

STG, IGP, DOP, UN CRESCENDO DI QUALITÀ, ANCHE SE NON TUTTI SANNO CHE...



Prodotti DOP, IGP e adesso anche STG... ma cosa significano davvero questi acronimi? Ma soprattutto, qual è la differenza tra i prodotti DOP, IGP e STG? Per fortuna che il nostro Vieri l'altra sera ha conosciuto Andrea, un Maître molto preparato e professionale, che lo ha illuminato in materia e su quelle che sono le vere DOP e IGP toscane e le STG italiane.

DOP, IGP e STG qual è la differenza tra i prodotti? Viaggio al centro degli acronimi del gusto

**S** *куси, mi scusi, maître, - Chiamava la signora improfumata e imbrillantata al tavolo accanto al mio. - mi scusi. - Sì? - Rispondeva paziente un cameriere di mezz'età dall'aria sveglia. - mi dica. - E la signora: - Sono tutti prodotti DOP i vostri, vero? - Be', nei limiti del possibile, signora. -Replicava il maître.*

E, a seguire, lo sguardo un po' deluso della signora perché nel ristorante dove le avevano detto che servivano solo prodotti DOP forse si trovava anche cibo non-DOP, magari IGP, o addirittura STG, e subito dopo lo sguardo ammiccante del maître che mi faceva intendere come la signora non ne sapesse assolutamente nulla della differenza.



## La differenza tra DOP, IGP e STG

Quando poi, verso mezzanotte, siamo rimasti nella sala vuota del ristorante soltanto io e Andrea, il maître di mezz'età dall'aria sveglia, l'ho invitato a bere un calice di Chianti Classico al mio tavolo, una bella Riserva.

- Ma sono così importanti tutti questi acronimi DOP, IGP, STG che qualificano i prodotti? - Gli ho chiesto. - Anch'io me ne intendo poco per la verità. Qual è la differenza tra DOP, IGP e STG?

- Be' hanno la loro importanza, in effetti, ma ciò non significa che i prodotti che non sono DOP siano scadenti.

- In altre parole?

- In altre parole, per farti capire cosa significano queste denominazioni, partiamo dal basso, dai prodotti STG - Specialità Tradizionali Garantite.

- Ah, ecco cosa vuol dire: Specialità Tradizionali Garantite.



## Prodotti STG - Specialità Tradizionali Garantite

- Esatto, S.T.G. è un marchio d'origine introdotto dall'Unione Europea a tutela dei prodotti agroalimentari che non sono necessariamente legati a un territorio, ma che si caratterizzano perché seguono il disciplinare di produzione tipico tradizionale.
- Quindi qui la zona di produzione c'entra poco.
- C'entra nel senso che SGT è un marchio per prodotti che abbiano una specificità tipica del metodo di produzione o della composizione legata alla tradizione di una zona, ma che non vengono necessariamente prodotti solo in quella zona.

L'ho guardato un po' perplesso: - Andrea, se non mi fai degli esempi di prodotti STG, mi perdo nelle definizioni da libro di scuola.

- Gli esempi sono presto fatti, visto che le uniche due produzioni italiane che hanno ottenuto il riconoscimento sono: la pizza napoletana STG e la mozzarella STG.
- La pizza napoletana e la mozzarella?
- Sì loro. La pizza, ad esempio, è un piatto tra i più noti al mondo e la preparano tutti dappertutto, ma la pizza napoletana è unica nel suo genere e possiede caratteristiche ben precise che se da un lato la legano al territorio d'origine dall'altro la distinguono da altri tipi di preparazioni simili.



## Prodotti IGP - Indicazione Geografica Protetta

L'ho guardato un po' più rilassato: - Ah, ecco, adesso credo di aver capito. Mentre, se saliamo di livello?

- Se saliamo di livello troviamo i prodotti I.G.P., sigla che significa: Indicazione Geografica Protetta.

- E questi in cosa si differenziano dagli SGT?

- Si differenziano perché in questo caso una determinata caratteristica o una qualità del prodotto deve essere legata a uno specifico territorio di riferimento.

- Ah, ecco, qui il territorio c'entra.

- Sì, ma non tutte le fasi della produzione devono per forza avvenire all'interno del territorio. Basta che tra produzione, trasformazione ed elaborazione, ce ne sia anche una sola di queste fasi che avviene nel territorio, purché, però, durante la fase, il prodotto acquisti delle qualità e delle caratteristiche specifiche dovute al territorio stesso.



Le IGP in Toscana, ad oggi sono 15

Esempi? Tra le carni abbiamo la Finocchiona, il Lardo di Colonnata ed Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale. Tra gli olii c'è il conosciutissimo e pregiatissimo l'Olio EVO Toscano, EVO sta per Olio Extravergine di Oliva. Tra i cereali ci sono i Fagiolo di Sorano, il Farro della Garfagnana, il Marrone del Mugello e le Castagne del Monte Amiata.

Senza dimenticarci dei prodotti dolciari come il Panforte di Siena e i Ricciarelli di Siena IGP.

Tutti prodotti IGP... Indicazione Geografica Protetta.

- Quindi tutti prodotti tipici di un luogo, legati a un luogo come nome e caratteristiche, anche se non tutte le fasi della produzione avvengono in quel luogo.

- Bravo vedo che hai capito.



Leggi anche: [Nel girone dei golosi: viaggio tra i dolci tipici toscani](#)



Prodotti DOP – Denominazione di Origine Protetta

- Quindi per deduzione, - ho aggiunto sentendomi particolarmente perspicace - nel caso dei prodotti



D.O.P., invece, tutte le fasi della produzione dovranno avvenire all'interno d'un determinato territorio, è così?

- È proprio così - Ha risposto sorseggiando il calice di Chianti Classico. - I prodotti DOP, sigla che significa Denominazione di Origine Protetta, sono strettamente legati al territorio, e tutte le fasi della produzione devono avvenire lì, perché tutte le qualità e le caratteristiche del prodotto sono dovute all'ambiente geografico.



Le DOP toscane, ad oggi sono 16

- E quante DOP ha la Toscana?

- Ne ha 16, tra cui la cinta senese, il miele della lunigiana, l'Olio EVO del Chianti Classico, il prosciutto toscano, il pecorino toscano, il pane toscano, e altre che adesso non ricordo.

- Tutti prodotti legati non solo al territorio, come gli IGP, ma interamente prodotti in quel determinato territorio.

- Sì, se prendi, ad esempio, l'olio EVO del Chianti Classico DOP, per il quale è stato creato un consorzio apposito all'interno del più conosciuto Consorzio del Vino Chianti Classico, vedrai che tutte le aziende appartenenti al consorzio hanno la sede dentro i confini del territorio e producono oli EVO di alta qualità con carat-

teristiche organolettiche simili: il colore deve essere da verde intenso a verde con sfumature dorate. L'aroma deve essere netto di olio di extravergine di oliva e di fruttato. Il gusto può essere amaro, o fruttato di oliva, o erba e foglia, o pomodoro, o amaro o piccante, eccetera, capisci?



Ho tirato anch'io uno dei miei ultimi sorsi di Chianti Classico e ho detto: - Sì capisco.

- E la stessa cosa per la denominazione Cinta Senese, riservata esclusivamente ai suini nati, allevati e macellati in Toscana, e per tutte le altre DOP.

- Non possiamo non citare lo Zafferano di San Gimignano, L'Olio Evo di Seggiano, Terre di Siena e Lucca. Ma anche il Prosciutto Toscano DOP, il Miele della Lunigiana.

Tra i formaggi abbiamo dei must incredibili come il Pecorino Toscano DOP, il Pecorino delle Balze Volterrane DOP, ma anche il Pecorino Romano DOP, anch'esso prodotto in Toscana.

È ovvio, a questo punto, che ci sia differenza tra i vari prodotti, a seconda della categoria a cui appartengono, no?

- Certo.



DOP, IGP e STG: tre acronimi per raccontare la storia di un prodotto

- Un conto è un prodotto tipico di un'area geografica determinata, ma di cui so poco altro. Un altro conto, un prodotto tipico di un'area geografica di cui almeno so che una delle fasi di produzione avviene in quell'area. Un altro conto ancora, un prodotto di cui conosco la provenienza e oltretutto conosco anche che è interamente prodotto in quell'area secondo le norme d'un rigido disciplinare a cui tutti i produttori si devono attenere.

- Sì, è tutto chiaro, Andrea, grazie infinite per l'esauriente spiegazione.
- Grazie a te per il vino.
- A proposito, è DOP, vero? Che vuol dire?

Andrea mi guarda male. Ma questa è un'altra storia



Leggi anche: [Chianti, grandi vini e grande bellezza nel cuore della Toscana](#)





La Toscana ha 16 DOP e 15 IGP, e rimane una delle regioni italiane con più prodotti di qualità certificati e garantiti. Perché allora non ci racconti una tua esperienza di prodotti IGP o DOP? Siamo sempre lieti di certificare la qualità dei prodotti della nostra terra attraverso le parole dei nostri lettori.

- Sì, è tutto chiaro, Andrea, grazie infinite per l'esauriente spiegazione.
- Grazie a te per il vino.
- A proposito, è DOCG, vero? Che vuol dire?

Andrea mi guarda male. Ma questa è un'altra storia



PER APPROFONDIRE





Il triumvirato rosa del Consorzio per la Tutela dei Vini di Bolgheri





Piatti tipici di Lucca: vademecum per viaggiatori golosi





Food Truck, il migliore street food su ruote tra Firenze e dintorni

---

Riproduzione Riservata ©Copyright TuscanyPeople

