



**ARSSA**  
*Agenzia Regionale  
per lo Sviluppo e  
per i Servizi in  
Agricoltura*

## LE DENOMINAZIONI COMUNALI (De.Co.)

*per la valorizzazione della attività agro-  
alimentari tradizionali locali*



*A cura di:  
Angelo Pagliaro*

*Centro di Divulgazione Agricola n. 1 - "Tirreno Cosentino"*



---

## PREFAZIONE

*La presente pubblicazione fa parte della collana informativa 2011 realizzata nell'ambito del progetto "Azioni informative di accompagnamento al processo di modernizzazione dell'agricoltura calabrese dirette a imprenditori agricoli" a valere sul bando del 2008 del PSR Calabria 2007-2013, misura 111 azione 3.*

*La suddetta iniziativa, gestita dall'ARSSA, si è concretizzata con la realizzazione di una campagna di informazione rivolta ad operatori agricoli del territorio regionale attraverso:*

- la realizzazione di due seminari in ambito regionale rivolti al mondo agricolo: il primo di presentazione del progetto ed il secondo di presentazione dei risultati dell'iniziativa;*
- lo svolgimento di 182 giornate informative su tutto il territorio regionale, incentrate su tre ambiti tematici: aggiornamento e informazione sulla Politica Agricola Comune, innovazioni di processo in agricoltura, aggiornamento di specifiche tecniche colturali e di allevamento delle principali filiere produttive significative sul territorio; le giornate sono state organizzate e condotte dai tecnici presenti nelle strutture territoriali ARSSA (Centri di Divulgazione Agricola - Ce.D.A.);*
- la presente collana che consta di 20 opuscoli informativi.*

*La collana rappresenta una raccolta delle tematiche più significative che sono state trattate durante le giornate informative. Ogni opuscolo della collana raccoglie gli elementi informativi di maggior interesse della corrispondente giornata. L'impostazione adottata è di una collana di documenti snelli che contengono, a seconda dei casi, alcuni necessari richiami tecnico-scientifici e/o normativi. Il risultato atteso è quello di fornire informazioni utili che possano sensibilizzare il mondo agricolo e contribuire quindi, nei limiti riconosciuti ad azioni informative, ad un processo di modernizzazione del settore primario regionale.*

*Il presente lavoro, "Le Denominazioni Comunali per la valorizzazione delle attività agro-alimentari tradizionali locali" è coerente con tale risultato atteso. In un'epoca in cui gli scambi commerciali, hanno raggiunto una dimensione globale anche nel settore agricolo, le De.Co. rappresentano uno strumento di difesa e differenziazione di produzioni locali che puntano sulla qualità e sulla tradizione legata al territorio di produzione. Uno strumento che ha come caratteristica vincente la gestione a livello di governo locale.*

*Il Commissario ARSSA*

***Dr. Maurizio Nicolai***

---



## **Indice**

1. Il patrimonio enogastronomico italiano e il suo valore culturale .....	pag. 7
2. Cos'è la DE.CO .....	pag. 8
2.1. Un po' di storia: problematiche emerse e problemi superati .....	pag. 9
2.2. La sintesi del Convegno di Alessandria .....	pag. 9
3. I differenti tipi di DE.CO .....	pag. 11
4. Come si istituisce la DE.CO .....	pag. 15
4.1 La delibera del consiglio comunale .....	pag. 16
4.2 Il regolamento .....	pag. 16
4.3 Il registro dei prodotti DeCo .....	pag. 18
4.4 Il disciplinare di produzione .....	pag. 19
5. Le DE.CO. strumento di marketing territoriale .....	pag. 20
6. Le DE.CO. Nel "Tirreno Cosentino" .....	pag. 21
7. Bibliografia essenziale, siti consultati e immagini .....	pag. 22

---

*La De.Co. è non più un progetto,  
non più una chimera, ma realtà concreta*

**Luigi Veronelli**

## 1. Il patrimonio enogastronomico italiano e il suo valore culturale

In tutto il mondo si elogia la cucina italiana, i suoi prodotti e la saggezza millenaria che si racchiude nelle ricette tramandate. La nostra agricoltura, soprattutto la policoltura mediterranea ha rappresentato, nel mondo, un esempio di come l'uomo e la terra, legati da una sorta di cordone ombelicale garantito dalla prossimità tra pratica agricola, trasformazione e consumo, abbiano potuto superare anche momenti di crisi indotti dal mercato mondiale piuttosto che da annate sfavorevoli.

Nei nostri piatti regionali si leggono le rotazioni agrarie: spaghetti al pomodoro, pasta con i ceci, risotti variamente preparati ricordano, soprattutto ai giovani, che poco conoscono la campagna, che la prerogativa principale dei contadini era, e speriamo



lo sia ancora per molto tempo ancora, il rispetto dell'agroecosistema e dei cicli biologici. Con la diffusione massiccia degli ipermercati si è perso il contatto, l'informazione, la conoscenza tra produttore e consumatore che si rinnovava nei mercati e nelle aziende dove, un tempo non molto lontano, ci si recava per acquistare i prodotti.

C'è bisogno, oggi, di strumenti agili che ci consentano di superare il concetto di identità intesa come espressione di valori e tradizioni.

---

La De.Co che, con altre forme, in Francia attesta la originalità del vino, (Cru e Grand Cru, cioè l'individuazione specifica del terreno sino al singolo vitigno per definirne le caratteristiche e specificità) può aiutarci a parlare di diversità e confronto: ecco il nuovo valore culturale! Da "prodotto tipico" a "prodotto del territorio" ama dire Paolo Massobrio, ma anche prodotto etico che rispetti insieme alla natura anche i diritti dei lavoratori. Brunetto Latini (1220 - 1294), che Dante Alighieri chiamava Maestro, affermava che "le uniche autorità cui dare rispetto sono il padre, la madre e il Comune, (nda) *inteso come comunità*". I sindaci e quindi le comunità locali hanno, adesso, a loro disposizione, un altro strumento, la De.Co., che se utilizzato con saggezza può contribuire alla conservazione dinamica della biodiversità, al recupero e alla diffusione delle varietà locali e, soprattutto, alla tutela e valorizzazione dei serbatoi di conoscenza contadina. Non resta, quindi, che utilizzarlo!

## 2. Cos'è la Denominazione Comunale (De.Co.)

*"Attraverso una semplice delibera comunale il Sindaco certifica la provenienza di ogni prodotto della sua terra"* così **Luigi Veronelli**, enogastronomo, giornalista e scrittore, spiegava la De.C.O. Un'idea che il noto giornalista aveva già espresso oltre quarant'anni fa, in un articolo scritto per la rivista "I Vini d'Italia", nel quale indicava il Comune quale protagonista di questa "certificazione" di tipicità affermando: *"l'origine dei vini deve essere certificata dai Comuni in quanto soggetti direttamente preposti al controllo che il vino sia realmente prodotto nel territorio indicato"*. La De.Co. riconosce la tipicità di quei tanti prodotti agroalimentari che non rientrano, per motivi diversi, in altre forme di tutela. Una maniera per legare un prodotto alla sua terra, al suo Comune, al luogo dove esso si produce da sempre. Il vero "**giacimento**" del



Paese è costituito infatti dalla grandissima ricchezza di culture, di usi, di tradizioni che si possono incontrare negli oltre ottomila Comuni di ogni parte d'Italia.

### *2.1. Un po' di storia: problematiche emerse e problemi superati*

La legge dell'8 giugno 1990 n. 142 che consente ai Comuni la facoltà di disciplinare, nell'ambito dei principi sul decentramento amministrativo, in materia di valorizzazione delle attività agro-alimentari tradizionali che risultano presenti nelle diverse realtà territoriali consente il lancio delle De.Co.

Nel **2000** i Comuni, l'Associazione Nazionale Comuni Italiani (ANCI), redige una proposta di legge di iniziativa popolare recante: *"Istituzione delle denominazioni comunali di origine per la tutela e la valorizzazione delle attività agro-alimentari tradizionali locali"*.

Veronelli, supportato dai chiarimenti del noto giurista Guarino, inizia a fare riferimento anche alla legge Costituzionale n. 3 pubblicata sulla Gazzetta Ufficiale il 18 ottobre 2001, che delega ai Comuni la podestà di emettere regole in campo agricolo. Da quella data, molti comuni iniziano a deliberare le Denominazioni Comunali.

Il Convegno di Alessandria del maggio del **2005**, organizzato dall'associazione Papillon, segna una svolta. Per la prima volta, dal confronto con il ministero per le Politiche Agricole, vari studiosi e specialisti del settore, si è ritenuto foriero di equivoci e di confusioni l'acronimo De.C.O. che faceva riferimento all'origine e viene sostituito quindi con De.Co. denominazione comunale.

### *2.2. La sintesi del Convegno di Alessandria*

Le De.Co. non sono marchi di qualità, ma delle attestazioni che legano in maniera anagrafica la derivazione di un prodotto/

---

produzione dal luogo storico; sono dei certificati notarili contrassegnati dal Sindaco a seguito di una delibera Comunale; sono dei censimenti di produzioni che hanno un valore identitario per una comunità.

Sono dunque strumenti flessibili per valorizzare le risorse della propria terra nel tentativo di garantire la biodiversità, traendone talvolta vantaggi anche sul piano turistico ed economico. Rappresentano, insomma, il vero, autentico passaggio dal generico “prodotto tipico” al “prodotto del territorio”. L’apertura sulle De.Co del Ministero non fu però sufficiente a garantire un percorso lineare per l’attribuzione della denominazione comunale e il 2006 sarà tuttavia un anno di svolta in senso negativo, con una serie di interventi confusionari da parte delle istituzioni. A seguito di una circolare inviata via fax dal Ministero per le Politiche Agricole (il ministro appena nominato era Paolo De Castro), a firma del Capo Dipartimento nella quale si dava un giudizio negativo sulle De.Co messe insieme ad un'altra iniziativa denominata Res Tipica, tutto precipita nella confusione.

D'altra parte, però, la stessa giurisprudenza della Corte di giustizia mostra di recente i segni evidenti di una nuova e diversa sensibilità verso i temi della provenienza e dell'origine territoriale dei prodotti alimentari. A partire dalla nota sentenza sul *torrone di Alicante*, alla pronuncia sull'imbottigliamento in zona di origine del *vino Rijoca*, fino alla decisione sulla *birra tedesca Warsteiner*, la Corte di giustizia ha progressivamente riorientato le proprie decisioni. Nel senso, cioè, che ha ammesso segni distintivi dell'origine territoriale dei prodotti alimentari anche al di fuori del sistema comunitario delle DOP e delle IGP, riconoscendo così autonoma tutelabilità al nome geografico. In effetti, da una corretta interpretazione delle sentenze emesse in materia dalla Corte di giustizia si evince, con chiarezza, che ciò che contrasta con il diritto comunitario non è la certificazione - da parte di autorità pubbliche - del legame fra un *prodotto* agroalimentare e la sua *origine* geografica, quanto

l'instaurazione di un preciso nesso causale tra la *qualità* di un prodotto e la sua *origine* nazionale, regionale o locale, quando è effettuata al di fuori delle tassative ipotesi previste dal Reg. CE n. 2081/92.

### **3. I differenti tipi di De.Co.**

Le casistiche previste nell'adozione di una De.Co. Possono essere differenziate in 3 gruppi.

#### **Primo gruppo:**

##### La De.Co. su un prodotto tipico.

E' il caso di un prodotto agricolo coltivato in quel territorio, adattatosi nel tempo e conservato, come coltura, dagli abitanti di un paese. E' questo il caso del pomodoro cuore di bue di Belmonte Calabro.

##### La De.Co. su un prodotto dell'artigianato alimentare.

E' il caso di un prodotto dell'artigianato alimentare locale, che rappresenta un valore identitario delle famiglie di un paese. Lo sono gli amaretti di Mombaruzzo, il panettone di Milano oppure la Pizza di Tramonti.

##### La De.Co. su un prodotto dell'artigianato.

Si tratta di un sapere che ha sviluppato un artigianato locale. Ad esempio i fischietti di Rutigliano o i Camparot di Lu Monferrato. Tutti questi esempi di De.Co. hanno una caratteristica: possono rappresentare il fulcro di attività commerciali. Quindi la loro crescita di notorietà può richiedere forme di tutela che possono sfociare nella creazione di un'Associazione di produttori, in un Consorzio e nell'avvio di una richiesta di denominazioni riconosciute dall'Unione

---

Europea come la Dop o l'Igp, percorso che ad esempio sta interessando il cioccolato di Modica o il panettone di Milano. In assenza di questi riconoscimenti che richiedono un iter complesso, è possibile registrare un "marchio collettivo territoriale", come è accaduto per l'Amaretto di Mombaruzzo. Ma questi sono momenti dove il Comune non può entrare, mentre vi entrano i singoli produttori.

## Secondo gruppo:

### La De.Co su una ricetta

Questo tipo di De.Co. rappresenta il livello meno commerciale e più culturale. E solitamente è legato ad una tradizione, che a sua volta ha prodotto una sagra, codificando la storia e l'esistenza di un piatto. E' il tipo di De.Co. che ultimamente sta trovando più consensi, e che meglio esprime il concetto identitario che menzionavamo prima. Ecco alcuni esempi. A Milano, il Comune ha deliberato la De.Co. in due tornate per il risotto giallo, i mondegghili, i rustin negàa. Quindi i Subrich di Masio, il Turtun di Castelvittorio, la torta amara della Vallera, la torta Paciarella di Gessate, gli agnolotti gobbi di Asti, la bistecca Madama la Piemonteisa di Savigliano, i tortelli con la coda di Vigolzone, la Seupa a la Vapelenentse di Valpelline.

### La De.Co. su una festa

Si tratta di momenti legati alla tradizione di un piatto o di un prodotto, che rimangono un momento di aggregazione popolare di una data Comunità, con una certa storicità. Esempio di questo gruppo è sicuramente la De.Co. sulla Fiera del Bue grasso di Moncalvo (At).

### Le De.co. su un sapere

Sono denominazioni riferite ad una pratica in uso in un determinato

Comune come può essere una tecnica di pesca, di coltivazione, di artigianato. Ad esempio i muretti a secco di Arnasco (Sv) o gli infernot di Frassinello Monferrato (Al).

### La De. Co. su un terreno.

E' il caso, assai diffuso, delle De.Co. sulle tartufaie, che di fatto tutelano (vedi esempio del tartufo nero di Montemale) un territorio vocato alla crescita e raccolta di una particolare specie di tartufo.

## **Terzo Gruppo:**

### Le De.Co. multiple

Il terzo filone delle De.Co, riguarda situazioni multiple o aggregate, come ad esempio la De.Co. sulla pasticceria alessandrina, che si situa a ombrello sui due tipi di De.Co, precedenti, oppure un esempio su scala provinciale, come il Paniere dei prodotti della provincia di Torino o il Paniere delle De.Co. della provincia di Vicenza. Ma attenzione, mentre il caso del Paniere è un eventuale aggregazione di De.Co. comunali (pochissimi dei 30 prodotti hanno la De.Co.), le aggregazioni all'interno di un Comune che intendiamo noi partono da una storia, come il sapere diffuso ed emulato sulla pasticceria alessandrina. E' un discorso ben diverso dal Comune che fa più De.Co., a volte con un principio solo quantitativo e non di sostenibilità qualitative e quindi promozionale. Con questa disamina, crediamo di aver rappresentato tutti i casi che possono essere compresi nell'adozione di una De.Co. denominazione comunale.



### **Postilla:**

Per garantire la sostenibilità di una De.Co. occorrono tuttavia due principi:

- 📌 La storicità di una De.Co. perchè si eviti anche qui improvvisazioni che possono nascere da meri interessi commerciali.
- 📌 La De.Co. deve essere espressione di un patrimonio collettivo e non a vantaggio di una singola azienda.

#### 4. Come si istituisce la De.Co.

Nella tabella di seguito i principali elementi per ottenere la De.Co. secondo il regolamento ANCI (Associazione Nazionale Comuni Italiani).

Tab. 1: I principali elementi per ottenere una De.Co.

Gli <b>strumenti attuativi</b> per l'istituzione dell'attestazione De.Co., da parte di un singolo Comune, sono:	<ol style="list-style-type: none"><li>1. <i>La delibera del Consiglio comunale (di approvazione del regolamento);</i></li><li>2. <i>Il regolamento per la "Valorizzazione delle attività agroalimentari tradizionali e l'istituzione della De.Co.";</i></li><li>3. <i>Albo comunale delle iniziative e delle manifestazioni</i></li><li>4. <i>Il registro dei prodotti De.Co.</i></li><li>5. <i>Il disciplinare di produzione</i></li></ol>
La <b>struttura organizzativa</b> che si deve prevedere all'interno dell'amministrazione comunale è:	<ol style="list-style-type: none"><li>a. <i>La Commissione</i></li><li>b. <i>L'osservatorio comunale</i></li><li>c. <i>Il sistema dei controlli</i></li></ol>
La <b>struttura amministrativa</b>	<i>La struttura amministrativa necessaria per l'espletamento dei diversi adempimenti relazionati alla DE.CO deve essere individuata nell'ambito dell'organizzazione dei servizi già esistenti all'interno dell'amministrazione comunale. Si prevede l'istituzione della <u>sezione speciale</u> della biblio-mediateca comunale, ossia uno spazio documentale aperto al pubblico dove si raccolgono e catalogano tutte le pubblicazioni inerenti la cultura agro-alimentare locale.</i>

Fra questi, sono stati presi in considerazione alcuni documenti ritenuti di particolare interesse, quali:

1. La delibera comunale;
2. Il regolamento;
3. Il registro dei prodotti De.Co.;
4. Il disciplinare di produzione

## 4.1 La delibera del Consiglio comunale

La delibera d'adozione del regolamento contiene alcune premesse essenziali basate sui principi espressi dal Testo Unico delle leggi sull'ordinamento degli Enti Locali (Dlgs. n. 267/2000). In virtù di tale riferimento normativo, il Comune viene individuato e definito quale "l'Ente Locale che rappresenta la propria comunità, ne cura gli interessi e ne promuove lo sviluppo, il progresso civile, sociale ed economico". A tale sviluppo esso "partecipa con ogni possibile iniziativa, ivi compresa la promozione della funzione sociale dell'iniziativa economica, pubblica e privata, anche attraverso lo sviluppo di forme di associazionismo economico e di cooperazione".

Il ruolo di promotore assunto dal Comune si colloca, come precisato nella delibera, all'interno del disegno riformatore tratteggiato dalla recente modifica costituzionale e della connessa equi-ordinazione dei Comuni con le Province, le Regioni e lo Stato. Vengono quindi presi in considerazione gli effetti omologanti della globalizzazione per sottolineare che, nell'attuale situazione di mercato, "gli Enti Locali devono assumere un ruolo decisivo, al fine di favorire le condizioni di future sostenibilità dello sviluppo locale, principalmente attraverso la valorizzazione dei patrimoni ambientali, territoriali e culturali propri a ciascun luogo". Sulla base di tali premesse, attraverso la delibera in questione, il Consiglio comunale adotta quindi il regolamento per "la valorizzazione delle attività agroalimentari tradizionali locali e l'istituzione della De.Co. - Denominazione Comunale".

## 4.2. Il regolamento

Il Comune, sulla base dei presupposti normativi indicati nella delibera (Dlgs. n. 267/2000), è in grado di assumere adeguate iniziative a sostegno del patrimonio di tradizioni, cognizioni ed



esperienze relative alle attività ed ai prodotti agroalimentari che, per le loro tipicità locali, sono meritevoli di valorizzazione. Tra le finalità espresse dal regolamento vi è la protezione di tali attività e produzioni agroalimentari, “al fine di garantire il mantenimento delle loro qualità”, attraverso:

- l’istituzione di un **albo comunale** delle produzioni agroalimentari e di un registro De.Co. (Denominazione Comunale);
- la creazione di una certificazione “De.Co.” che attesti “l’origine del prodotto oltre alla sua composizione”.

Sotto il profilo della struttura, il regolamento proposto dall’ANCI si compone dei seguenti articoli:

Art. 1 - Finalità e ambito di applicazione;

Art. 2 - Istituzione di un albo comunale delle iniziative e manifestazioni;

Art. 3 - Istituzione del registro De.Co.;

Art. 4 - Le segnalazioni ai fini dell’iscrizione nel registro;

Art. 5 - La struttura organizzativa;

Art. 6 - Le iniziative comunali;

Art. 7 - Le tutele e le garanzie;

Art. 8 - Le attività di coordinamento;

Art. 9 - Promozione di domande di registrazione ufficiale;

Art. 10 - Istituzione di una speciale sezione della biblio-mediateca comunale;

Art. 11 - Riferimento alle normative statali e regionali;

Art. 12 - Istituzione di un osservatorio comunale;

Art. 13 - Norme finali.

In tale albo vengono iscritte le segnalazioni relative alle iniziative e manifestazioni riguardanti le attività e le produzioni agroalimentari

---

“che, a motivo delle loro caratteristiche e dell’interesse culturale dalle stesse destato, sono meritevoli di particolare attenzione e rilevanza pubblica”.

Si evidenzia che per iscrivere una manifestazione nell’albo è necessario che sia stata svolta nel territorio comunale per almeno due anni consecutivi (in alcuni regolamenti, tre anni).

### 4.3. Il registro dei prodotti De.Co.

Il registro De.Co. è un documento nel quale vengono iscritti i prodotti tipici agroalimentari “segnalati” che abbiano ottenuto la denominazione.

Lo studio dei diversi regolamenti ha evidenziato che alcuni Comuni hanno specificato le tipologie di prodotti agricoli ed agroalimentari che possono essere iscritti nel registro.

Ad esempio, sono previste:

- bevande analcoliche, distillati e liquori;
- carni fresche e loro preparazioni;
- condimenti;
- formaggi;
- prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati;
- prodotti vegetali essiccati e conserve;
- paste fresche, prodotti della panetteria, focacceria, biscotteria, pasticceria e confetteria;
- preparazione di pesci, molluschi e crostacei;
- prodotti di origine animale;
- miele.

Ai fini dell’iscrizione di un prodotto agroalimentare nel registro è necessaria un’apposita istanza corredata da un’adeguata documentazione che evidenzi “le caratteristiche del prodotto, con

particolare riferimento a quelle analitiche e di processo”.

Requisito e presupposto per l'accoglimento dell'istanza è la verifica, da parte della commissione, della presenza di tutti gli elementi contenuti nel disciplinare di produzione.

Una volta iscritti nel registro De.Co., i prodotti tipici agroalimentari possono fregiarsi del logo “De.Co.” (Denominazione Comunale), completato dal relativo numero d'iscrizione.

#### *4.4. Il disciplinare di produzione*

Il disciplinare di produzione deve contenere la regolamentazione specifica, riferita al singolo prodotto ovvero a categorie di prodotti, dei requisiti tecnici necessari per l'ottenimento della De.Co.

Come rilevato in fase di studio, il contenuto minimo del disciplinare di produzione non è esplicitato nel regolamento redatto dall'ANCI, ma si può evincere indirettamente dai regolamenti di alcuni Comuni, che prescrivono le informazioni da documentare all'atto della richiesta della De.Co..

Tali elementi, richiesti al fine di verificare la conformità degli elementi forniti in domanda con le prescrizioni del disciplinare stesso, sono:

- il nome del prodotto;
- le caratteristiche dello stesso e le metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura consolidate nel tempo in base agli usi locali, uniformi e costanti;
- i materiali e le attrezzature specifiche utilizzati per la preparazione, il condizionamento e l'imballaggio dei prodotti;
- la descrizione dei locali di lavorazione, conservazione e stagionatura.

Il riferimento alla “origine del prodotto” è presente nel modello di regolamento dell'ANCI mentre alcuni regolamenti comunali fanno

---

riferimento in maniera generica alla “zona di produzione”, intendendosi per tale il “territorio comunale”.

Più puntuali, al riguardo, le delibere comunali analizzate nel corso dello studio, la maggior parte delle quali specifica che:

- a. i prodotti agricoli primari devono provenire da una produzione eseguita integralmente sul territorio comunale;
- b. i prodotti agroalimentari, derivanti dalla trasformazione dei primi, devono avere una base prevalente di prodotti locali.

## 5. Le De.Co. strumento di marketing territoriale

Più recentemente il Prof. Roberto De Donno (esperto in marketing) ha ampliato l'analisi sulle potenzialità di questa attestazione comunale affermando: *“Il prodotto con certificazione De.Co., essendo la sintesi costitutiva delle attitudini di una comunità locale, permette di esprimere così al meglio la sua funzione di ‘media’ comunicando all'esterno il patrimonio culturale e ambientale presente sul territorio”*. Tra i “giacimenti” più preziosi c'è di sicuro quello dei cibi, dei vini, delle mille e mille specialità della tradizione gastronomica locale. Il piano operativo di marketing, consigliato nei suoi libri, dal Prof. De Donno, dovrà tenere conto delle peculiarità del territorio, e dovrà prevedere uno studio accurato dell'*audit*<sup>1</sup> territoriale e delle sue specificità. Una volta definito l'*auditing*<sup>2</sup> si passerà all'azione di *merchandising*<sup>3</sup> che prevede una serie di azioni finalizzate a evidenziare ed esaltare le caratteristiche del prodotto. A questo si aggiungerà una campagna di comunicazione che utilizzerà tutti gli strumenti disponibili: dalla televisione, alla radio, alla stampa ai social network.

1. **Audit:** sono delle attività atte a misurare la conformità di determinati processi, strutture o procedure a determinate caratteristiche richieste e a verificarne l'applicazione.

2. **Auditing:** controllo di un sistema, effettuato in modo tale da permettere di confrontare le attività svolte sul sistema analizzato con le politiche e le procedure stabilite al fine di determinare la loro conformità, suggerendo eventualmente l'opportunità di introdurre delle migliorie.
3. **Merchandising:** Tecnica di esposizione che sfrutta tutti gli strumenti opportuni per evidenziare ed esaltare le caratteristiche e le assonanze del prodotto, attraverso immagini, luci, colori, suoni, profumi, atmosfera, al fine di incidere sul comportamento d'acquisto del consumatore.

## **6. Le De.Co. nel Tirreno Cosentino**

Nell'area denominata "Tirreno Cosentino", anche grazie all'azione divulgativa del CeDA N° 1 dell'ARSSA, sono stati approvati ben sei regolamenti comunali per la valorizzazione delle attività agro alimentari tradizionali locali e istituita la De.Co.

### **Comuni che hanno deliberato:**

**Belmonte Calabro:** delibera N° 22 in data 05/07/2002.

**Fuscaldo:** delibera N° 5 in data 10.02.2003.

**Guardia Piemontese:** delibera N° 11 in data 30/04/2003.

**Cetraro:** delibera N° 82 in data 18/12/2004.

**Acquappesa:** delibera N° 13 in data 23/06/2003.

**San Lucido:** delibera N°14 in data 16/07/2004.



## 7. Bibliografia essenziale, siti consultati ed immagini

**Angelini Massimo:** *L'autocertificazione*, relazione in atti del Convegno Nazionale organizzato da Luigi Veronelli, su Denominazioni Comunali, tracciabilità dei prodotti agroalimentari, democrazia partecipata- Milano Sabato 29 maggio 2004 - Centro Sociale Leoncavallo via Watteau 7

**De Donno Roberto,** *Denominazioni Comunali: opportunità di sviluppo territoriale. Identità, Tradizione e Mercato*, Edizioni Giuffrè, Collana Economica della L.U.M. "Jean Monnet", Bari, introduzione di Orazio Olivieri

**De Donno Roberto,** "*De.Co. Denominazioni Comunali. Sviluppo Locale e Strumenti di Marketing Territoriale*". Edizioni: Veronelli Editore Pagine: 240 - 2008

**Farina Daniele:** *Reti e collaborazioni*, relazione in atti del Convegno Nazionale organizzato da Luigi Veronelli, su Denominazioni Comunali, tracciabilità dei prodotti agroalimentari, democrazia partecipata- Milano Sabato 29 maggio 2004 - Centro Sociale Leoncavallo via Watteau 7

**Massobrio Paolo:** *Giù le mani dalle De.Co.*, la Circolare, Periodico dell'associazione Papillon, N° 3 , ottobre 2006, anno XII pagg. 1-2

**Olivieri Orazio:** *Le De.Co.: legittime e legali!* relazione in atti del Convegno Nazionale organizzato da Luigi Veronelli, su Denominazioni Comunali, tracciabilità dei prodotti agroalimentari, democrazia partecipata- Milano Sabato 29 maggio 2004 - Centro Sociale Leoncavallo via Watteau 7

**Pagliaro Angelo:** *La De.Co. al Sud*, relazione in atti del Convegno Nazionale organizzato da Luigi Veronelli, su Denominazioni Comunali, tracciabilità dei prodotti agroalimentari, democrazia partecipata- Milano Sabato 29 maggio 2004 - Centro Sociale Leoncavallo via Watteau 7

**Pagliaro Angelo :** *Dossier De.Co. Calabria . Le De Co crescono.*

*Belmonte, Guardia e i giacimenti gastronomici – Veronelli EV N° 76 Aprile – Maggio 2004 pp.50-52*

**Smiderle Marino, Francesco Soletti, De.Co. Vicenza - Le denominazioni comunali di origine vicentine** Edizioni: Terra Ferma – Vicenza Pagine: 64 - luglio 2007

### **Siti internet consultati:**

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

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

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

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

[www.laterratrema.org](http://www.laterratrema.org)

[www.leoncavallo.org](http://www.leoncavallo.org)

[www.seminarioveronelli.com](http://www.seminarioveronelli.com)

[www.veronelli.com](http://www.veronelli.com)

[www.primolio.blogspot.com](http://www.primolio.blogspot.com)

[www.comune.pettinengo.bi.it](http://www.comune.pettinengo.bi.it)

[www.prolocovigolzone.info](http://www.prolocovigolzone.info)

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

[www.comunedibelmontecalabro.cs.it](http://www.comunedibelmontecalabro.cs.it)

### **Immagini:**

*Immagini di copertina tratte dai siti: [www.prugnediterranova.it](http://www.prugnediterranova.it) e [www.comunedibelmontecalabro.cs.it](http://www.comunedibelmontecalabro.cs.it)*

*Immagine a pagina 7: tratta dal sito [www.primolio.blogspot.com](http://www.primolio.blogspot.com)*

*Immagine a pagina 14: tratta dal sito [www.prugnediterranova.it](http://www.prugnediterranova.it)*

*Immagine a pagina 21: tratta dal sito [www.comunedibelmontecalabro.cs.it](http://www.comunedibelmontecalabro.cs.it)*



**ARSSA**

***Agenzia Regionale per lo Sviluppo e per i Servizi in Agricoltura***

Viale Trieste, 95 - Cosenza

Testo a cura di: **Angelo Pagliaro**

*Centro di Divulgazione Agricola n. 1 - "Tirreno Cosentino"*

Via Nazionale, 222 - Paola (CS)

normazione editoriale, impaginazione e veste grafica a cura di:

**Roberto Matteini, Giovanni Arcudi**

*Settore Servizi Tecnici di Supporto*

*Servizio Formazione Professionale e del Personale*

*Servizio S.I.T.A.C.*

Via degli Arconti, 2, Reggio Calabria

*Finito di stampare in Settembre 2011*

---









## La collana informativa 2011

1	<i>Agrumi: problematiche fitosanitarie emergenti e difesa integrata</i>
2	<i>La potatura degli agrumi</i>
3	<i>Il Cedro nel Tirreno Cosentino: innovazioni all'insegna delle tradizioni</i>
4	<i>Il controllo delle avversità nell'agro-ecosistema Olivo</i>
5	<i>I fattori che influiscono sulla qualità degli oli vergini di oliva ed alcuni consigli per l'analisi sensoriale</i>
6	<i>Il nocciolino di sansa: combustibile ecologico</i>
7	<i>Pratiche di cantina per una vinificazione di qualità</i>
8	<i>L'orticoltura tipica e di qualità nell'area del Pollino</i>
9	<i>La patata da seme: una risorsa per l'altopiano silano</i>
10	<i>La "Cipolla Rossa di Tropea - Calabria IGP" - il disciplinare di produzione: interpretazione e tecniche applicative</i>
11	<i>La nuova tignola del pomodoro - un temibile parassita</i>
12	<i>La coltivazione dell'origano nell'Alto Jonio Cosentino: un'alternativa produttiva</i>
13	<i>Appunti di caseificio - linee guida per l'utilizzo dei fermenti lattici</i>
14	<i>L'allevamento del pollo ruspante</i>
15	<i>Le attività agro-forestali nel contesto del Parco Naturale delle Serre</i>
16	<i>Culture ad uso energetico: risultati di prove sperimentali con essenze forestali a ciclo breve e cardo selvatico</i>
17	<i>Importanza delle analisi del terreno nella fertilizzazione delle colture agrarie</i>
18	<i>Igiene e sicurezza dei prodotti alimentari: gli obblighi per l'azienda agricola</i>
19	<i>La verifica funzionale delle macchine per la distribuzione di prodotti fitosanitari - nuovi aggiornamenti</i>
20	<i>Le Denominazioni Comunali (De.Co.) per la valorizzazione delle attività agroalimentari tradizionali locali</i>



Fondo europeo agricolo per lo sviluppo rurale:  
l'Europa investe nelle zone rurali



**Questa pubblicazione è stata realizzata nell'ambito del progetto:**

**"AZIONI INFORMATIVE DI ACCOMPAGNAMENTO AL PROCESSO DI MODERNIZZAZIONE  
DELL'AGRICOLTURA CALABRESE DIRETTE A IMPRENDITORI AGRICOLI"**

**PSR Calabria 2007-2013 - misura 111, azione 3 - Bando Asse I e II del 04.08.2008**

**CUAA 00121900781**