

# Piccoli comuni e tipicità



I Quaderni di Symbola

REALIZZATO DA



## COORDINAMENTO

**Francesca Alfano** Coldiretti

**Paolo Falcioni** Coldiretti

**Stefano Masini** Coldiretti

**Fabio Renzi** Fondazione Symbola

**Domenico Sturabotti** Fondazione Symbola

## GRUPPO DI LAVORO

**Antonella Dettoli** Fondazione Symbola

**Deborah Di Lucia** Fondazione Symbola

**Giacomo Giusti** Tagliacarne

**Stefano Leporati** Coldiretti

**Alessandro Rinaldi** Sicamera

**Sabina Rosso** Fondazione Symbola

## PROGETTO GRAFICO

**Antonio Locicero**

ISBN 978-88-99265-366

La riproduzione e/o diffusione parziale o totale dei dati e delle informazioni presenti in questo volume è consentita esclusivamente con la citazione completa della fonte:

Fondazione Symbola, Coldiretti – Piccoli Comuni e Tipicità – 2018

## INDICE

Premessa	4
Comuni	6
Demografia	8
Economia	10
Tipicità	12
Focus Regioni	15

La delimitazione dei comuni utilizzata nel presente report è quella Istat 2017.  
Mentre per i prodotti a marchio si è utilizzato l'ultimo elenco ufficiale disponibile  
aggiornato al 19 dicembre 2017.

## “IL SEGRETO DEL MIRACOLO ITALIANO È STATA LA CAPACITÀ DI PRODURRE ALL'OMBRA DEI CAMPANILI COSE CHE PIACCONO AL MONDO”

Carlo M.Cipolla

C'è un'Italia che sfida la crisi puntando sulla propria identità, che compete e si afferma senza perdere la propria anima. Cultura, bellezza e creatività sono le chiavi con cui scommettere per mantenere e rafforzare i primati internazionali che può vantare il nostro Paese. L'Italia è conosciuta nel mondo anche per il suo straordinario patrimonio enogastronomico che ne fa il paese in Europa con il più alto numero di produzioni certificate. Molti non sanno però che il contributo maggiore a questo primato viene dai nostri 5.567 piccoli comuni, al di sotto dei cinquemila abitanti, dove vivono 10 milioni di italiani. Qui si produce il 92 per cento dei prodotti di origine protetta (Dop, e di Indicazione di origine protetta, Igp), nonché il 79 per cento dei vini italiani più pregiati. Il rapporto Coldiretti-Fondazione Symbola “Piccoli Comuni e Tipicità” ci restituisce la geografia per ogni singola Regione di questa dimensione produttiva profonda e diffusa che contribuisce a mantenere presidiate i territori e i paesaggi e ricca la nostra biodiversità. Proprio le produzioni Dop e Igp sono state in questo lavoro oggetto di una ricostruzione territoriale lunga, complessa e minuziosa, effettuata a partire dai testi dei disciplinari pubblicati nelle Gazzette Ufficiali UE.

Un patrimonio che oggi potrà essere ulteriormente valorizzato e promosso grazie alla legge Realacci, la n.158 del 6 ottobre scorso, che contiene misure per il sostegno e la valorizzazione dei piccoli comuni. Il testo è stato approvato all'unanimità da Camera e Senato nel settembre scorso, dopo un iter durato dieci anni. C'è voluto l'impegno di decine di associazioni, prime tra tutte Coldiretti e Legambiente, e di migliaia di cittadini e una mobilitazione capillare per arrivare a questo risultato. Una legge di cui il presidente della Repubblica, Carlo Azeglio Ciampi, aveva capito il valore quando salutò la campagna “Voler bene all'Italia” affermando che “scommettere sui piccoli comuni, investire su questi luoghi da parte di giovani imprenditori, grazie allo sviluppo dell'informatica e delle nuove tecnologie, può diventare una grande avventura da cogliere”. Occorre, dunque, sfruttare tutte le opportunità che offrono i nostri territori puntando sulla qualità, sulla tradizione, sulla creatività e sull'innovazione. Ora è possibile grazie alla legge sui piccoli comuni che prevede una serie di semplificazioni e di misure per favorire il turismo di qualità, per la promozione dell'agroalimentare a filiera corta, ma anche la diffusione della banda larga, strumento essenziale per ampliare l'universo comunicativo e produttivo di territori ritenuti finora marginali, che nella contemporaneità ritrovano così una “prossimità” persa nel tempo. La legge investe anche sulla dotazione dei servizi più razionale ed efficiente, sulla manutenzione del territorio partendo dalla priorità riconosciuta alla tutela dell'ambiente, sulla messa in sicurezza di strade, scuole e del patrimonio edilizio pubblico, che va anche reso più efficiente dal punto di vista energetico. L'iniziativa di Symbola e della Coldiretti sviluppa

questa scommessa, ed è coerente con l'iniziativa europea per fare del 2018 "L'anno europeo del patrimonio culturale", nonché con il lancio a livello nazionale del 2018 come "Anno del cibo italiano". L'obiettivo, in continuità con la dedica del 2017 ai borghi d'Italia, è la valorizzazione dei riconoscimenti Unesco legati al buon mangiare, come la Dieta mediterranea, la vite ad alberello di Pantelleria, i paesaggi delle Langhe Roero e del Monferrato, Parma città creativa della gastronomia, l'arte del pizzaiolo napoletano. L'anno del cibo italiano sarà anche l'occasione per sostenere la candidatura ad analoghi riconoscimenti, come ad esempio il Prosecco e l'Amatriciana, che traggono la loro forza dallo stretto legame tra arte, cibo e paesaggio e che si trovano in gran parte custoditi nei comuni al di sotto dei cinquemila abitanti.

Sono primati che fanno eccellere il nostro Paese e che si devono all'intreccio tra tipicità, biodiversità, bellezze paesaggistiche ed artistiche che vantano i nostri borghi. Qualità da potenziare, sulle quali scommettono Coldiretti e Symbola che da anni cercano di valorizzare la tutela e la promozione di un patrimonio naturale, culturale, paesaggistico ed artistico senza eguali, che attira un numero sempre crescente di turisti italiani e stranieri che vanno alla ricerca dei tesori nascosti nel nostro Belpaese.

La nuova legge sul sostegno e la valorizzazione dei piccoli comuni offre uno strumento in più per far decollare i nostri molti talenti, grazie ai quali siamo una delle mete più ambite nel mondo. Un forziere aperto, nel quale troppo spesso non sappiamo attingere. E' una ricchezza che si può moltiplicare, non solo dal punto di vista produttivo, ma anche grazie alla offerta culturale, paesaggistica, artistica e del buon vivere. La sfida è rilanciare un nuovo modello di economia più a misura d'uomo, che tiene insieme sviluppo e sfide tecnologiche, dignità delle persone, benessere e vitalità delle nostre comunità, anche di quelle più piccole, e che ci permette di continuare ad essere davvero il Paese della Grande bellezza.

Roberto Moncalvo, Presidente nazionale Coldiretti

Ermete Realacci, Presidente Symbola, Fondazione per le qualità italiane

# COMUNI

## 7.977

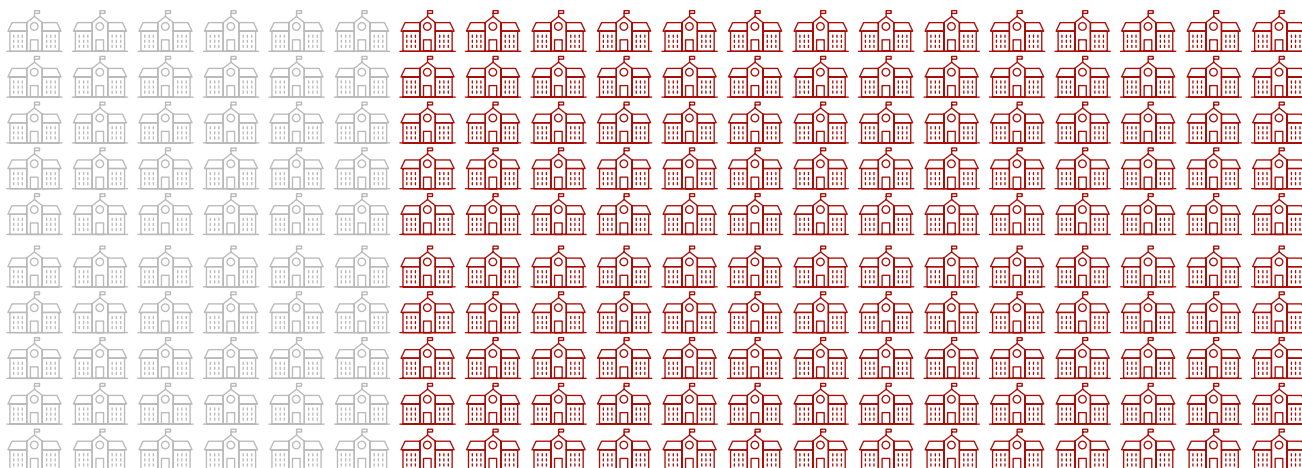
TOTALE COMUNI ITALIA

## 5.567

N. PICCOLI COMUNI

## 69,7%

DEI COMUNI ITALIANI

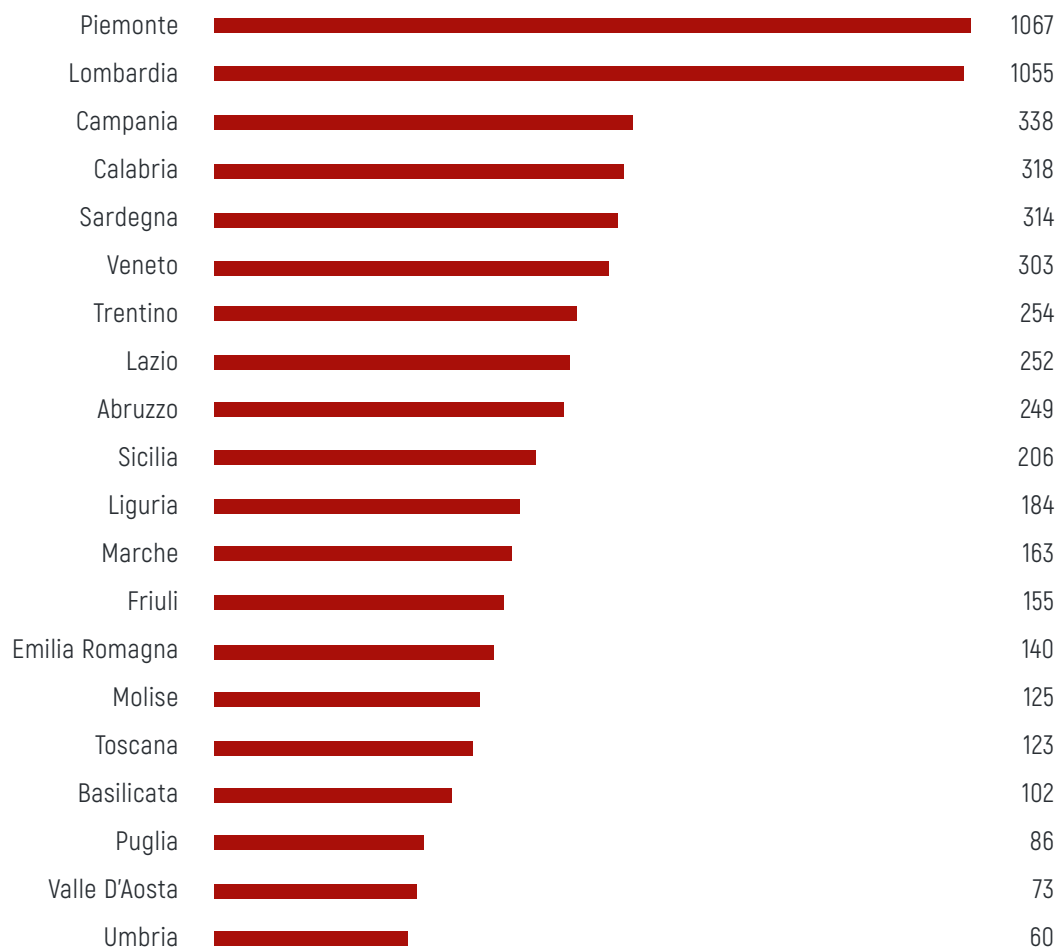


In Italia i piccoli comuni (aree pari o al di sotto dei 5 mila abitanti) alla data del 30 giugno 2017 sono 5.567 su un totale di 7.977, rappresentando quasi due terzi del totale (69,7%) e corrispondendo al 54,1% della superficie territoriale complessiva del Paese.

Nella grande maggioranza dei casi (4.750 comuni, l'85,3% del totale) si tratta di realtà rurali a bassa urbanizzazione, e per più della metà dei casi (3.081, pari al 55,3%) di aree totalmente montane.

E' il Nord Ovest del Paese a concentrare la quota più rilevante di piccoli comuni (2.379, il 42,7% dei 5.567 esistenti), ed è anche l'area in cui questi incidono di più (78,4%, in Valle d'Aosta sono 73 sui 74 totali, escludendo il solo capoluogo).

PICCOLI COMUNI  
PER REGIONI



## DEMOGRAFIA

60.589.445

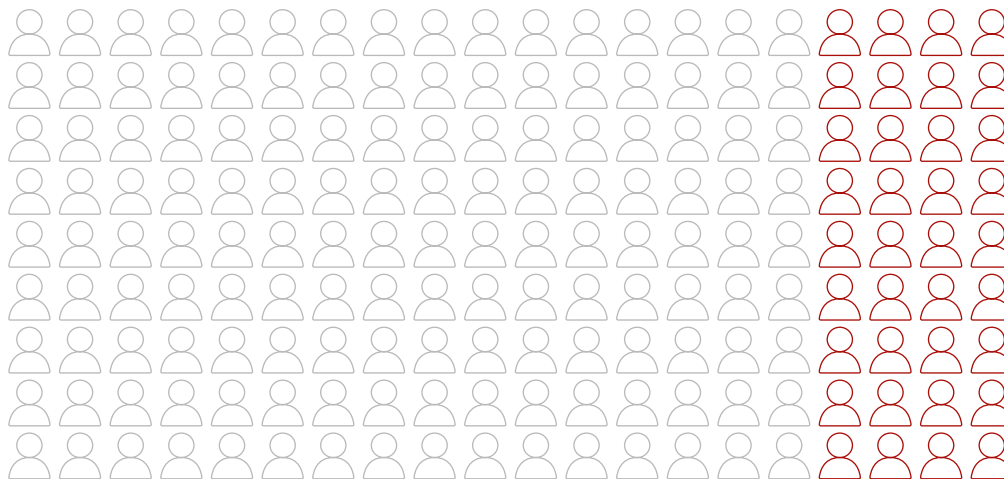
TOTALE POPOLAZIONE RESIDENTE ITALIA

10.004.136

POPOLAZIONE RESIDENTE PICCOLI COMUNI

16,5%

DELL'ITALIA



Nei piccoli comuni risiedono oltre 10 milioni di abitanti, pari al 16,5% della popolazione italiana.

La densità abitativa è molto più bassa rispetto a quella dei grandi comuni (61 abitanti per kmq contro 365), mentre l'indice di vecchiaia è più elevato (188 anziani, over 65, per 100 giovani, under 14, rispetto ai 161 dei grandi comuni). Nei piccoli comuni vivono infatti all'incirca 2,4 milioni di anziani, ma anche 3,7 milioni di residenti nel pieno dell'età lavorativa (40-64 anni), quasi 1,3 milioni di ragazzi con meno di 15 anni e oltre 5 milioni di donne.

In termini relativi è minore, ma pur consistente, la presenza di popolazione straniera residente (633 mila abitanti, 6,3% del totale, nei grandi comuni la quota è 8,7%).



n. abitanti piccoli Comuni

% abitanti pic. Comuni su totale

---

3.901.402	under 40	15,78
3.712.449	40-64	16,6
2.390.285	65 e altro	17,7

---

4.944.092	Maschi	16,8
5.060.044	Femmine	16,2

---

9.371.044	Italiani	16,9
633.092	Stranieri	12,5

---

**633.092**

POPOLAZIONE RESIDENTE STRANIERA

**12,5%**

DELLA POPOLAZIONE STRANIERA DELL'ITALIA

# ECONOMIA

5.157.123

TOTALE IMPRESE ITALIA

889.733

N. IMPRESE PICCOLI COMUNI

SONO IL  
17,2 %

DELLE IMPRESE ITALIANE



Le imprese attive nei piccoli comuni sono quasi 890 mila, mentre gli addetti nel settore extra agricolo sono oltre 2 milioni.

Nell'agricoltura operano 273 mila imprese, quasi un terzo della base produttiva locale (31,3%, il settore nei grandi comuni rappresenta appena l'11% delle imprese).

I piccoli comuni sono anche terre di manifattura (87 mila imprese, 9,8% del totale) e di attività di costruzioni (137 mila imprese, 15,4% del totale).

Tra i servizi, che incidono relativamente meno rispetto ai grandi comuni (43,0% contro 61,0%), sono particolarmente presenti il commercio (174 mila imprese, 19,6% del totale) e le attività turistiche (69 mila imprese, 7,7% la quota sull'intera base produttiva).

### I PRINCIPALI SETTORI PRODUTTIVI SONO:

Agricoltura, silvicoltura e pesca, Commercio all'ingrosso e al dettaglio, Riparazione di autoveicoli e motocicli, Costruzioni, Attività manifatturiere , Attività dei servizi di alloggio e di ristorazione

	n. imprese piccoli Comuni	% imprese pic. Comuni su totale
Agricoltura, silvicoltura e pesca	278.597	37,3
INDUSTRIA	228.155	18,1
di cui		
Manifatturiera	87.084	17,7
Costruzioni	136.727	18,3
SERVIZI	382.981	12,2
di cui		
Commercio	174.330	12,4
Turismo	68.556	17,7

# 2.061.526

NUMERO ADDETTI\*

\* Totale addetti extra-agricoli extra pa ed extra non profit

SONO IL  
**12,7%**  
DEL TOTALE ITALIANO

# TIPICITÀ

## 293

TOTALE TIPICITÀ ITALIA

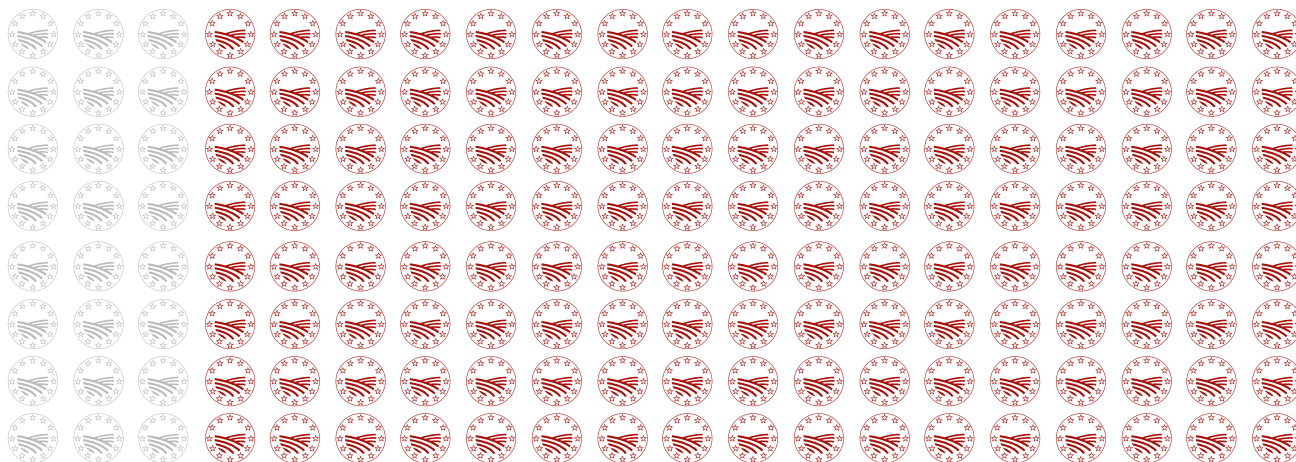
## 270

N. TIPICITÀ PICCOLI COMUNI

SONO IL

## 92 %

DELLE TIPICITÀ ITALIANE



Fonte: elaborazione dati Fondazione Symbola-Coldiretti

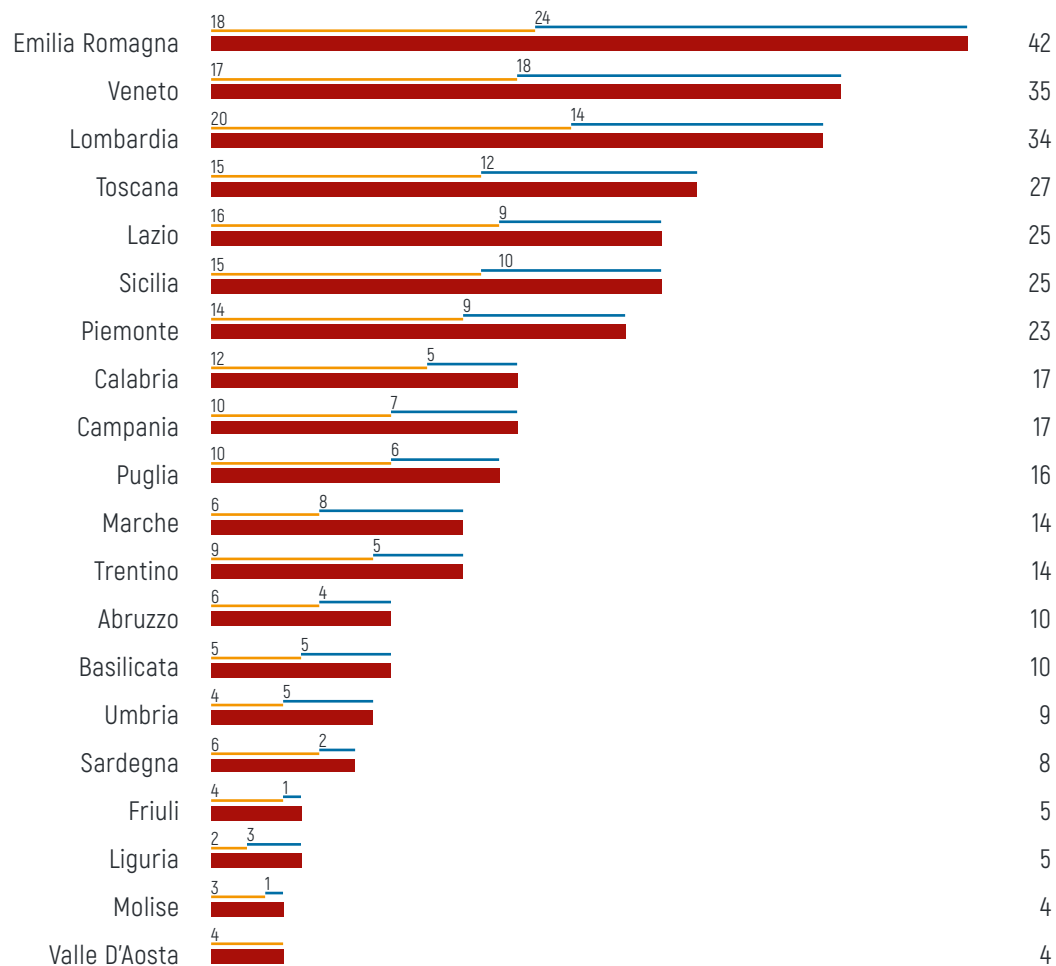
A partire dai registri dei prodotti a Denominazione d'Origine Protetta (DOP) e di Indicazione Geografica Tipica (IGP), i cui disciplinari sono pubblicati correntemente nelle GGUU dell'UE e scaricabili dal sito del Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali, sulla base dei riferimenti geografici forniti (appositamente rielaborati) è stato costruito un database per tutti i comuni italiani.

Delle 293 tipicità mappate al 19 dicembre 2017, solamente 23 riguardano esclusivamente grandi comuni, mentre ben 270 coinvolgono esclusivamente (25) o parzialmente (245) piccoli comuni.

Tenendo conto del fatto che i prodotti possono essere presenti su più regioni (non sono quindi sommabili), delle 270 tipicità prodotte in piccoli comuni se ne ritrovano ben 97 nel Mezzogiorno del Paese, 81 nel Nord Est, 59 nel Nord Ovest e Centro Italia.

DOP IGP

## TIPICITÀ PICCOLI COMUNI



# TIPICITÀ

Tipologie Tipicità (DOP, IGP)	Piccoli comuni	Totale	% piccoli comuni sul totale
Ortofrutticoli e cereali	99	111	89,2
Formaggi	52	52	100
Oli e grassi	45	46	97,8
Prodotti a base di carne	37	41	90,2
Prodotti di panetteria, pasticceria	11	13	84,6
Carni fresche (e frattaglie)	6	6	100
Altri prodotti dell'allegato I del trattato	6	8	75
Altri prodotti di origine animale	5	5	100
Pasta alimentare	4	5	80
Pesci, molluschi, crostacei freschi	4	5	80
Oli essenziali	1	1	100
<b>Totale</b>	<b>270</b>	<b>293</b>	<b>92,2</b>

Focus  
regioni



Le 23 tipicità piemontesi (che comprendono in prevalenza formaggi, ma anche carni fresche e frattaglie, ortofrutticoli e cereali, pesci, molluschi, crostacei freschi e prodotti a base di carne) coinvolgono sempre piccoli comuni della regione. In particolare due prodotti, il formaggi DOP Castelmagno e Robiola di Roccaverano sono realizzati esclusivamente in piccoli comuni (nel primo caso in tre realtà del cuneese, tra le quali Castelmagno, e nel secondo in 19 comuni di cui 10 nell'astigiano, tra cui Roccaverano, e 9 in provincia di Alessandria).



## PICCOLI COMUNI



Numero	1067	% sul totale regione	88,84
Superficie (kmq)	19968,62	% sul totale regione	78,66



N. abitanti	1295529	% sul totale regione	29,49
-------------	---------	----------------------	-------



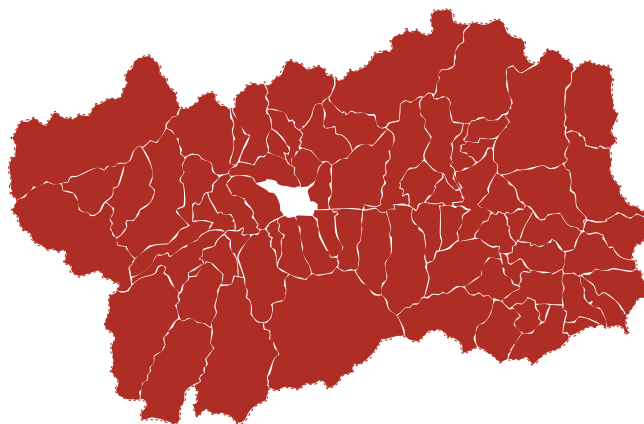
N. imprese	119641	% sul totale regione	30,74
N. addetti	316143	% sul totale regione	23,92



N. Tipicità	23	Totale regione	
DOP	14		23
IGP	9		

**DOP:** Bra, Castelmagno, Crudo di Cuneo, Gorgonzola, Grana Padano, Murazzano, Ossolano, Raschera, Riso di Baraggia Biellese e Vercellese, Robiola di Roccaverano, Salamini italiani alla cacciatora, Taleggio, Tinca Gobba Dorata del Pianalto di Poirino, Toma Piemontese

**IGP:** Castagna Cuneo, Fagiolo Cuneo, Marrone della Valle di Susa, Mela Rossa Cuneo, Mortadella Bologna, Nocciola del Piemonte o Nocciola Piemonte, Salame Cremona, Salame Piemonte, Vitelloni Piemontesi della coscia



Nella regione valdostana si producono tipicità DOP riguardanti prodotti a base di carne e formaggi che toccano sempre piccoli comuni dell'area. In particolare, per la prima tipologia si tratta di produzioni esclusivamente realizzate in piccole realtà: il prosciutto crudo Valle d'Aosta Jambon de Bosses, originario del comune di Saint-Rhémy-en-Bosses e il salume stagionato Valle d'Aosta Lard d'Arnad o Vallée d'Aoste Lard d'Arnad, prodotto nell'omonimo comune di Arnad.

## PICCOLI COMUNI



Numero	73	% sul totale regione	98,65
--------	----	----------------------	-------

Superficie (kmq)	3239,51	% sul totale regione	99,34
------------------	---------	----------------------	-------



N. abitanti	92522	% sul totale regione	72,92
-------------	-------	----------------------	-------



N. imprese	8580	% sul totale regione	76,55
------------	------	----------------------	-------

N. addetti	28194	% sul totale regione	70,27
------------	-------	----------------------	-------

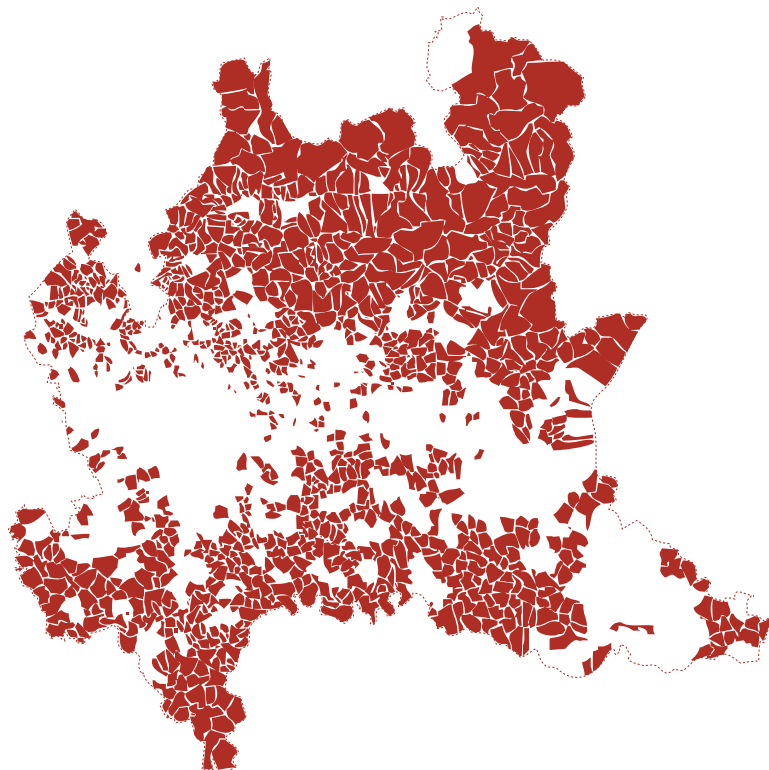


N. Tipicità	4	Totale regione	
-------------	---	----------------	--

DOP	4		4
-----	---	--	---

IGP	0		
-----	---	--	--

**DOP:** Fontina, Valle d'Aosta Fromadzo, Valle d'Aosta Jambon de Bosses, Valle d'Aosta Lard d'Arnad o Vallée d'Aoste Lard d'Arnad



Le 34 tipicità lombarde comprendono formaggi, oli e grassi, ortofrutticoli e cereali, pasta alimentare, pesci, molluschi, crostacei freschi, prodotti a base di carne e altri prodotti di origine animale, coinvolgendo in tutti i casi piccoli comuni della regione. Per 6 prodotti tipici, 4 totalmente lombardi (Asparago di Cantello, Formai de Mut dell'Alta Valle Brembana, Salame di Varzi, Strachitunt) e 2 a prevalenza trentina per i quali è coinvolto solo il comune di Bagolino in provincia di Brescia (Salmerino del Trentino e Trote del Trentino), l'origine riguarda esclusivamente piccoli comuni della regione.

## PICCOLI COMUNI



Numero	1055	% sul totale regione	69,27
--------	------	----------------------	-------

Superficie (kmq)	15094,51	% sul totale regione	63,25
------------------	----------	----------------------	-------



N. abitanti	2091756	% sul totale regione	20,88
-------------	---------	----------------------	-------



N. imprese	147736	% sul totale regione	18,06
------------	--------	----------------------	-------

N. addetti	537841	% sul totale regione	15,5
------------	--------	----------------------	------



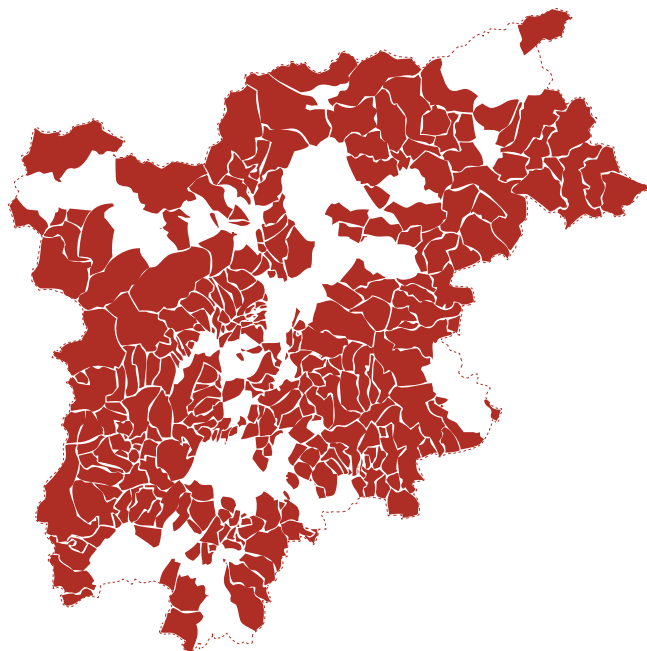
N. Tipicità	34	Totale regione	
-------------	----	----------------	--

DOP	20		34
-----	----	--	----

IGP	14		
-----	----	--	--

**DOP:** Bitto, Formaggella del Luinese, Formai de Mut dell'Alta Valle Brembana, Garda, Gorgonzola, Grana Padano, Laghi Lombardi, Miele Varesino, Nostrano Valtrompia, Parmigiano Reggiano, Provolone Valpadana, Quartirolo Lombardo, Salame Brianza, Salame di Varzi, Salamini italiani alla cacciatora, Salva Cremasco, Silter, Strachitunt, Taleggio, Valtellina Casera

**IGP:** Asparago di Cantello, Bresaola della Valtellina, Coppa di Parma, Cotechino Modena, Mela di Valtellina, Melone Mantovano, Mortadella Bologna, Pera mantovana, Pizzoccheri della Valtellina, Salame Cremona, Salame d'oca di Mortara, Salmerino del Trentino, Trote del Trentino, Zampone Modena



I piccoli comuni della regione sono coinvolti nella realizzazione di tutte le tipicità locali (in prevalenza formaggi, ma anche oli e grassi, ortofrutticoli e cereali, pesci, molluschi, crostacei freschi e prodotti a base di carne). Si tratta di 13 produzioni, sia condivise con altre regioni, anche in minima parte (Salmerino del Trentino e Trote del Trentino), sia riguardanti esclusivamente il territorio regionale (frutta come la Mela Alto Adige, la Mela Val di Non e la Susina di Dro, formaggi come il Puzzone di Moena, la Sprezza delle Giudicarie e lo Stelvio, salumi come lo Speck dell'Alto Adige).

## PICCOLI COMUNI



Numero	254	% sul totale regione	86,69
--------	-----	----------------------	-------

Superficie (kmq)	10423,21	% sul totale regione	76,61
------------------	----------	----------------------	-------



N. abitanti	444777	% sul totale regione	41,85
-------------	--------	----------------------	-------



N. imprese	47062	% sul totale regione	46,29
------------	-------	----------------------	-------

N. addetti	125324	% sul totale regione	35,72
------------	--------	----------------------	-------



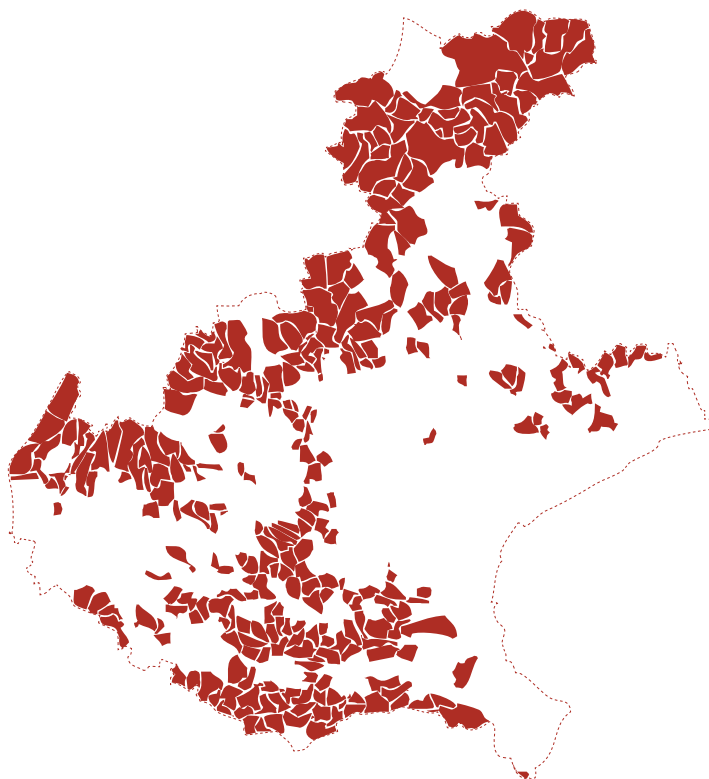
N. Tipicità	14	Totale regione	
-------------	----	----------------	--

DOP	9		14
-----	---	--	----

IGP	5		
-----	---	--	--

**DOP:** Asiago, Garda, Grana Padano, Mela Val di Non, Provolone Valpadana, Puzzone di Moena o Spretz Tzaori, Sprezza delle Giudicarie, Stelvio o Stilsfer, Susina di Dro

**IGP:** Mela Alto Adige o Südtiroler Apfel, Mortadella Bologna, Salmerino del Trentino, Speck dell'Alto Adige o Südtiroler Markenspeck o Südtiroler Speck, Trote del Trentino



In Veneto solamente la Cozza di Scardovari è una tipicità caratteristica di un grande comune (Rovigo). Le altre 35 produzioni originali coinvolgono sempre piccoli comuni.

Il Veneto è l'unica regione settentrionale in cui prevalgono nettamente, probabilmente in relazione alla elevata presenza e tradizione agricola, i prodotti riconosciuti della categoria ortofrutticoli e cereali: ben 17 delle 35 tipicità caratteristiche dei piccoli comuni.



## PICCOLI COMUNI



Numero	303	% sul totale regione	52,7
--------	-----	----------------------	------

Superficie (kmq)	7749,48	% sul totale regione	42,1
------------------	---------	----------------------	------



N. abitanti	761992	% sul totale regione	15,5
-------------	--------	----------------------	------



N. imprese	70584	% sul totale regione	16,2
------------	-------	----------------------	------

N. addetti	211836	% sul totale regione	12,8
------------	--------	----------------------	------



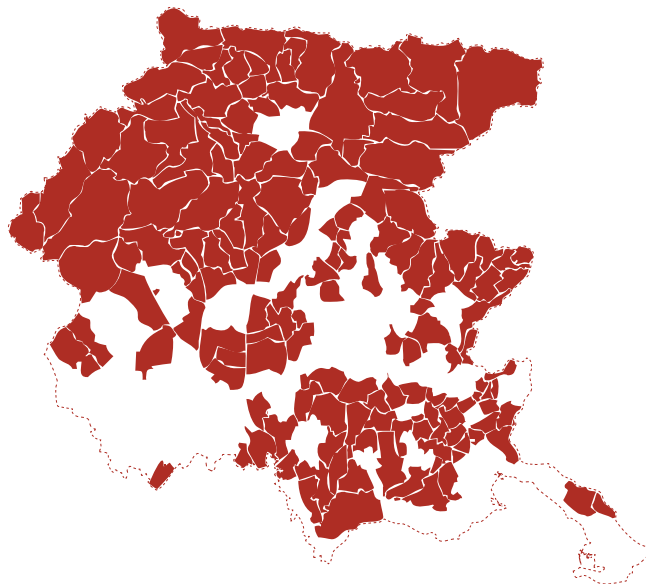
N. Tipicità	35	Totale regione	
-------------	----	----------------	--

DOP	17		36
-----	----	--	----

IGP	18		
-----	----	--	--

**DOP:** Aglio Bianco Polesano, Asiago, Asparago Bianco di Bassano, Casatella Trevigiana, Garda, Grana Padano, Marrone di San Zeno, Miele delle Dolomiti Bellunesi, Montasio, Monte Veronese, Piave, Prosciutto Veneto Berico-Euganeo, Provolone Valpadana, Salamini italiani alla cacciatora, Soprèssa Vicentina, Taleggio, Veneto Valpolicella, Veneto Euganei e Berici, Veneto del Grappa

**IGP:** Asparago Bianco di Cimadolmo, Asparago di Badoere, Ciliegia di Marostica, Cotechino Modena, Fagiolo di Lamon della Vallata Bellunese, Insalata di Lusia, Marrone di Combai, Marroni del Monfenera, Mortadella Bologna, Pesca di Verona, Radicchio di Chioggia, Radicchio di Verona, Radicchio Rosso di Treviso, Radicchio Variegato di Castelfranco, Riso Del Delta del Po, Riso Nano Vialone Veronese, Salame Cremona, Zampone Modena



Nel Friuli Venezia Giulia il Prosciutto di S. Daniele è l'unico prodotto tipico realizzato solo in un comune con più di 5 mila abitanti (San Daniele del Friuli).

Degli altri prodotti tipici quattro (la Brovada, rapa bianca macerata nelle vinacce cotte, il formaggio Montasio, i Salamini italiani alla cacciatora e l'olio Tergeste) coinvolgono piccoli comuni, e uno, il Prosciutto di Sauris, è un prodotto IGP che viene realizzato esclusivamente nel comune omonimo di poche centinaia di abitanti.

## PICCOLI COMUNI



Numero	155	% sul totale regione	71,76
--------	-----	----------------------	-------

Superficie (kmq)	5520,37	% sul totale regione	70,21
------------------	---------	----------------------	-------



N. abitanti	286203	% sul totale regione	23,5
-------------	--------	----------------------	------



N. imprese	22301	% sul totale regione	24,56
------------	-------	----------------------	-------

N. addetti	67585	% sul totale regione	18,63
------------	-------	----------------------	-------



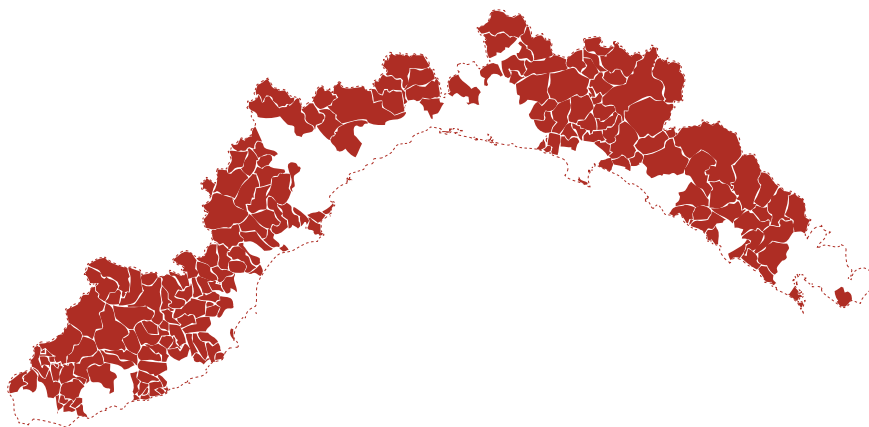
N. Tipicità	5	Totale regione	
-------------	---	----------------	--

DOP	4		6
-----	---	--	---

IGP	1		
-----	---	--	--

**DOP:** Brovada, Montasio, Salamini italiani alla cacciatora, Tergeste

**IGP:** Prosciutto di Sauris



Le tipicità riconosciute in Liguria coinvolgono sempre piccoli comuni e riguardano cinque prodotti di categoria differente. Si tratta delle Acciughe sotto sale del Mar Ligure (riguardanti 63 comuni delle quattro province della regione), del Basilico Genovese (203 comuni della regione), della Focaccia di Recco col formaggio (4 comuni della provincia di Genova, tra cui l'omonimo), dell'olio Riviera Ligure (prodotto che coinvolge 176 comuni della regione) e dei Vitelloni Piemontesi della coscia (riguardante 63 comuni liguri ma in larga prevalenza del Piemonte).

## PICCOLI COMUNI



Numero	184	% sul totale regione	78,3
--------	-----	----------------------	------

Superficie (kmq)	3905,16	% sul totale regione	72,1
------------------	---------	----------------------	------



N. abitanti	246183	% sul totale regione	15,73
-------------	--------	----------------------	-------



N. imprese	22006	% sul totale regione	16,07
------------	-------	----------------------	-------

N. addetti	48090	% sul totale regione	10,61
------------	-------	----------------------	-------



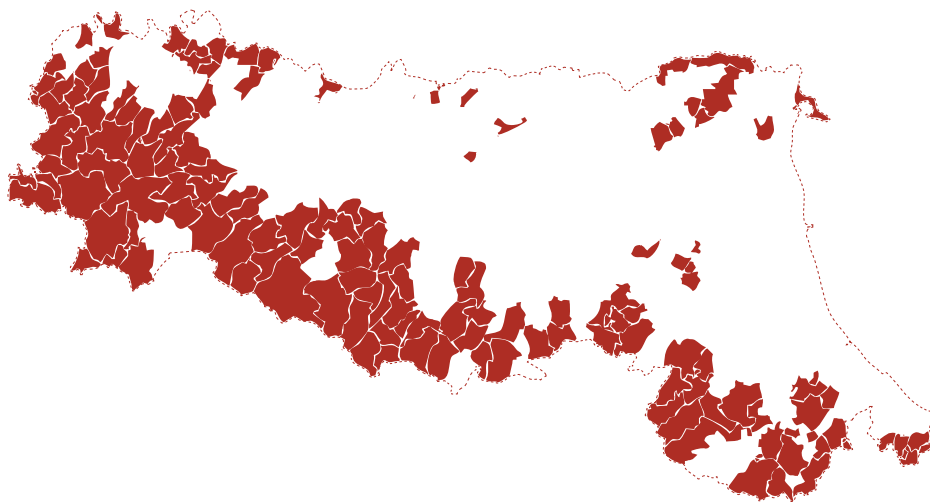
N. Tipicità	5	Totale regione	
-------------	---	----------------	--

DOP	2		5
-----	---	--	---

IGP	3		
-----	---	--	--

**DOP:** Basilico Genovese, Riviera Ligure

**IGP:** Acciughe sotto sale del Mar Ligure, Focaccia di Recco col formaggio, Vitelloni Piemontesi della coscia



L'Emilia Romagna è la regione con il maggior numero di tipicità riconosciute nel nostro Paese (43, con una grande varietà di prodotti, tra i quali prevalgono quelli a base di carne). Di queste una sola, peraltro in comune con la Lombardia (il Melone Mantovano), è esclusiva di grandi comuni.

Delle 42 produzioni coinvolgenti i piccoli comuni della regione una, il Marrone di Castel del Rio, IGP tipico della zona da più di 500 anni, è caratteristico di quattro piccole realtà: Borgo Tossignano, Casalfiumanese, Castel del Rio e Fontanelice.

## PICCOLI COMUNI



Numero	140	% sul totale regione	42,04
Superficie (kmq)	8578,69	% sul totale regione	38,21



N. abitanti	364560	% sul totale regione	8,19
-------------	--------	----------------------	------



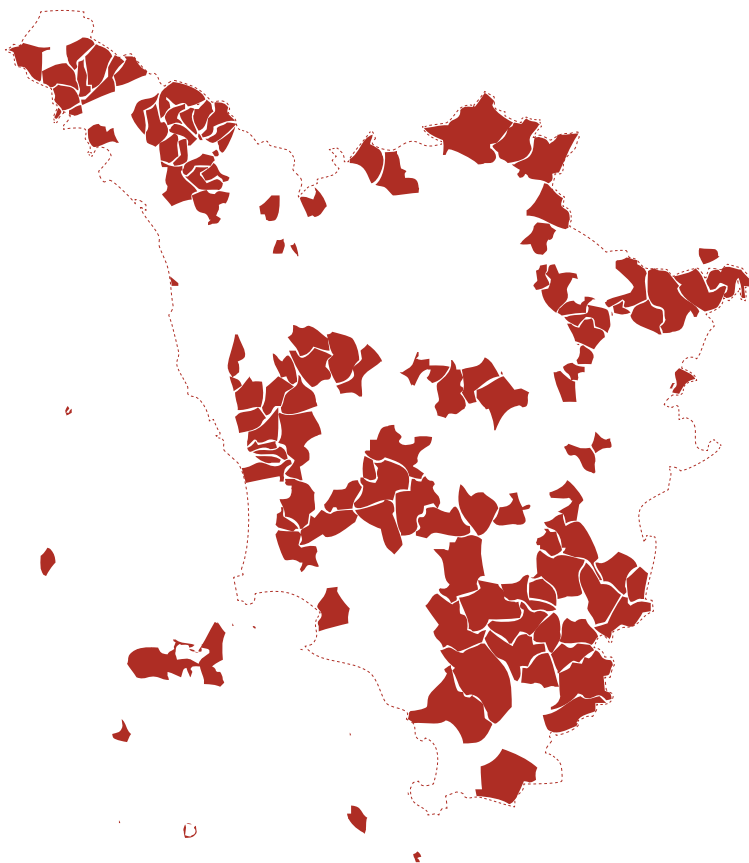
N. imprese	38959	% sul totale regione	9,59
N. addetti	88392	% sul totale regione	5,75



N. Tipicità	42	Totale regione	
DOP	18		43
IGP	24		

**DOP:** Aceto balsamico tradizionale di Modena, Aceto balsamico tradizionale di Reggio Emilia, Aglio di Voghiera, Brisighella, Colline di Romagna, Coppa Piacentina, Culatello di Zibello, Formaggio di Fossa di Sogliano, Grana Padano, Pancetta Piacentina, Parmigiano Reggiano, Patata di Bologna, Prosciutto di Modena, Prosciutto di Parma, Provolone Valpadana, Salame Piacentino, Salamini italiani alla cacciatore, Squacquerone di Romagna

**IGP:** Aceto Balsamico di Modena, Agnello del Centro Italia, Amarene Brusche di Modena, Anguria Reggiana, Asparago verde di Altedo, Cappellacci di zucca ferraresi, Ciliegia di Vignola, Coppa di Parma, Coppia Ferrarese, Cotechino Modena, Fungo di Borgotaro, Marrone di Castel del Rio, Mortadella Bologna, Pampapato di Ferrara/Pampepato di Ferrara, Pera dell'Emilia Romagna, Pesca e Nettarina di Romagna, Piadina Romagnola o Piada Romagnola, Riso Del Delta del Po, Salama da Sugo, Salame Cremona, Salame Felino, Scalogno di Romagna, Vitellone bianco dell'Appennino Centrale, Zampone Modena



Delle 31 tipicità toscane, tra le quali prevalgono ortofrutticoli e cereali, 4 (Fagiolo di Sorana, Lardo di Colonnata, Mortadella di Prato e Zafferano di San Gimignano) sono esclusiva di grandi comuni.

Le altre 27 produzioni tipiche coinvolgono sempre piccoli comuni e una, l'olio DOP di Seggiano, viene prodotta esclusivamente in otto piccoli comuni del grossetano (Arcidosso, Castel del Piano, Castell'Azzara, Cinigiano, Roccalbegna, Santa Fiora, Seggiano e Semproniano).



## PICCOLI COMUNI



Numero	123	% sul totale regione	44,57
--------	-----	----------------------	-------

Superficie (kmq)	9066,41	% sul totale regione	39,44
------------------	---------	----------------------	-------



N. abitanti	295773	% sul totale regione	7,9
-------------	--------	----------------------	-----



N. imprese	31452	% sul totale regione	8,84
------------	-------	----------------------	------

N. addetti	64565	% sul totale regione	5,63
------------	-------	----------------------	------



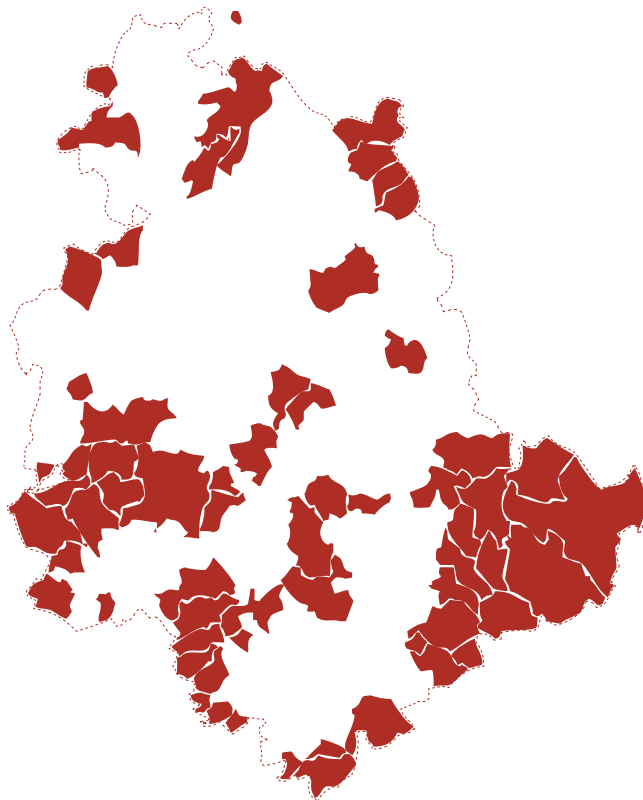
N. Tipicità	27	Totale regione	
-------------	----	----------------	--

DOP	15		31
-----	----	--	----

IGP	12		
-----	----	--	--

**DOP:** Chianti Classico, Cinta Senese, Farina di castagne della Lunigiana, Farina di Neccio della Garfagnana, Lucca, Marrone di Caprese Michelangelo, Miele della Lunigiana, Pane Toscano, Pecorino delle Balze Volterrane, Pecorino Romano, Pecorino Toscano, Prosciutto Toscano, Salamini italiani alla cacciatora, Seggiano, Terre di Siena

**IGP:** Agnello del Centro Italia, Cantuccini Toscani/Cantucci Toscani, Castagna del Monte Amiata, Farro della Garfagnana, Finocchiona, Fungo di Borgotaro, Marrone del Mugello, Mortadella Bologna, Panforte di Siena, Ricciarelli di Siena, Toscano, Vitellone bianco dell'Appennino Centrale



Le 9 tipicità riconosciute in Umbria (distribuite tra carni fresche e frattaglie, formaggi, oli e grassi, ortofruttili e cereali e prodotti a base di carne) coinvolgono sempre piccoli comuni della regione.

In particolare, 3 di queste (il Farro di Monteleone di Spoleto, le Lenticchie di Castelluccio di Norcia e il Prosciutto di Norcia) sono realizzate esclusivamente nei territori di piccoli comuni (nel caso della Lenticchia di Castelluccio di Norcia anche di una piccola realtà marchigiana, Castelsantangelo sul Nera in provincia di Macerata).

## PICCOLI COMUNI



Numero	60	% sul totale regione	65,22
--------	----	----------------------	-------

Superficie (kmq)	3305,36	% sul totale regione	39,05
------------------	---------	----------------------	-------



N. abitanti	126792	% sul totale regione	14,26
-------------	--------	----------------------	-------



N. imprese	12594	% sul totale regione	15,72
------------	-------	----------------------	-------

N. addetti	23330	% sul totale regione	9,75
------------	-------	----------------------	------



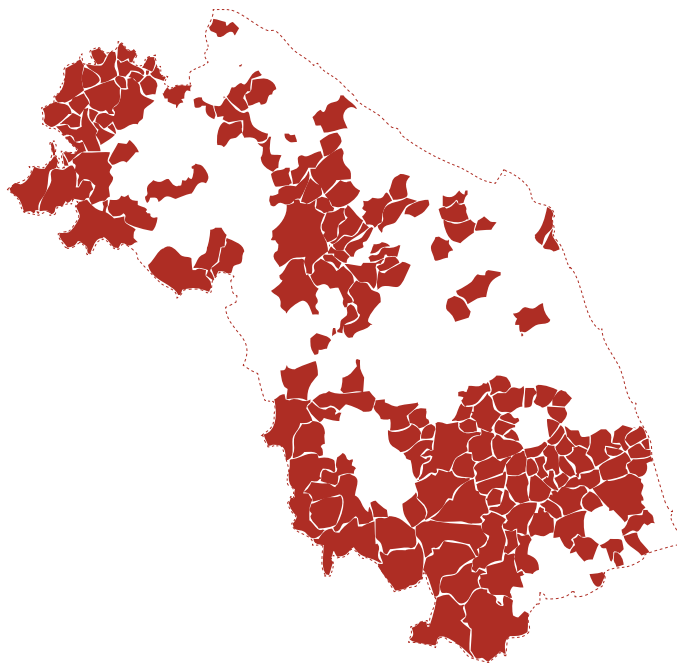
N. Tipicità	9	Totale regione	
-------------	---	----------------	--

DOP	4		9
-----	---	--	---

IGP	5		
-----	---	--	--

**DOP:** Farro di Monteleone di Spoleto, Pecorino Toscano, Salamini italiani alla cacciatora, Umbria

**IGP:** Agnello del Centro Italia, Lenticchia di Castelluccio di Norcia, Patata Rossa di Colfiorito, Prosciutto di Norcia, Vitellone bianco dell'Appennino Centrale



Nelle Marche sono riconosciute 14 tipicità (i prodotti riguardano con una leggera prevalenza quelli a base di carne, ma anche carni fresche e frattaglie, formaggi, oli e grassi, ortofrutticoli e cereali pasta alimentare), coinvolgenti sempre piccoli comuni.

Per tre di queste vale l'esclusiva della produzione in piccole realtà: si tratta della Lenticchia di Castelluccio di Norcia in comune con l'Umbria, dei Maccheroncini di Campofilone e del Prosciutto di Carpegna.

## PICCOLI COMUNI



Numero	163	% sul totale regione	71,18
Superficie (kmq)	4984,91	% sul totale regione	53,02



N. abitanti	323117	% sul totale regione	21,01
-------------	--------	----------------------	-------



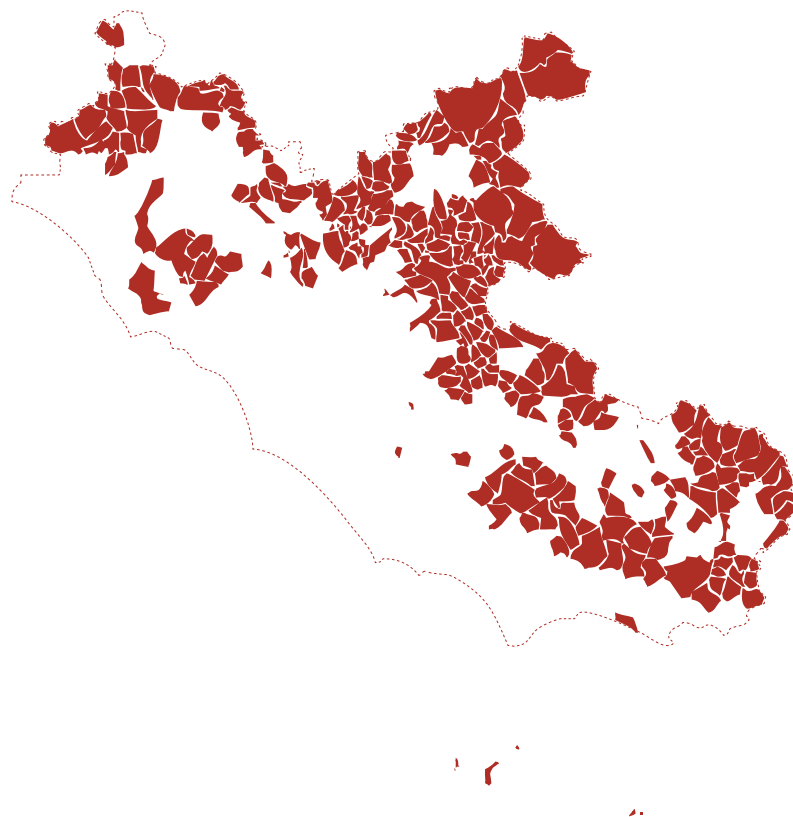
N. imprese	35758	% sul totale regione	23,72
N. addetti	83140	% sul totale regione	17,63



N. Tipicità	14	Totale regione	
DOP	6		14
IGP	8		

**DOP:** Cartoceto, Casciotta d' Urbino, Formaggio di Fossa di Sogliano, Oliva Ascolana del Piceno, Prosciutto di Carpegna, Salamini italiani alla cacciatora

**IGP:** Agnello del Centro Italia, Ciauscolo, Lenticchia di Castelluccio di Norcia, Maccheroncini di Campofilone, Marche, Mortadella Bologna, Patata Rossa di Colfiorito, Vitellone bianco dell'Appennino Centrale



Delle 27 tipicità laziali, tra le quali prevalgono ortofruttilicoli e cereali) solamente due, il Pane casareccio di Genzano e la Porchetta di Ariccia si producono in due comuni con soglia superiore ai 5 mila abitanti. Per il resto, i 25 prodotti DOP e IGP laziali investono pienamente i piccoli comuni della regione e in tre casi, quello della Castagna di Vallerano in provincia di Viterbo e quelli del Fagiolo Cannellino di Atina e del Pecorino di Picinisco in provincia di Frosinone, sono una tipicità esclusiva di piccoli comuni del Lazio

## PICCOLI COMUNI



Numero	252	% sul totale regione	66,67
Superficie (kmq)	7450,20	% sul totale regione	43,23



N. abitanti	446251	% sul totale regione	7,57
-------------	--------	----------------------	------



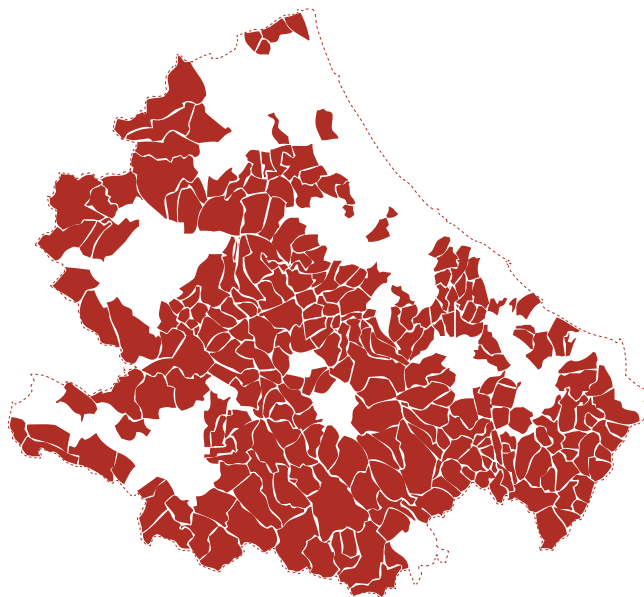
N. imprese	36049	% sul totale regione	7,39
N. addetti	53476	% sul totale regione	3,53



N. Tipicità	25	Totale regione	
DOP	16		27
IGP	9		

**DOP:** Canino, Castagna di Vallerano, Colline Pontine, Fagiolo Cannellino di Atina, Mozzarella di Bufala Campana, Nocciola Romana, Oliva di Gaeta, Pecorino di Picinisco, Pecorino Romano, Pecorino Toscano, Peperone di Pontecorvo, Ricotta di Bufala Campana, Ricotta Romana, Sabina, Salamini italiani alla cacciatora, Tuscia

**IGP:** Abbacchio Romano, Agnello del Centro Italia, Carciofo Romanesco del Lazio, Kiwi Latina, Mortadella Bologna, Patata dell'Alto Viterbese, Prosciutto Amatriciano, Sedano Bianco di Sperlonga, Vitellone bianco dell'Appennino Centrale



In Abruzzo le 10 tipicità DOP e IGP coinvolgono sempre piccoli comuni della regione, in alcuni casi condividendo la produzione con altre regioni (Agnello del Centro Italia, Oliva Ascolana del Piceno, Salamini italiani alla cacciatora, Vitellone bianco dell'Appennino Centrale), in altri rappresentando una esclusiva tipica del territorio abruzzese (olio Aprutino Pescarese, Carota dell'Altopiano del Fucino, olio delle Colline Teatine, Patata del Fucino, olio Pretuziano delle Colline Teramane, Zafferano dell'Aquila).



## PICCOLI COMUNI



Numero	249	% sul totale regione	81,64
--------	-----	----------------------	-------

Superficie (kmq)	7583,13	% sul totale regione	70,01
------------------	---------	----------------------	-------



N. abitanti	342944	% sul totale regione	25,94
-------------	--------	----------------------	-------



N. imprese	34477	% sul totale regione	27,19
------------	-------	----------------------	-------

N. addetti	61414	% sul totale regione	18,46
------------	-------	----------------------	-------



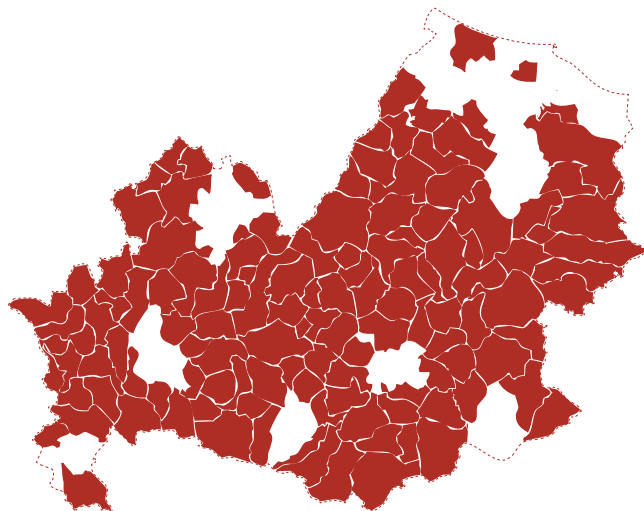
N. Tipicità	10	Totale regione	
-------------	----	----------------	--

DOP	6		10
-----	---	--	----

IGP	4		
-----	---	--	--

**DOP:** Aprutino Pescarese, Colline Teatine, Oliva Ascolana del Piceno, Pretuziano delle Colline Teramane, Salamini italiani alla cacciatora, Zafferano dell'Aquila

**IGP:** Agnello del Centro Italia, Carota dell'Altopiano del Fucino, Patata del Fucino, Vitellone bianco dell'Appennino Centrale



Se si eccettua il caso della Mozzarella di Bufala Campana e quello della Ricotta di Bufala Campana, la cui produzione riguarda Venafro ma anche diversi grandi centri del Centro Sud, quattro tipicità molisane coinvolgono pienamente piccoli comuni della regione. E' il caso di prodotti transregionali come i Salamini italiani alla cacciatora, il Caciocavallo Silano e il Vitellone bianco dell'Appennino Centrale e di un prodotto specifico del territorio quale l'olio DOP Molise.

## PICCOLI COMUNI



Numero	125	% sul totale regione	91,91
--------	-----	----------------------	-------

Superficie (kmq)	3654,06	% sul totale regione	81,92
------------------	---------	----------------------	-------



N. abitanti	149418	% sul totale regione	48,13
-------------	--------	----------------------	-------



N. imprese	14410	% sul totale regione	49,62
------------	-------	----------------------	-------

N. addetti	20784	% sul totale regione	35,17
------------	-------	----------------------	-------



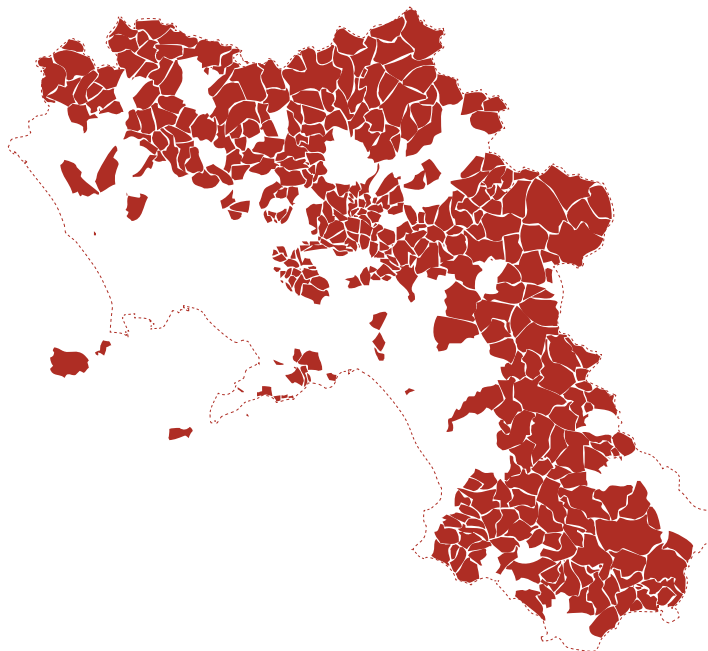
N. Tipicità	4	Totale regione	
-------------	---	----------------	--

DOP	3		6
-----	---	--	---

IGP	1		
-----	---	--	--

**DOP:** Caciocavallo Silano, Molise, Salamini italiani alla cacciatora

**IGP:** Vitellone bianco dell'Appennino Centrale



Le produzioni tipiche campane sono 23, 6 delle quali riguardanti grandi centri, e 17 che coinvolgono piccoli comuni della regione. Si tratta di produzioni che riguardano carni fresche (e frattaglie), altri prodotti di origine animale, formaggi, oli e grassi e ortofrutticoli e cereali. Proprio quest'ultima categoria è la più presente nella regione e in particolare nelle piccole realtà, coinvolte nella produzione di 7 tipicità come il Fico Bianco del Cilento, prodotto essiccato DOP e le IGP Carciofo "Tondo di Paestum", Castagna di Montella, Limone Costa d'Amalfi, Marrone di Roccadaspide, Melannurca Campana e Nocciola "Tonda di Giffoni".

## PICCOLI COMUNI



Numero	338	% sul totale regione	61,45
--------	-----	----------------------	-------

Superficie (kmq)	8188,73	% sul totale regione	59,9
------------------	---------	----------------------	------



N. abitanti	691898	% sul totale regione	11,85
-------------	--------	----------------------	-------



N. imprese	68005	% sul totale regione	14,07
------------	-------	----------------------	-------

N. addetti	95677	% sul totale regione	9,33
------------	-------	----------------------	------



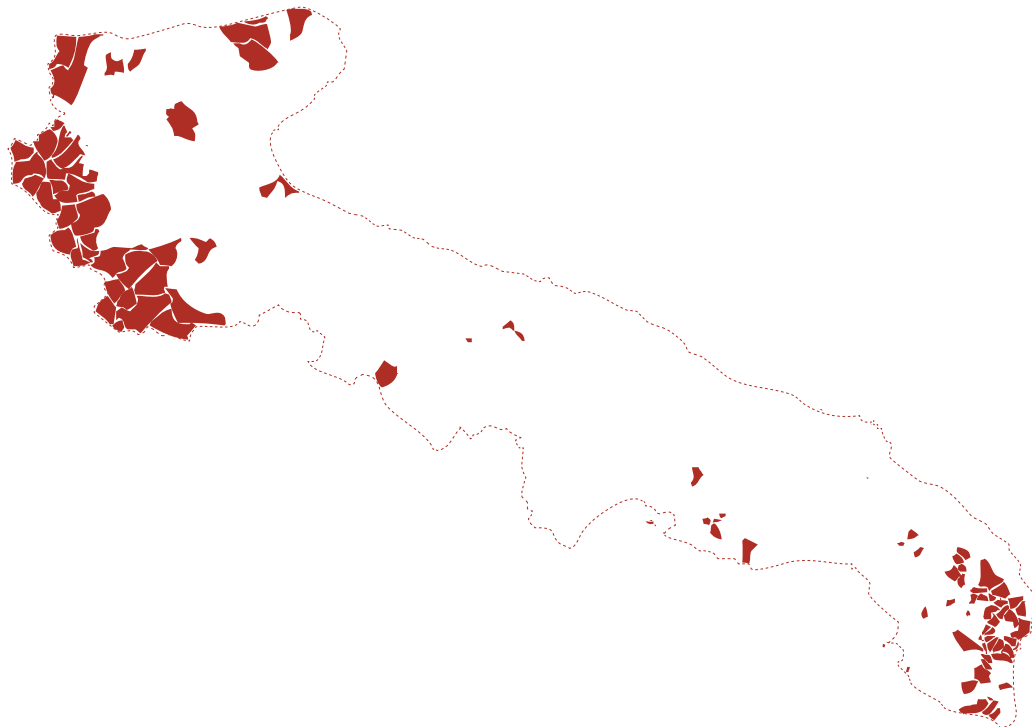
N. Tipicità	17	Totale regione	
-------------	----	----------------	--

DOP	10		23
-----	----	--	----

IGP	7		
-----	---	--	--

**DOP:** Caciocavallo Silano, Cilento, Colline Salernitane, Fico Bianco del Cilento, Irpinia - Colline dell'Ufita, Mozzarella di Bufala Campana, Penisola Sorrentina, Provolone del Monaco, Ricotta di Bufala Campana, Terre Aurunche

**IGP:** Carciofo di Paestum, Castagna di Montella, Limone Costa d'Amalfi, Marrone di Roccadaspide, Melannurca Campana, Nocciola di Giffoni, Vitellone bianco dell'Appennino Centrale



Sebbene la Puglia sia la regione con la quota più bassa di piccoli comuni sul totale (33,3%), ben 16 delle 20 tipicità locali coinvolgono piccoli comuni, riguardando formaggi, oli e grassi, prodotti di panetteria, pasticceria, altri prodotti di origine animale e soprattutto ortofrutticoli e cereali, la specialità più presente: Arancia del Gargano, Cipolla bianca di Margherita, Lenticchia di Altamura, Limone Femminello del Gargano, Patata novella di Galatina DOP, Uva di Puglia.

## PICCOLI COMUNI



Numero	86	% sul totale regione	33,33
Superficie (kmq)	2810,29	% sul totale regione	14,38



N. abitanti	220592	% sul totale regione	5,43
-------------	--------	----------------------	------



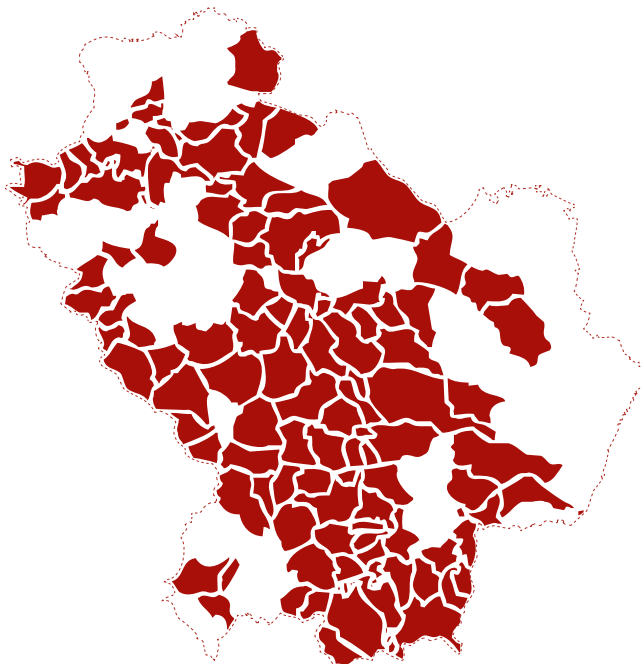
N. imprese	21232	% sul totale regione	6,46
N. addetti	30023	% sul totale regione	3,9



N. Tipicità	16	Totale regione	
DOP	10		20
IGP	6		

**DOP:** Caciocavallo Silano, Canestrato Pugliese, Dauno, Mozzarella di Bufala Campana, Pane di Altamura, Patata novella di Galatina DOP, Ricotta di Bufala Campana, Terra di Bari, Terra d'Otranto, Terre Tarentine

**IGP:** Arancia del Gargano, Burrata di Andria, Cipolla bianca di Margherita, Lenticchia di Altamura, Limone Femminello del Gargano, Uva di Puglia



Tutte le 10 produzioni tipiche della Basilicata (soprattutto ortofrutticoli e cereali, ma anche formaggi, oli e grassi e prodotti di panetteria, pasticceria) coinvolgono direttamente piccoli comuni della regione. Due in particolare, i Fagioli Bianchi di Rotonda e la Melanzana Rossa di Rotonda, sono prodotti esclusivamente in quattro piccoli comuni della provincia di Potenza (Castelluccio Inferiore, Castelluccio Superiore, Rotonda e Viggianello).



## PICCOLI COMUNI



Numero	102	% sul totale regione	77,86
--------	-----	----------------------	-------

Superficie (kmq)	6330,57	% sul totale regione	62,84
------------------	---------	----------------------	-------



N. abitanti	197627	% sul totale regione	34,65
-------------	--------	----------------------	-------



N. imprese	18953	% sul totale regione	35,74
------------	-------	----------------------	-------

N. addetti	25906	% sul totale regione	24,16
------------	-------	----------------------	-------



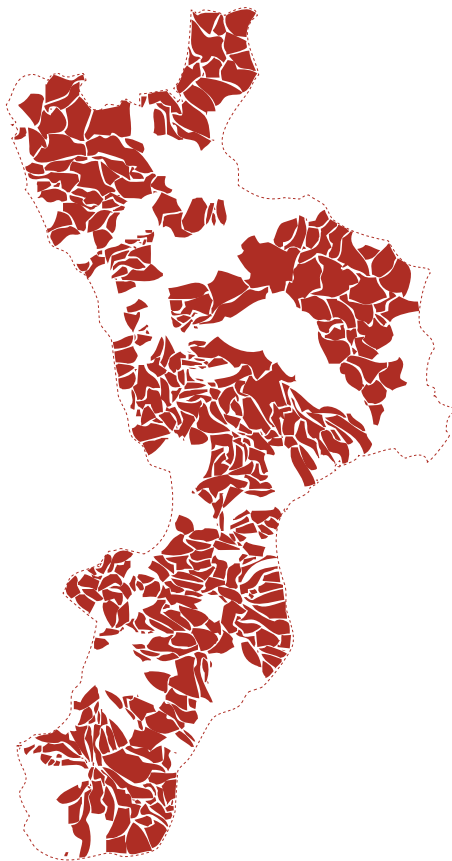
N. Tipicità	10	Totale regione	
-------------	----	----------------	--

DOP	5		10
-----	---	--	----

IGP	5		
-----	---	--	--

**DOP:** Caciocavallo Silano, Fagioli Bianchi di Rotonda, Melanzana Rossa di Rotonda, Pecorino di Filiano, Vulture

**IGP:** Canestrato di Moliterno, Fagiolo di Sarconi, Lenticchia di Altamura, Pane di Matera, Peperone di Senise



Delle 18 tipicità calabresi riconosciute, solamente il Torrone di Bagnara riguarda un grande comune (in provincia di Reggio Calabria). Le altre 17 (tra le quali prevalgono ortofruitticoli e cereali) coinvolgono sempre piccoli comuni della regione, e due rappresentano il risultato solamente di piccole realtà: l'olio DOP Alto Crotonese, prodotto in 6 piccoli comuni del crotonese, e la produzione IGP del Limone di Rocca Imperiale, comune cosentino con poco più di 3 mila abitanti.

## PICCOLI COMUNI



Numero	318	% sul totale regione	78,52
Superficie (kmq)	9956,67	% sul totale regione	65,41



N. abitanti	613507	% sul totale regione	31,22
-------------	--------	----------------------	-------



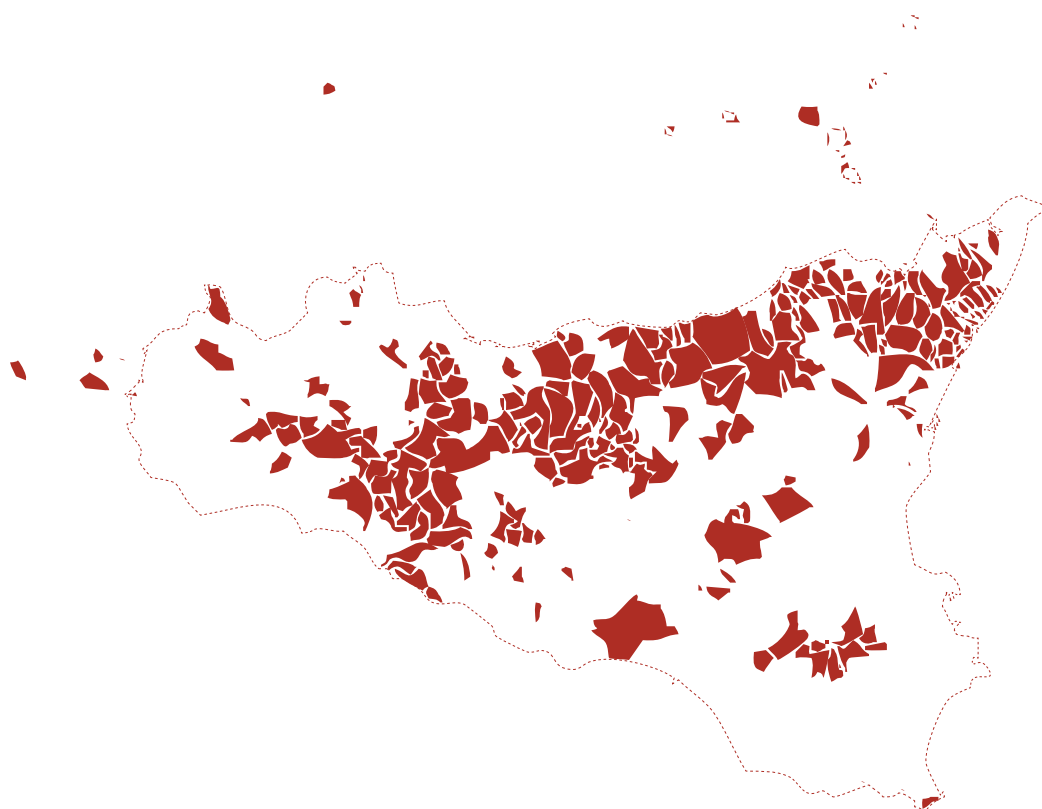
N. imprese	46838	% sul totale regione	29,42
N. addetti	61688	% sul totale regione	21,9



N. Tipicità	17	Totale regione	
DOP	12		18
IGP	5		

**DOP:** Alto Crotonese, Bergamotto di Reggio Calabria - Olio essenziale, Bruzio, Caciocavallo Silano, Capocollo di Calabria, Fichi di Cosenza, Lametia, Liquirizia di Calabria, Pancetta di Calabria, Pecorino Crotonese, Salsiccia di Calabria, Soppressata di Calabria

**IGP:** Cipolla Rossa di Tropea Calabria, Clementine di Calabria, Limone di Rocca Imperiale, Olio di Calabria, Patata della Sila



La Sicilia è la regione del Sud con più tipicità (larga prevalenza di ortofrutticoli e cereali, ma anche formaggi, oli e grassi, prodotti a base di carne e prodotti di panetteria, pasticceria), 5 delle quali originate in grandi comuni, e 25 che coinvolgono invece i piccoli comuni della regione. Di queste ultime, due IGP, la Pescabivona (Pesca di Bivona, nota anche come Montagnola) e il Salame S. Angelo sono produzioni riguardanti solamente piccoli comuni (nel primo caso quattro di Agrigento e uno di Palermo, nel secondo il solo comune di Sant'Angelo di Brolo in provincia di Messina).

## PICCOLI COMUNI



Numero	206	% sul totale regione	52,82
Superficie (kmq)	8694,72	% sul totale regione	33,66



N. abitanti	497850	% sul totale regione	9,85
-------------	--------	----------------------	------



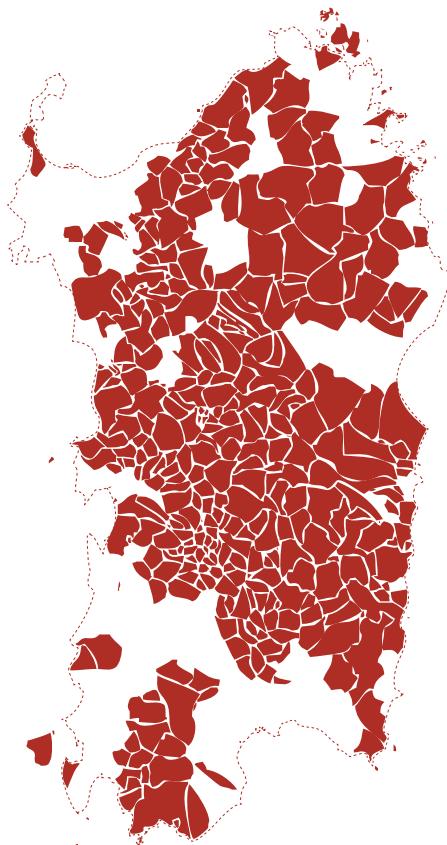
N. imprese	41941	% sul totale regione	11,41
N. addetti	52809	% sul totale regione	6,81



N. Tipicità	25	Totale regione	
DOP	15		30
IGP	10		

**DOP:** Arancia di Ribera, Cilegia dell'Etna, Ficodindia dell'Etna, Ficodindia di San Cono, Monte Etna, Monti Iblei, Pagnotta del Dittaino, Pecorino Siciliano, Piacentinu Ennese, Ragusano, Val di Mazara, Valdemone, Valle del Belice, Valli Trapanesi, Vastedda della valle del Belice

**IGP:** Arancia Rossa di Sicilia, Carota Novella di Ispica, Limone Interdonato Messina, Pesca di Leonforte, Pescabivona, Pomodoro di Pachino, Salame S. Angelo, Sicilia, Uva da tavola di Canicatti



Le otto tipicità sarde coinvolgono sempre piccoli comuni. I prodotti riguardano carni fresche e frattaglie (Agnello di Sardegna, che coinvolge tutti i comuni della regione), oli e grassi (olio DOP Sardegna), ortofruttili e cereali (Carciofo Spinoso di Sardegna), pasta alimentare (Culurgionis d'Ogliastra, famosa pasta fresca ripiena), lo Zafferano di Sardegna del Medio Campidano e soprattutto formaggi (Fiore Sardo e Pecorino Sardo coinvolgenti tutti i comuni della regione e Pecorino Romano, produzione condivisa con comuni della Toscana e del Lazio).

## PICCOLI COMUNI



Numero	314	% sul totale regione	83,29
--------	-----	----------------------	-------

Superficie (kmq)	16919,81	% sul totale regione	70,21
------------------	----------	----------------------	-------



N. abitanti	514845	% sul totale regione	31,14
-------------	--------	----------------------	-------



N. imprese	50155	% sul totale regione	35,01
------------	-------	----------------------	-------

N. addetti	65300	% sul totale regione	20,32
------------	-------	----------------------	-------



N. Tipicità	8	Totale regione	
-------------	---	----------------	--

DOP	6		8
-----	---	--	---

IGP	2		
-----	---	--	--

**DOP:** Carciofo Spinoso di Sardegna, Fiore Sardo, Pecorino Romano, Pecorino Sardo, Sardegna, Zafferano di Sardegna

**IGP:** Agnello di Sardegna, Culurgionis d'Ogliastra

# SYMBOLA

FONDAZIONE PER LE  
QUALITÀ ITALIANE

via Maria Adelaide, 8

cap 00196 Roma (RM)

tel. +39 06 45430941

fax. +39 06 45430944

[www.symbola.net](http://www.symbola.net)

# COLDIRETTI

LA FORZA AMICA

D E L P A E S E

Via 24 Maggio, 43

cap 00187 Roma

tel. +39 06 4682487

fax. +39 06 4871199

[www.coldiretti.it](http://www.coldiretti.it)

ISBN 978-88-99265-366