

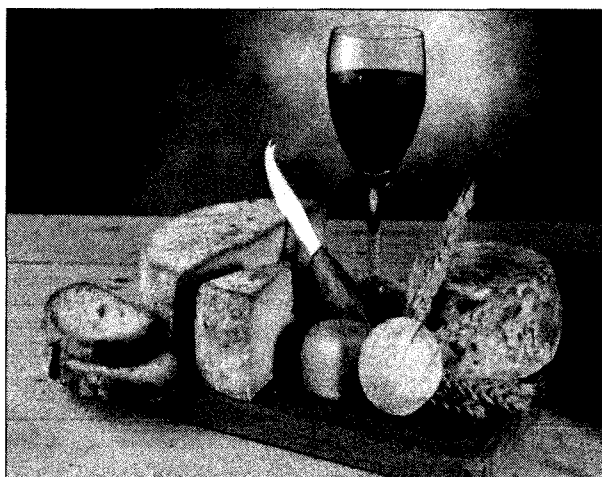
“DOC & DOP 1963-2013 cinquant'anni di qualità”

Nel 2013 si celebra il Cinquantenario della approvazione della prima legge di tutela delle Denominazioni di Origine dei Vini. La ricorrenza, che rappresenta una preziosa occasione di riflessione sul ruolo delle denominazioni di origine di ieri, oggi e domani, vuole offrire l'opportunità di festeggiare vini e luoghi che hanno fatto la storia dell'enologia italiana. Tra le numerose iniziative previste dall'Associazione nazionale **Città del Vino**, che conta tra i suoi associati un gran numero di città legate ai disciplinari delle denominazioni “storiche”, è in via di pubblicazione un volume, edito da Civin srl con la collaborazione di “SaperiSapori” & “Gustolandia”, rappresentati da Laura Corte Gelmini (in particolare la giornalista si è occupata di sviluppare programmi e produzioni del Progetto DOC50) e di Progetto WebFlavors, che verrà presentato al Vinitaly di Verona dal 7 al 10 aprile. «Il libro - ci ha spiegato Laura Corte Gelmini - elenca le prime 50 DOC in ordine di data di denominazione e ad ogni DOC è illustrata una DOP del territorio e un piatto tradizionale locale».

In particolare nelle prime 50 DOC che sono illustrate nel volume “DOC & DOP - 1963-2013, cinquant'anni di qualità”, solo una è della Campania ed è l'Ischia DOC, vino abbinato alla mozzarella di bufala ed al piatto coniglio all'ischitana. È bene sottolineare che tra i prodotti DOP, già riconosciuti a livello comunitario dal 1996, c'è la Mozzarella di Bufala Campana che oggi viene prodotta in Campania, Lazio, Molise e Puglia. L'introduzione del libro è curata da Mario Fregoni, che è stato presidente del Comitato Nazionale Vini Doc. Il testo della legge di tutela delle Denominazioni di Origine dei vini fu approvato dal Senato della Repubblica il 12 luglio del '63 con il D.P.R. 930. A 50 anni di

distanza ci si propone di ricordare la storia evolutiva del percorso legislativo, un “caposaldo” delle certificazioni che attualmente sono alla base di trasparenza e correttezza nelle transazioni commerciali della filiera di settore, per garantire la sicurezza alimentare e a fondamento della fiducia tra produttori e consumatori. Inoltre con le Denominazioni di Origini Controllate vinicole si difende l'ambiente a salvaguardia dei territori, valorizzando il paesaggio nel panorama nazionale. Tanto che la dizione “DOC” si è diffusa non solo come sigla e marchio di settore, ma anche come aggettivo qualificativo che nel linguaggio comune esprime e identifica ogni pregio e qualità. Tale intento trova espressione compiuta nel Progetto “DOC50”, coordinato da Andrea Desana, facente parte del Comitato Promotore, insediatosi nel maggio 2011

per le celebrazioni del cinquantesimo anniversario della D.O.C. A sostegno e promozione delle iniziative celebrative, il progetto, che ha un suo sito dedicato: www.doc50.it, intende sviluppare un programma di eventi sui territori regionali. L'identificazione dell'origine dei vini è a garanzia delle produzioni enologiche italiane, tutelando nello stesso tempo il nostro patrimonio



ed incentivando le certificazioni per i prodotti agro-alimentari. Ricco è il paniere campano di prodotti di qualità a denominazione: il Caciocavallo Silano, Cipollotto Nocerino, Fico bianco del Cilento, Mozzarella di Bufala Campana, Olio extravergine di oliva Cilento, Olio extravergine di oliva Colline Salernitane, Olio extravergine di oliva Irpinia - Colline dell'Ufita, Olio extravergine di oliva Penisola Sorrentina, Olio extravergine di oliva Terre Aurunche, Pomodorino del Piennolo del Vesuvio, Pomodoro S. Marzano dell'Agro Sarnese-nocerino, Provolone del Monaco e Ricotta di Bufala Campana.