DOP, identità e territorio: il progetto “Eccellenze DOP: un savoir-faire tutto europeo” rilancia l’eccellenza agroalimentare europea

scritto da Emanuele Fiorio | 22 Maggio 2026



C’è qualcosa di straordinariamente resistente nella **cultura alimentare europea**. Sopravvive alle mode, alla globalizzazione che livella i sapori, perché è radicata nella terra, nei gesti, nelle stagioni. Le **DOP** (Denominazioni di Origine Protetta) sono il tentativo formale di proteggere quella resistenza: non semplici etichette di qualità, ma strumenti giuridici che riconoscono un **legame indissolubile tra un**

prodotto, un territorio e le comunità che lo abitano da generazioni.

Il marchio **DOP** certifica che ogni fase produttiva – dalla materia prima alla trasformazione – avviene all'interno di un'area geografica definita e controllata da enti terzi indipendenti. Un sistema che tutela i produttori dalla contraffazione e garantisce ai consumatori qualità verificabile e tracciabile in ogni passaggio della filiera.

Da questa consapevolezza nasce **"Eccellenze DOP: un savoir-faire tutto europeo"**, campagna triennale cofinanziata dall'Unione Europea con l'obiettivo di valorizzare quattro eccellenze del patrimonio enogastronomico europeo: Vini Garda DOC, Salame di Varzi DOP, Formaggio Montasio DOP e Prosciutto Crudo di Cuneo DOP.

Vini Garda DOC: freschezza e mineralità di lago

Le tracce di viticoltura risalgono già all'età del ferro. La denominazione **Garda DOC** rappresenta l'espressione moderna di questa continuità: una denominazione interregionale che abbraccia territori diversissimi, dalla Valtenesi alla Valpolicella, uniti da un microclima quasi sub-mediterraneo che regala ai vini una **freschezza e mineralità** distintive, modellate dalle masse d'acqua del lago che temperano le stagioni. Le tipologie ammesse dal disciplinare spaziano dai vini varietali fermi – Pinot Grigio, Chardonnay, Corvina, Merlot – agli spumanti prodotti con Metodo Charmat e Metodo Classico, oggi "Crémant".

I numeri raccontano una storia di crescita continua: nel 2025 sono state prodotte più di 20 milioni di bottiglie, contro le 4,5 milioni del 2016, risultato di un lavoro decennale del Consorzio sull'identità e il valore percepito della denominazione.

Formaggio Montasio DOP: erede di una sapienza millenari

Tra le vallate delle **Alpi Giulie e Carniche**, furono i monaci benedettini, già nel Medioevo, a perfezionare l'arte di trasformare il latte fresco – alimento prezioso ma altamente deperibile – in un formaggio capace di conservarsi a lungo senza perdere valore nutritivo e identità territoriale. Da quella tradizione nasce il **Montasio DOP**, oggi prodotto in tutto il Friuli-Venezia Giulia e nel Veneto orientale secondo un disciplinare rigoroso e certificato.

Tre soli ingredienti: latte fresco intero non pastorizzato, caglio e sale danno vita a un formaggio che attraverso il tempo e l'aria – oltre ad essere **naturalmente privo di lattosio** – si trasforma in espressioni profondamente diverse che passano dalla delicatezza delle forme più giovani fino al sapore più intenso delle lunghe stagionature.

Con una produzione di quasi **765.000 forme il 2025** si è chiuso con un fatturato al consumo di 74 milioni di euro. Un risultato particolarmente positivo che registra una crescita anche per l'export, che supera i 4 milioni di euro, confermando il progressivo interesse internazionale verso una delle eccellenze più autentiche dell'arco alpino orientale.

Salame di Varzi DOP: mille anni di arte norcina

La tradizione vuole che già i Longobardi scegliessero il **Salame di Varzi DOP** come sostentamento durante le loro migrazioni attraverso l'Europa: un dettaglio che dice molto sulle qualità conservative e nutrizionali di questo insaccato, documentato poi sulle tavole nobiliari dei Malaspina nel XIII secolo. Nei secoli successivi, con l'espansione degli allevamenti suini, divenne patrimonio condiviso.

La produzione avviene **nell’Oltrepò Pavese**, dove il torrente Staffora, l’aria proveniente dalla vicina costa ligure e le correnti fresche delle montagne creano condizioni ideali per la stagionatura. La ricetta è volutamente essenziale: carne di suino pesante macinata a grana grossa, sale marino, pepe in grani e un infuso di aglio in vino rosso. Pochi ingredienti, scelti con cura, perché è nel processo – e nel microclima – che si costruisce il sapore finale. Il 2025 ha visto l’approvazione del **nuovo Disciplinare di produzione**, riscrittura meticolosa di uno dei documenti originali più antichi del settore: un atto che onora la tradizione aggiornandola senza tradirne lo spirito.

Prosciutto Crudo di Cuneo DOP: sistema di tracciabilità tra i più rigorosi in Europa

La storia del **Prosciutto Crudo di Cuneo DOP** è intrecciata con quella del sale, la materia preziosa che per secoli ha percorso le valli alpine attraverso le “vie del sale” dalla Costa Azzurra verso il Nord Europa. Oggi il prodotto si distingue per un **sistema di tracciabilità** tra i più rigorosi in Europa: ogni coscia porta impressi il tatuaggio identificativo dell’allevatore, il timbro del macello, la data di inizio stagionatura e il marchio finale dell’ente certificatore, apposto dopo esami analitici, documentali e olfattivi. È una **catena di responsabilità** che permette di risalire l’intera filiera in qualsiasi momento. I produttori che prolungano la stagionatura oltre i 24 mesi possono apporre un bollino speciale, simbolo di un impegno ulteriore verso la qualità e la complessità aromatica del prodotto.

Sostenibilità: un impegno strutturale

Le filiere DOP sono legate al territorio in modo così profondo che la sua tutela coincide con la sopravvivenza del prodotto stesso. La sostenibilità non è, in questo contesto, una

tendenza di marketing: è una necessità strutturale. Nel **Garda DOC** si riducono pesticidi e fertilizzanti chimici, si lavora sulla fertilità del suolo con coperture vegetali e si investe in energie rinnovabili. Il **Montasio DOP** si fonda su filiera corta, allevamenti certificati per il benessere animale e stagionatura a basso consumo energetico.

Il **Salame di Varzi DOP** valorizza gli scarti dell'affettamento per ridurre gli sprechi e sfrutta il microclima naturale delle valli come ingrediente della stagionatura. Il **Crudo di Cuneo DOP** utilizza le peculiarità climatiche del territorio montano a vantaggio della maturazione, lavorando a una gestione più responsabile delle risorse idriche lungo tutta la filiera.

La vera sfida delle eccellenze agroalimentari europee non è soltanto produttiva: è culturale. Far capire ai consumatori che dietro un logo DOP non c'è solo una garanzia di qualità, ma un racconto di secoli, una comunità, un paesaggio. Che ogni forma di Montasio DOP porta con sé l'aria delle Alpi Carniche, che ogni fetta di Varzi DOP custodisce il microclima di una valle remota, che ogni calice di Garda DOC riflette la luce del lago. Questo è il **savoir-faire** che il progetto Eccellenze DOP: un savoir-faire tutto europeo vuole tutelare e diffondere – non una tecnica, non una ricetta, ma una forma di intelligenza collettiva che l'Europa ha il dovere di non disperdere.

Finanziato dall'Unione europea. Le opinioni espresse appartengono tuttavia al solo o ai soli autori e non riflettono necessariamente le opinioni dell'Unione europea o dell'amministrazione erogatrice. Né l'Unione europea né l'amministrazione erogatrice possono esserne ritenute responsabili.