

DOP e IGP: la garanzia della tipicità

La qualità della frutta è intimamente legata alle caratteristiche dell'ambiente dove cresce. Il nostro Paese presenta un'enorme ricchezza di microaree, diverse per clima, altitudine e caratteristiche del terreno, a cui corrisponde un'altrettanto grande varietà di frutti. Per molti, il legame di tipicità col territorio è stato riconosciuto con i prestigiosi marchi europei DOP (Denominazione d'Origine Protetta) o IGP (Indicazione Geografica Protetta). Queste attestazioni sulla frutta stanno a indicare che vengono da zone ben determinate, delimitate per legge, e che la loro coltivazione avviene nel rispetto di regole di qualità molto precise.

Ecco alcuni tra i frutti italiani riconosciuti a livello europeo: Arancia rossa di Sicilia, Castagna del Monte Amiata, Castagna di Montella, Ciliegi di Marostica, Clementine del Golfo di Taranto, Clementine di Calabria, Ficodindia dell'Etna, Kiwi Latina, Limone Costa d'Amalfi, Limone di Sorrento, Marrone del Mugello, Marrone di Castel del Rio, Marrone di San Zeno, Mela Val di Non, Nocciola del Piemonte, Nocciola di Giffoni, Pera dell'Emilia-Romagna, Pera mantovana, Pesca e nettarina di Romagna, Uva da tavola di Canicattì, Uva da tavola di Mazzarrone.