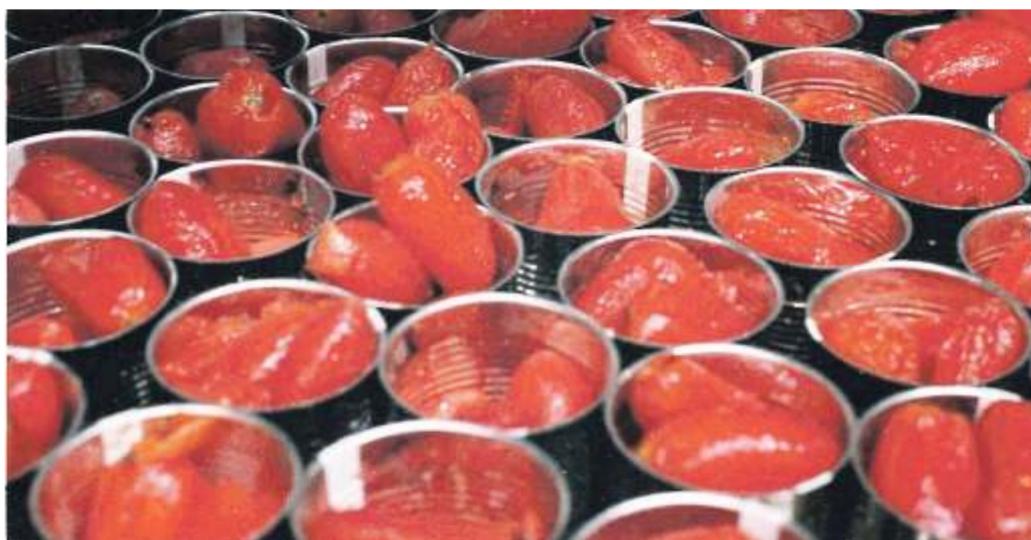


La nostra regione è settima su scala nazionale. Mozzarella, pasta e vini del Sannio tirano la volata

# Agricoltura campana: 3,6 miliardi



Luciano Pignataro

**S**e ne parla poco, o comunque certamente abbastanza. Ma l'agricoltura campana è uno dei pilastri dell'economia regionale: con quasi 3,6 miliardi di euro di produzione agricola, è la settima regione del sistema agricolo nazionale e la terza nell'agricoltura del Mezzogiorno, dove è preceduta da Puglia e Sicilia. Tenuto conto dell'alta antropizzazione dell'area napoletana, è un risultato straordinario, ottenuto grazie al valore di produzioni di altissima qualità, uniche al mondo e ad un sistema di dop che le valorizza.

Latte bovino e, soprattutto, bufalino, carni bovine, pomodori, ma anche fiori e piante, lattuga, nocciole, patate, olio, fragole e vino sono le produzioni principali della Regione.

Ci sono, inoltre, prodotti come noci, nocciole, fragole, pesche, fagioli e tabacco, per i quali la produzione campana copre più di un terzo della produzione nazionale.

**RAFFAELE BORRIELLO**  
Il direttore dell'Ismea presenterà i dati sull'andamento agricolo nazionale a febbraio. La Campania si conferma regione strategica per alcuni prodotti simbolo del sistema dop italiano come la pasta di Gragnano e la mozzarella.



Siamo in grado di anticipare i dati della relazione che verrà presentata dal ministero e dall'Ismea il mese prossimo. Che la Campania sia in grado di proporre una varietà di produzioni alimentari di alta gamma lo conferma anche il fatto che, per restare nel campo del food, essa incide, numericamente, per il 8% sul totale dei riconoscimenti nazionali con 24 produzioni agroalimentari a Indicazione Geografica (14 DOP e 10 IGP), e con lo stretto legame alle 2 STG (pizza

napoletana e mozzarella). Le principali denominazioni sono la Mozzarella di Bufala Campana, la Pasta di Gragnano, la Nocciola di Giffoni, il Pomodoro San Marzano e il Limone di Sorrento. Nello specifico, due soli prodotti come la Mozzarella di Bufala Campana e la Pasta di Gragnano, incidono sul valore totale prodotto per il 99% del totale regionale.

Complessivamente, il valore della produzione a Indicazione Geografica regionale Food vale circa 510 milioni di euro pari al 7,3

% del valore nazionale delle IG alimentari. Accanto alle produzioni alimentari non sfigurano quelle vitivinicole. Le 19 DOP e le 10 IGP della regione rappresentano, in termini numerici, rispettivamente il 4,7% e 8,5% del patrimonio nazionale.

Le DOP (DOC e DOCG) certifi-

cate sfiorano i 200.000 ettolitri per un valore alla produzione di circa 35 milioni di euro (sfuso).

Tra i vini, il grado di concentrazione è inferiore a quello rilevato tra i prodotti alimentari. Falanghina del Sannio e Sannio si contendono il primato tra le DOP con una quota superiore per en-

trambe al 21% del totale; a seguire Greco di Tufo (18% circa) e Irpinia (11% circa). Tra le IGT e il Benevento che ha un peso decisamente più rilevante incidendo da solo per oltre il 70% del totale valore generato dalle IGT campana.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

## Le Igt certificate

### I marchi europei dalla carne alla nocciola di Giffoni

Ecco le Indicazioni Geografiche Protette della regione campana.

**IGP REGISTRATE DALL'UNIONE EUROPEA**  
Carciofo di Paestum  
Castagna di Montella  
Limone Costa d'Amalfi  
Limone di Sorrento  
Marrone di Roccadaspide  
Melannurca Campana  
Nocciola di Giffoni  
Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale



**IGP IN CORSO DI REGISTRAZIONE PRESSO LA UNIONE EUROPEA CON PROTEZIONE TRANSITORIA NAZIONALE**  
Pasta di Gragnano  
Suino Napoli (protezione transitoria non richiesta)  
**IGP IN FASE DI ISTRUTTORIA MINISTERIALE**  
Torrone di Benevento  
Torrone croccantino di San Marco dei Cavoti

www.lafiammante.it

Instagram Facebook Twitter

**La Fiammante**

Sapore autentico, da filiera etica.

\*La Fiammante stringe accordi diretti con gli agricoltori sulla base di relazioni autentiche e scelte condivise, riconosce il giusto compenso in largo anticipo sulla campagna e promuove buone pratiche a tutela della dignità del lavoro, della salute e dell'ambiente.

**Zi TERESA**  
IL GUSTO DI NAPOLI

SEGUICI SU

Facebook Instagram YouTube

RISTORANTE ZI TERESA

Info e prenotazioni  
Tel. 081 764 25 65