoltura).

Con oltre 23.300 ettari di Sau destinata all'agricoltura biologica Bologna offre, in termini assoluti, il maggiore contributo alla superficie bio regionale, rappresentando inoltre con 736 unità la seconda provincia (dopo Forlì- Cesena) per numero di aziende e la terza per quota più elevata di Sau biologica (pari a circa il 12,5%, che segue il 16,2% di Rimini e il 22,9% di Forlì-Cesena).

Con riferimento ai singoli orientamenti produttivi si evidenzia come più del 64% della Sau biologica provinciale coinvolga i seminativi, per un ammontare di quasi 15 mila ettari (tabella 6).

Tab. 6 – Orientamenti produttivi della Sau biologica bolognese (2000)

Orientamenti produttivi	Aziende (n.)	Superficie (ha)	% su SAU Bio	% su SAU Prov.	% su SAU Bio Reg.
Seminativi	588	14.971,86	64,2%	10,2%	21,3%
frumento tenero	262	1.979,38	8,5%	5,7%	23,4%
frumento duro	32	400,54	1,7%	5,7%	26,0%
granoturco	47	437,39	1,9%	4,6%	20,0%
orzo	233	1.228,65	5,3%	18,4%	27,8%
Legnose agrarie	395	1.907,34	8,2%	8,4%	25,6%
vite	185	316,01	1,4%	4,1%	12,9%
pero	63	114,93	0,5%	2,7%	17,7%
pesco	70	139,04	0,6%	4,2%	20,6%
melo	61	44,71	0,2%	6,0%	18,2%
Prati e pascoli permanenti	238	3.714,35	15,9%	20,5%	22,8%
Orti familiari	203	11,13	0,0%	6,1%	18,9%
Totale vegetale bio	1.424	20.604,68	88,4%	11,0%	21,9%
Totale zootecnica bio	81	2.715,17	11,6%	-	-
TOTALE 1.505	23.319,85	100,0%	12,5%	22,2%	

Fonte: elaborazioni Nomisma su dati Istat (5° Censimento generale dell'Agricoltura).

La restante porzione di SAU biologica provinciale è destinata a prati e pascoli permanenti, mentre rimane marginale la quota riservata al comparto zootecnico.

In merito alle coltivazioni legnose agrarie è da notare infine come appena l'8,2% della superficie biologica provinciale riguardi tale comparto, anche se, a dispetto di questa ridotta incidenza, il peso in ambito regionale sul totale della SAU biologica per le colture arboree arriva a superare il 25%.

I punti critici su cui lavorare

L'analisi realizzata nei capitoli precedenti ha messo in luce come, sostanzialmente, il sistema agroalimentare della provincia di Bologna si connota per l'importante presenza di prodotti *commodity* – in particolare seminativi e altre erbacee - che arrivano a pesare per quasi la metà sull'intero valore della produzione agricola provinciale. Dall'altro lato, la stessa analisi ha evidenziato come siano già in atto, soprattutto per questa parte di agricoltura, percorsi di differenziazione legati in particolare all'utilizzo di metodi di coltivazione rispettosi dell'ambiente.

Tanto da fare di Bologna la prima provincia emiliano-romagnola per estensione di superficie a biologico. Per quanto riguarda invece le opportunità di differenziazione del sistema locale legate all'utilizzo dei marchi Dop e Igp, Bologna rappresenta la prima provincia italiana per prodotti "attivabili" sul proprio territorio provinciale, secondo quanto stabilito nei disciplinari di produzione. In altre parole, di tutti i prodotti Dop e Igp italiani riconosciuti a Bruxelles, il 10% è ricollegabile – anche in maniera parziale se non esclusiva - alla provincia bolognese.

Tuttavia, l'analisi di tale paniere locale tutelato ha messo in luce alcune carenze significative. Prime fra tutte il fatto che la produzione complessiva ottenuta in provincia equivale ad appena il 6% di quella riconducibile all'intero paniere composto dai prodotti che ad oggi hanno già avviato la produzione a marchio. Basti pensare che, a prescindere dai prodotti che non hanno ancora avviato la commercializzazione a marchio a livello nazionale (come i Salamini alla cacciatora o l'Asparago verde di Altedo), esistono alcune denominazioni di chiara fama internazionale che, pur prevedendone la possibilità da disciplinare, non trovano nel territorio provinciale un bacino di produzione: è il caso del Grana Padano che, in provincia di Bologna, non presenta nessun caseificio. Un altro limite legato a tale comparto è dato dalla scarsa presenza di prodotti la cui denominazione richiama esplicitamente il territorio bolognese: a parte i prodotti che si rifanno a porzioni o a comuni della provincia (come il Marrone di Castel del Rio o l'Asparago Verde di Altedo), l'unica denominazione che rimanda al nome della provincia è la Mortadella Bologna. Tuttavia, questo prodotto a sua volta presenta una rilevante criticità: quella di poter essere ottenuto in ben 8 regioni (Emilia Romagna, Piemonte, Lombardia, Veneto, Provincia autonoma di Trento, Toscana, Marche e Lazio) e di poter usufruire – come materia prima – di carne suina senza vincolo territoriale (essendo Igp e non Dop). Ciò significa che il "valore aggiunto" del prodotto ricollegabile al territorio (o a quanto il nome Bologna può evocare nel consumatore) viene totalmente "incamerato" dal trasformatore o produttore industriale - che peraltro non risiede esclusivamente nel territorio provinciale - , senza nulla trasferire al sistema agricolo locale (non risultando vincoli di origine sulla materia prima).

Un treno da non perdere

Questi dati relativi al sistema dei prodotti Dop e Igp ottenuti nella provincia di Bologna rendono quindi conto di un contesto produttivo in grado di esprimere importanti potenzialità ma che ad oggi risulta segnato da alcuni punti di debolezza che non permettono di valorizzare e utilizzare pienamente le opportunità che derivano dalla crescente domanda di "territorio" legata a tali tipi di produzioni certificate. Intraprendere un percorso di sviluppo per questi prodotti significa innanzitutto partire da queste considerazioni e soprattutto dalla consapevolezza di questi limiti. Si tratta, in altre parole, di comprendere - attraverso indagini mirate - i fattori e i vincoli che risiedono alla base di questa "mancata" partecipazione alle filiere tutelate da parte degli agricoltori locali e soprattutto di individuare le opportunità che tali denominazioni potrebbero rappresentare per lo sviluppo del sistema agroalimentare e rurale della provincia di Bologna. Tutto questo in un momento peraltro favorevole non solo dal punto di vista del mercato ma anche del sostegno pubblico dato che, come ricordato nei capitoli precedenti, la riforma PAC approvata prevede per i prodotti di qualità certificata (Dop, Igp, Stg,

Biologico e vini di qualità), incentivi agli agricoltori che partecipano a programmi di miglioramento della qualità dei prodotti agricoli e dei procedimenti di produzione applicati e che forniscono ai consumatori garanzie in materia.

Le produzioni differenziate in provincia di Bologna

Alla luce delle possibilità offerte dagli strumenti normativi oggi disponibili a livello italiano e comunitario nonché dalla reale capacità del sistema agroalimentare locale di "differenziare" le proprie produzioni sulla base sia di criteri qualitativi che storico- tradizionali o di legame con il territorio, sono oggi individuabili quattro principali e diverse tipologie di prodotti- strumenti differenziati presenti nel sistema agricolo bolognese:

1. *prodotti tradizionali;*
2. *prodotti a marchio Dop e Igp;*
3. *vini a marchio Doc, Docg e Igt;*
4. *prodotti biologici.*

Le tabelle sottostanti riportano un quadro complessivo di tali produzioni attivabili nel territorio felsineo ad esclusione di quelle biologiche.

Per quanto riguarda i prodotti tradizionali, sebbene non sia possibile fornire una quantificazione economica e di impatto sui sistemi locali, l'elenco fornito dalle singole regioni al Ministero delle Politiche Agricole e Forestali deve essere inteso come potenziale "bacino di tipicità" che connota le diverse aree del Paese, anche in considerazione del fatto che tali prodotti rappresentano potenziali denominazioni comunitarie future. Da questo punto di vista, la provincia di Bologna assomma 27 prodotti tradizionali su un totale regionale di 121 prodotti censiti.

A completamento di tale fotografia, vi è poi da considerare un ulteriore elenco di prodotti che vengono ritenuti tipici ai fini agrituristici per tutto il territorio della provincia di Bologna, purché realizzate nel territorio provinciale, così come da delibera della Giunta Provinciale n. 517 dell'11 novembre 2003 (tabella di pag. 38). La finalità di tale decisione è quella di promuovere o valorizzare le tradizioni culinarie ed enogastronomiche, tutelando le produzioni a rischio di estinzione e favorendo lo sviluppo di un'attività di ristorazione agrituristica di qualità, in modo tale che diventi strumento strategico di promozione delle materie prime agricole e dei principali prodotti agricoli trasformati tipici della provincia di Bologna.

Per quanto riguarda i prodotti a marchio Dop e Igp, sono ben 13 le denominazioni a marchio tutelato che, da disciplinare di produzione, possono essere prodotte o elaborate all'interno del territorio bolognese, mentre risultano 8 le richieste in corso di esame per l'ottenimento delle suddette denominazioni di origine (tabella di pag. 10).

Di questi prodotti, solamente 3 riguardano marchi a Denominazioni d'Origine Protetta (che rappresenta sostanzialmente la massima espressione del legame tra produzione e territorio, poiché coinvolge – nel caso dei prodotti trasformati - anche l'origine della materia prima), mentre i restanti 5 coincidono con Indicazioni Geografiche Protette. Tuttavia è opportuno specificare che l'insieme delle produzioni Igp è composto prevalentemente da prodotti ortofrutticoli (che, con 5 denominazioni, costituisce la categoria maggiormente rappresentata delle produzioni tipiche bolognesi), capaci comunque di rappresentare un'espressione diretta della vocazionalità del territorio. Infatti, il regolamento comunitario 2081/92, prevedendo la possibilità di ottenimento della Dop ai soli prodotti in grado di dimostrare il legame territoriale per l'intero processo produttivo (dalla materia prima alla trasformazione ed elaborazione), vincola i prodotti ortofrutticoli che non prevedono lavorazioni o trasformazioni successive alla raccolta al riconoscimento della sola Indicazione Geografica Protetta.

Nel territorio bolognese, dopo gli ortofrutticoli il comparto più rappresentato da marchi di tutela è quello delle carni preparate con 5 prodotti. Tra questi si ricorda la Mortadella Bologna, che rappresenta probabilmente il più conosciuto dei prodotti bolognesi a marchio tutelato, ma per il quale, al pari di Cotechino e Zampone Modena, è stata prevista la semplice Igp. Dal canto suo, dei due prodotti di salumeria Dop del territorio bolognese, solamente il Prosciutto di Modena (con un prosciuttificio

situato nel comune di Castel d'Aiano) presenta quantità prodotte e certificate, mentre i Salamini italiani alla cacciatora, nel 2002 non avevano ancora attivato alcuna produzione a marchio (a livello nazionale). La categoria dei formaggi è presente nel sistema differenziato provinciale con due sole denominazioni, ma tra le più importanti nell'ambito dei prodotti caseari italiani: Parmigiano Reggiano e Grana Padano. Completa il paniere tipico tutelato il comparto delle carni fresche con il Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale, Igp interregionale nata per tutelare le principali razze bovine autoctone italiane (Romagnola, Chianina, Marchigiana, ecc.).

Produzioni Tradizionali*

Carni fresche e preparate

Castrato di Romagna
Suino di Razza Mora o Mora Romagnola
Agnello da latte delle Razze Sarde e Massese
Carne Bovina di Razza Romagnola
Suino Pesante Padano

Formaggi

Squacquerone di Romagna
Ricotta vaccina fresca tradizionale dell'Emilia-Romagna
Pecorino del Pastore

Prodotti di origine animale

Miele del Crinale dell'Appennino emiliano-romagnolo
Miele di Erba Medica della Pianura emiliano-romagnola

Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati

Albicocca Val Santerno di Imola
Castagna Fresca e Secca di Granaglione
Ciliegia di Vignola
Cipolla Tipica di Medicina
Cocomero Tipico di San Matteo della Decima
Farina Dolce di Castagne di Granaglione
Fragola di Romagna
Loto di Romagna
Melone Tipico di San Matteo della Decima
Saba dell'Emilia-Romagna
Susina di Vignola

Paste fresche e prodotti della panetteria

Garganelli
Migliaccio di Romagna, Sanguinaccio
Piadina Romagnola
Pinza Bolognese
Tortellino di Romagna
Zuccherino Montanaro Bolognese

Produzioni Dop e Igp

Carni fresche

Vitellone bianco dell'Appennino centrale Igp

Carni preparate

Prosciutto di Modena Dop
Mortadella Bologna Igp
Cotechino Modena Igp
Zampone Modena Igp
Salamini italiani alla cacciatora Dop

Formaggi

Parmigiano Reggiano Dop
Grana Padano Dop

Ortofrutticoli

Marrone di Castel del Rio Igp
Scalognone di Romagna Igp
Pera dell'Emilia-Romagna Igp
Pesca e Nettarina di Romagna Igp
Asparago Verde di Altedo Igp

Vini a marchio Docg, Doc e Igt

DOCG

Albana di Romagna

DOC

Romagna Albana spumante
Colli Bolognesi
Colli Bolognesi Classico Pignoletto
Colli di Imola
Reno
Sangiovese di Romagna
Trebiano di Romagna

IGT

Bianco di Castelfranco Emilia
Rubicone
Sillaro o Bianco del Sillaro
Emilia o dell'Emilia

*Come da delibera n.517 dell'11/11/2003 della Giunta provincia di Bologna e conformemente al D.M. 18 luglio 2000.
Fonte: elaborazioni Nomisma su dati Commissione UE, Provincia di Bologna e Mipaf.

Prodotti tipici ai fini dell'agriturismo

Ovini	Carni di suino trasformate	Prodotti vegetali trasformati
Ovini di razza massese e appenninica	Ciccioli morbidi	E Savor
Animali da bassa corte	Ciccioli secchi	Farina dolce di castagne dell'Appennino Bolognese
Anatra	Ciccioli verdi	Prodotti della panetteria e della pasticceria
Cappone allevato a terra all'aperto	Coppa d'estate	Africanetti
Coniglio	Coppa di testa	Meringa
Faraona allevata a terra all'aperto	Lombo stagionato	Panone
Galletto allevato a terra all'aperto	Pancetta arrotolata	Panspeziale (Certosino)
Gallina allevata a terra all'aperto	Salame	Raviola di San Giuseppe
Oca allevata a terra all'aperto	Salsiccia	Savoiardi
Piccione	Salsiccia stagionata	Zuccherini
Tacchino allevato a terra all'aperto	Formaggi	Ficattola
Gasteropodi, Pesci e Anfibi	Caciotta tenera	Miele
Acquadella	Grassi	Miele di castagno dell'Appennino Bolognese
Carpa	Burro	Bevande, distillati e liquori
Cavedano	Strutto	Laurino
Chiocciola	Prodotti vegetali allo stato naturale	Liquore alle erbe
Pescegatto	Castagna fresca e secca dell'Appennino	Marsala all'uovo
Rana	Marrone dell'Appennino	Nocino
Salmerino	Funghi spontanei	
Scardola	Patata di Tolè	
Straia (dial.)	Patata tipica di Bologna	
Temolo	Piccoli frutti spontanei o coltivati	
Tinca	Tartufo bianchetto o marzuolo	
Triotto	Tartufo bianco pregiato dei Colli Bolognesi	
Trota	Tartufo bianco Pregiato di Savigno	
	Tartufo scorzone o nero estivo	

Come da delibera N.517/2003 della Giunta provinciale di Bologna. Fonte: elaborazioni Nomisma su dati Provincia di Bologna.

Denominazioni in corso di riconoscimento per la provincia di Bologna

Denominazione	Territorio	Ente richiedente	Stato di avanzamento della richiesta
Denominazione d'origine protetta			
Patata di Bologna	Aziende agricole situate esclusivamente nella provincia di Bologna	Consorzio per la Patata di Bologna Dop	Approvata dalla Regione Emilia Romagna con delibera n. 1416/02. Già avvenuta l'udienza conoscitiva il 12/01/04
Castagna e farina di castagne di Granaglione	Comune di Granaglione	Consorzio Volontario Castanicoltori di Granaglione	Approvata dalla Regione Emilia Romagna con delibera n. 2574/00.
Squacquerone di Romagna	Province di Ravenna, Forlì-Cesena, Rimini e Bologna	Comitato di promozione e Valorizzazione del Formaggio Squacquerone di Romagna	Approvata dalla Regione Emilia Romagna con delibera n. 3090/01.
Indicazione geografica protetta			
Cipolla di Medicina	Intero territorio del comune di Medicina e Castel Guelfo e parte dei comuni di Ozzano Emilia, Castel San Pietro Terme, Dozza e Imola	Associazione Pro Loco Medicina	Approvata dalla Regione Emilia Romagna con delibera n. 863/98.
Tortellino di Bologna	Bologna città e provincia di Bologna	Consorzio "La Corte dei Sapori"	Approvata dalla Regione Emilia Romagna con delibera n. 1056/96.
Ciliegia di Vignola	<i>In provincia di Modena:</i> Castefranco Emilia (a sud della via Emilia), Castelnuovo Rangone, Castelvetro, Guiglia, Lama Mocogno (loc. Pian della Valle-Vaglio), Marano sul Panaro, Modena (loc. S.Damaso e S.Donnino), Montese, Pavullo nel Frignano, S.Cesario sul Panaro, Savignano sul Panaro, Serramazzoni, Spilamberto, Vignola, Zocca. <i>In provincia di Bologna:</i> Bazzano, Casalecchio di Reno (a ovest del fiume Reno), Castel d'Aiano, Castello di Serravalle, Crespellano, Gaggio Montano (a ovest del fiume Reno), Marzabotto (a ovest del fiume Reno), Monte San Pietro, Monteveglio, Sasso Marconi (a ovest del fiume Reno), Savigno, Vergato (a ovest del fiume Reno), Zola Predosa.	Consorzio della Ciliegia, della Susina e della frutta tipica di Vignola	Approvata dalla Regione Emilia Romagna con delibera n. 867/98.
Piadina Romagnola	Province di Ravenna, Forlì-Cesena, Rimini, Bologna	CNA Alimentare della provincia di Ravenna	Approvata dalla Regione Emilia Romagna con delibera n. 1415/02.
Suino Pesante Padano	Il suino pesante padano deve essere nato, allevato e prodotto nel territorio geografico compreso nelle regioni Emilia-Romagna Lombardia, Veneto, Friuli Venezia Giulia e Piemonte	Consorzio del Suino Pesante Padano	Consorzio del Suino Pesante Padano