



Ministero dello sviluppo economico

Comunicato - Emissione di 15 francobolli dedicati ai prodotti agroalimentari italiani DOP

Sabato, 20 Novembre 2021



Il Ministero emette il 20 novembre 2021, quindici francobolli ordinari appartenenti alla serie tematica le eccellenze del sistema produttivo ed economico, dedicati ai prodotti a denominazione protetta, ciascuno con indicazione tariffaria di € 0,25.

Carrieristiche del francobollo: I francobolli sono stampati dall'Istituto Poligrafico e Zecca dello Stato SpA, in rotocalcografia su carta: bianca, patinata neutra, autoadesiva, non fluorescente; grammatura: 90 g/mq; supporto: carta bianca, Kraft monosiliconata da 80 g/mq; adesivo: tipo acrilico ad acqua, distribuito in quantità di 20 g/mq (secco); formato carta 40 x 48 mm; formato stampa: 38 x 46 mm; formato tracciatura: 47 x 54 mm; dentellatura: 9 effettuata con fustellatura; colori: sei.

Tiratura: 100.000 foglietti, composti da 15 francobolli diversi, racchiusi in un foglietto e disposti su tre file, pari a 1.500.000 di esemplari di francobolli.

Carrieristiche del foglietto: formato 259 x 187 mm; colori: sei.

Il foglietto riporta in alto la leggenda "Ministero dello sviluppo economico - Prodotti a denominazione protetta".

Bozzettista: Fabiana Del Curatolo.

I quindici francobolli raffigurano, in grafica stilizzata, una serie di prodotti agroalimentari italiani a Denominazione di Origine Protetta, rappresentativi dei complessivi 170 riconosciuti dall'Unione Europea. In alto a sinistra, in ogni vignetta, è riprodotto il marchio della Denominazione di Origine Protetta, nota con l'acronimo di "DOP".

Completano i francobolli la leggenda "dalla terra Italiana" e le rispettive scritte "Pomodoro", "Fagiolo", "Carciofo", "Arancia", "Peperone", "Mela", "Melanzana", "Patata", "Castagna", "Cipolla", "Nocciola", "Fico", "Basilico", "Aglione", "Pistacchio", la scritta "Italia" e l'indicazione tariffaria "€ 0,25".

Poste Italiane comunica che oggi 20 novembre 2021 vengono emessi dal Ministero dello Sviluppo Economico quindici francobolli ordinari appartenenti alla serie tematica "le Eccellenze del sistema produttivo ed economico" dedicati ai prodotti a denominazione protetta al valore della tariffa di € 0,25. I francobolli sono racchiusi in un foglietto.

Tiratura: 100.000 foglietti pari a 1.500.000 di francobolli.

I francobolli sono stampati dall'Istituto Poligrafico e Zecca dello Stato S.p.A., in rotocalcografia, su carta bianca, patinata neutra, autoadesiva non fluorescente.

Bozzetto a cura di Fabiana Del Curatolo.

I quindici francobolli, racchiusi in un foglietto e disposti su tre file, raffigurano, in grafica stilizzata, una serie di prodotti agroalimentari italiani a Denominazione di Origine Protetta, rappresentativi dei complessivi 170 riconosciuti dall'Unione Europea. In alto, a sinistra, in ogni vignetta, è riprodotto il marchio della Denominazione di Origine Protetta, nota con l'acronimo di "DOP".

Completano i francobolli la leggenda "DALLA TERRA ITALIANA" e le rispettive scritte "POMODORO", "FAGIOLO", "CARCIOFO", "ARANCIA", "PEPERONE", "MELA", "MELANZANA", "PATATA", "CASTAGNA", "CIPOLLA", "NOCCIOLA", "FICO", "BASILICO", "AGLIO", "PISTACCHIO", la scritta "ITALIA" e l'indicazione tariffaria "€ 0,25".

Il foglietto riporta, in alto, la leggenda "MINISTERO DELLO SVILUPPO ECONOMICO - PRODOTTI A DENOMINAZIONE PROTETTA".

L'annullo primo giorno di emissione sarà disponibile presso lo Spazio Filatelia Roma 1.

I francobolli e i prodotti filatelici correlati, cartoline, tessere e bollettini illustrativi saranno disponibili presso gli Uffici Postali con sportello filatelico, gli Spazio Filatelia di Firenze, Genova, Milano, Napoli, Roma, Roma1, Torino, Trieste, Venezia Verona e sul sito poste.it.

Per l'occasione è stata realizzata una cartella filatelica, contenente il foglietto, una cartolina annullata ed affrancata, una busta primo giorno di emissione al prezzo di 15€.

Testo Bollettino

Simili alle antiche ceralacche, che siglavano l'appartenenza di una missiva all'Imperatore o al Papa o magari a una nobile amata, i tondi bollini rossogialli della DOP accompagnano in giro per il mondo i prodotti dell'eccellenza enologica e gastronomica d'Italia.

Denominazione d'Origine Protetta. Spesso queste parole sono date per scontate, e si pensa alla DOP semplicemente come a una certificazione di qualità. In realtà si tratta di ben altro, come il nome stesso dice: si tratta della certificazione della provenienza e dei metodi di lavorazione di un certo prodotto.

Il marchio di tutela è conferito direttamente dall'Unione Europea, sulla base di un regolamento comunitario il cui più recente aggiornamento risale al 2012.

La richiesta di riconoscimento della DOP a un determinato alimento o ad una determinata bevanda non può essere avanzata da un singolo produttore ma deve provenire da un'Associazione di qualche tipo (Consorzio o simili). Questa norma va ancora una volta nella direzione della tipicità e della territorialità: non è la pur straordinaria qualità di una singola produzione isolata ad essere insignita di questo riconoscimento, ma un vero e proprio ecosistema naturale ed antropico. La denominazione d'origine protegge e garantisce in qualche senso un intero territorio: dalla natura orografica e climatica alle tradizioni e invenzioni delle persone che lo abitano, e tutto ciò che ha concorso e concorre a definire l'unicità di un prodotto che di tutto ciò è figlio. All'interno della DOP, come avviene anche per le denominazioni del vino, sarà poi il consumatore – se conosce – a poter scegliere fra i singoli produttori l'eccellenza qualitativa: il marchio di tutela garantisce la provenienza da un territorio e un disciplinare di produzione.

Sorta di sorella minore della DOP è l'IGP, Indicazione Geografica Protetta, indicata da bollini gialloblù: la differenza principale sta nel fatto che, mentre nel caso della DOP l'intero processo produttivo deve svolgersi all'interno dei confini stabiliti dal disciplinare, nel caso dell'IGP è sufficiente che solo una parte di esso si svolga nel territorio di riferimento.

L'Italia è di gran lunga, nel contesto comunitario, il Paese che può vantare il maggior numero di specialità tipiche, con una varietà che, fra DOP e IGP, si aggira attorno alle trecento referenze.

Questa è la vera ricchezza dell'Italia, il suo filone minerario: la varietà delle sue campagne, delle sue tradizioni, delle radici della sua identità.

A questa ricchezza dolce e bella, così calda e vera e così più umana al confronto di quelle che si trasportano in furgoni blindati e oleodotti, il Ministero dello Sviluppo Economico e Poste Italiane dedicano quest'anno un'emissione e Fondazione Italiana Sommelier un libro. Fra le molte denominazioni che costituiscono il patrimonio del nostro Paese, si sono scelti per il libro i prodotti della terra: alimenti di origine esclusivamente vegetale che non richiedano importanti trasformazioni successive da parte dell'Uomo; fra questi, quindici prodotti DOP che ancora non erano stati fregiati di un francobollo in occasioni precedenti, ricevono qui il loro quadratino postale. Un omaggio sentito e sincero alla nostra ricchezza e alla nostra identità.

Franco Maria Ricci

Presidente della Fondazione Italiana Sommelier (BIBENDA)