

MAURIZIA PIERRI*, ANTONELLA RINELLA**, FRANCESCA RINELLA***

LE DE.CO. IN PUGLIA: UNA PRATICA DESIGNATIVA SENZA CORNICE NORMATIVA?

1. ALLE ORIGINI DEL CONCETTO: DE.CO. o De.C.O. – Le Denominazioni comunali (di origine) rappresentano un esempio di esperienza alimentare territoriale alla ricerca di visibilità, all'interno di un sistema normativo multilivello estremamente complesso e non del tutto coerente. La storia accidentata delle De.Co. o De.C.O. (dato che anche il mantenimento del riferimento al termine "origine" nella definizione e conseguentemente nell'acronimo, è stato oggetto di controversia) è il riflesso della difficoltà di trovare uno spazio di valorizzazione "legittimata dal diritto", per particolari tradizioni produttive e gastronomiche da parte degli enti territoriali, allo scopo di mantenere la propria originalità e identità. L'aspetto più problematico nella ricostruzione di questa particolare modalità di valorizzazione territoriale dei prodotti è che non esiste una loro definizione "positiva" nel senso letterale, ossia "posta" dal diritto, ma piuttosto uno spazio "designatorio" individuabile "in negativo", in quanto non coperto da obblighi e divieti fissati da norme giuridiche nazionali o sovranazionali.

L'intuizione, come sarà meglio precisato nel paragrafo 6, si deve a Luigi Veronelli, che ritenne di valorizzare i prodotti di nicchia provenienti da un determinato territorio comunale, in quanto emblematici di quella zona – una rappresentazione, sul versante agro/alimentare, delle tradizioni, della storia, della stratificazione culturale di una comunità – e tuttavia privi di quelle caratteristiche che avrebbe permesso loro di fregiarsi di un marchio di tipicità e qualità europeo (Denominazione di Origine Controllata, Indicazione Geografica Tipica o Specialità Tradizionale Garantita). Inizialmente l'idea della denominazione comunale venne accolta con grande entusiasmo soprattutto dai piccoli comuni italiani, tanto che l'ANCI (Associazione Nazionale dei Comuni Italiani) propose il marchio De.C.O. (Denominazione Comunale di Origine) e nel 2002 un format di regolamento per l'adozione delle delibere di consiglio comunale necessarie per l'approvazione e l'istituzione delle De.C.O. (cfr. *infra*), che nel giro di pochi mesi fu adottato da diversi comuni. Sempre in quegli anni l'ANCI presentò una proposta di legge di iniziativa popolare per la "Istituzione delle denominazioni comunali di origine per la tutela e la valorizzazione delle attività agro-alimentari tradizionali locali". L'entusiasmo per l'iniziativa, incoraggiato anche dalle riforme legislative e costituzionali che potenziavano il ruolo degli enti locali, non trovò un riscontro sul versante istituzionale ma anzi l'opposizione del Ministero dell'Agricoltura del tempo, per presunta incompatibilità del riconoscimento comunale con le norme comunitarie sulla denominazione di origine. In particolare la "Direzione Generale per la qualità dei prodotti agro-alimentari e la tutela del consumatore", in una nota del 5 febbraio 2004 – indirizzata, tra gli altri, all'ANCI, alle Regioni ed alle Province autonome – ribadì il netto dissenso dal progetto, ritenendolo in contrasto con quanto stabilito dalla Commissione europea in merito ai riconoscimenti DOP e IGP. La nota censurava la scelta dell'ANCI di continuare ad istituire marchi di qualità comunali, sottolineando la illegittimità di tali procedure, in contrasto con la normativa comunitaria che vincolava il riconoscimento di un prodotto agro-alimentare alla rigorosa osservanza del reg. CEE n. 2081/92. Il ministero sottolineava come la Commissione europea avesse già attivato diverse procedure di infrazione, anche nei confronti dell'Italia, quando i suoi enti pubblici territoriali avevano promosso *marchi di qualità di origine*, per non aver rispettato gli obblighi di cui all'art. 28 del Trattato istitutivo della Comunità europea.

Una svolta nell'atteggiamento degli attori istituzionali nazionali si registrò nel Convegno del 6 maggio 2005, ad Alessandria, dedicato proprio alle De.C.O., al quale partecipò l'allora Ministro per le Politiche Agricole che nel suo intervento sottolineò come le De.C.O. rappresentassero una sorta di censimento dei prodotti identitari dei Comuni, ed in quanto tali non facessero riferimento ad aspetti qualitativi o a disciplinari richiesti invece per altre denominazioni di valenza comunitaria. Dal confronto tra i diversi attori pubblici e privati emerse che il riferimento all'origine costituiva una fonte di equivoci e di confusioni; conseguentemente si convenne di sostituire l'acronimo De.C.O. (che richiamava il termine in questione) con De.Co. e



di definire la Denominazione Comunale (privata della parola "origine") come strumento di valorizzazione e marketing territoriale utile anche per il censimento delle produzioni caratteristiche di un territorio. Le De.Co. così "epurate" non avrebbero definito marchi di qualità ma attestato un legame anagrafico di derivazione di un prodotto/produzione dal luogo storico, segnando il passaggio dal generico "prodotto tipico" al "prodotto del territorio" (Pagliaro, 2011).

2. LA PROCEDURA DI ISTITUZIONE DELLA DE.CO. – La procedura per la istituzione di una De.Co. vede protagonista l'ente pubblico territoriale e può essere scandita in 4 passaggi, sui cui contenuti il ruolo di indirizzo dell'ANCI è stato fondamentale: la delibera comunale, il regolamento; il registro pubblico dei prodotti De.Co. e il disciplinare di produzione.

Conformemente al modello delineato dall'ANCI, che è diventato l'ideal-tipo prevalente, la delibera d'adozione del regolamento contiene alcune premesse che fanno riferimento alla fonte di legittimazione del potere comunale di valorizzazione delle produzioni del territorio: fondamentalmente il Testo Unico delle leggi sull'ordinamento degli enti locali (D.Lgs. n. 267/2000), nel quadro della riforma costituzionale del Titolo V della Costituzione, definisce il Comune come "l'Ente Locale che rappresenta la propria comunità, ne cura gli interessi e ne promuove lo sviluppo, il progresso civile, sociale ed economico", attivando "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". Secondo la normativa nazionale "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". È sulla base di tali premesse che, con delibera, il Consiglio comunale adotta un regolamento per "la valorizzazione delle attività agroalimentari tradizionali locali e l'istituzione della De.Co. – Denominazione Comunale". Tra le finalità espresse dal regolamento vi è la protezione del patrimonio di tradizioni, cognizioni ed esperienze relative alle attività ed ai prodotti agroalimentari che, per le loro tipicità locali, sono meritevoli di valorizzazione "al fine di garantire il mantenimento delle loro qualità". A questo scopo è istituito un albo comunale delle produzioni agroalimentari nel quale 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" e un registro De.Co. che è un documento nel quale vengono iscritti i prodotti tipici agroalimentari che abbiano ottenuto la denominazione. Per acquisire l'iscrizione di un prodotto nel registro è necessaria un'apposita istanza, sottoposta al vaglio di una Commissione, corredata da un'adeguata documentazione che evidenzi "le caratteristiche del prodotto, con particolare riferimento a quelle analitiche e di processo", conformi al disciplinare di produzione.

Quest'ultimo deve contenere la regolamentazione specifica, riferita al singolo prodotto ovvero a categorie di prodotti, dei requisiti tecnici necessari per l'ottenimento della De.Co., anche se questo aspetto non emerge dalla lettura del format redatto dall'ANCI ma piuttosto si evince indirettamente dai regolamenti di alcuni Comuni, che prescrivono le informazioni da documentare all'atto della richiesta della De.Co. Mentre il modello di regolamento dell'ANCI fa riferimento alla "origine del prodotto", alcuni regolamenti comunali richiamano in modo generico la "zona di produzione", ossia il "territorio comunale". In molti, infine, è specificato che i beni agricoli primari devono essere integralmente prodotti sul territorio comunale e che quelli agroalimentari, derivanti dalla trasformazione dei primi, devono avere una base prevalente di prodotti locali.

3. LA CORNICE NORMATIVA.

3.1 *Livello nazionale.* – Più volte nei paragrafi precedenti si è fatto riferimento al quadro normativo che legittima l'adozione della De.Co, pur non prevedendola esplicitamente. Occorre ora precisarne le coordinate a livello nazionale e comunitario. Seguendo un ordine cronologico, è necessario citare la L. 8 giugno 1990 n. 142 (e successiva L. 3 agosto 1999 n. 265) che prevede la facoltà per i Comuni di disciplinare nell'ambito dei principi sul decentramento amministrativo, la materia della valorizzazione delle attività agroalimentari tradizionali che risultano presenti nelle realtà territoriali. Successivamente il citato D.Lgs. 18 agosto 2000 n. 267 (artt. 3 e 13), che ben si armonizza con la Legge Costituzionale n. 3 del 18 ottobre 2001, che ha costituzionalizzato il principio di sussidiarietà, riconosce la facoltà per i Comuni di tutelare e garantire i diritti e gli interessi pubblici derivanti dalla presenza di espressioni popolari riguardanti le attività agroalimentari, in quanto rappresentative di un rilevante patrimonio culturale.

A queste fonti fondamentali, la dottrina specialistica aggiunge anche il D.Lgs. 228/01 (Legge di orientamento in agricoltura) che, in merito alla tutela dei territori con produzioni agricole di particolare qualità e tipicità, dispone il dovere del Comune di tutelare e garantire il sostegno al patrimonio di tradizioni, cognizioni ed esperienze relative alle attività agroalimentari riferite a quei prodotti, loro confezioni, sagre e manifestazioni che, per la loro tipicità locale, sono motivo di particolare interesse pubblico e, come tali, meritevoli di valorizzazione. Infine la L. 18 gennaio 2011 recante “Disposizioni in materia di etichettatura e di qualità dei prodotti alimentari” (ex Ddl 2260/2010) impone l’indicazione del luogo d’origine ovvero il Paese di produzione per i prodotti non trasformati e per i prodotti trasformati l’indicazione del luogo dove è avvenuta l’ultima trasformazione sostanziale e del luogo di coltivazione o allevamento della materia prima agricola prevalente utilizzata.

3.2 *Livello europeo.* – Se la normativa nazionale non vieta ma neppure legittima esplicitamente l’adozione della De.Co., la disciplina comunitaria traccia dei percorsi molto precisi per la valorizzazione delle denominazioni geografiche dei prodotti alimentari. La cornice normativa “originaria” è da rintracciarsi negli articoli dal 38 al 44, ma anche dal 101 al 109 del TFUE (Trattato sul Funzionamento dell’Unione europea), sulla politica comune europea e nel protocollo n. 27 sul mercato interno e sulla concorrenza. Per quanto riguarda il diritto derivato, è fondamentale il riferimento al Regolamento (CEE) n. 2081/92 del Consiglio, del 14 luglio 1992, relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d’origine dei prodotti agricoli ed alimentari, oggi Regolamento CE 510/2006 e, più di recente, il Regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio del 21 novembre 2012 sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari. Le denominazioni protette a livello comunitario seguono un rigido e complesso iter amministrativo che si conclude con l’inserimento in un apposito registro da parte della Commissione, con l’attribuzione del marchio DOP e IGP per i prodotti che hanno “origine” in un territorio, rispettano i disciplinari di produzione e si assoggettano ai relativi controlli. Il riconoscimento del marchio corrisponde ad un’*attestazione pubblica di qualità* che garantisce al consumatore le caratteristiche peculiari del prodotto ed il nesso causale tra queste e la zona di provenienza. Il regolamento comunitario 510/2006 descrive inoltre, come antitesi alle denominazioni protette, quelle cd. volgarizzate che si realizzano quando “il nome di un prodotto agricolo o alimentare [...] pur collegato col nome del luogo o della regione in cui [...] è stato inizialmente prodotto o commercializzato, è divenuto il nome comune di un prodotto agricolo o alimentare nella Comunità”.

4. LA COMPATIBILITÀ TRA LA PRATICA DESIGNATIVA “IN NEGATIVO” DELLA DE.CO. E LA NORMATIVA COMUNITARIA. – Dal quadro normativo brevemente delineato si evince che la legittimità della pratica designativa relativa alle De.Co. è incentrata sulla compatibilità con la normativa comunitaria, in assenza di divieti ma anche di esplicita disciplina domestica e che l’ambito di operatività delle stesse si colloca nello spazio tra le denominazioni di qualità di origine (rigidamente regolate) e quelle volgarizzate (non meritevoli di tutela). D’altra parte è questa la cornice tracciata anche dalla giurisprudenza della Corte di Giustizia che, a partire dalla sentenza *Exportur* (Sentenza della Corte del 10 novembre 1992, nella causa *Exportur SA contro LOR SA e Confiserie du Tech SA*, in seguito ad una domanda di pronuncia pregiudiziale sulla compatibilità con le norme sulla libera circolazione delle merci, proposta dalla Cour d’appel di Montpellier e relativa ad una Convenzione franco-spagnola sulla tutela delle indicazioni di provenienza e delle denominazioni di origine – Causa C-3/91, *European Court Reports* 1992 I-05529), ha ammesso margini di manovra dei Paesi membri, limitatamente alle semplici “indicazioni di provenienza” (Rubino, 2017).

In questa prospettiva si possono formulare alcune sintetiche considerazioni. Le De.Co. non possono rappresentare un “marchio pubblico di qualità” ma semmai di “riconoscimento” (ipotesi di *private label* a uso collettivo): il Comune certifica solo l’origine e le sue caratteristiche rispetto al disciplinare, che non può imporre ma solo fotografare le pratiche di produzione locale. In sostanza si tratterebbe di semplici strumenti di valorizzazione del patrimonio agroalimentare, non sovrapponibili né alle denominazioni volgarizzate (che hanno perso qualunque collegamento col luogo di provenienza), né alle DOP e IGP (che sono il frutto di un iter complesso che attesta pubblicamente determinate caratteristiche connesse al territorio di provenienza); possono essere considerate “denominazioni geografiche semplici” o meglio ancora “indicazioni di provenienza”. Il territorio di provenienza però non sarebbe legato da alcun nesso di causalità con le loro caratteristiche, né sarebbe la ragione di una maggiore qualità del prodotto. Infine non dovrebbero essere associate a eventi, pietanze, olio e vino (che hanno particolare disciplina), o a situazioni culturali che non attengano allo sviluppo del territorio, né ovviamente essere attribuite a prodotti che siano già accreditati come DOP, IGP o STG.

5. **PROBLEMI IRRISOLTI E PROFILI DI RIFLESSIONE.** – La collocazione “spinosa” delle De.Co. determina inevitabili tensioni (che in questa sede possono solo essere sintetizzate) per così dire “di prossimità” non solo con la disciplina sulla valorizzazione delle tipicità alimentari armonizzata dal legislatore europeo ma con l’impianto di regole relative al mercato comune. In primo luogo si rileva che potrebbero costituire un ostacolo allo scambio delle merci, nella misura in cui siano esclusi dall’attribuzione della denominazione i produttori stranieri: l’obiezione sarebbe superabile invocando il divieto di discriminazione e, al tempo stesso, la tutela dei consumatori (che giustifica tutto il regime delle etichettature). In secondo luogo, si osserva che i disciplinari che facciano riferimento all’obbligo di utilizzo di materia propria del territorio violerebbero la disciplina sulla concorrenza. Anche questo ostacolo potrebbe essere superato impostando i disciplinari in modo che non impongano l’uso di materie prime locali ma si limitino a “fotografare” gli usi del luogo. Infine vi sarebbe un ulteriore profilo di tensione con le regole europee per via del sistema preferenziale per i prodotti del territorio, che le De.Co. alimentarebbero e che sconfinerebbero nell’incentivo pubblico al consumo (escluso dalla normativa europea): anche qui l’alternativa sarebbe ricondurre le De.Co. nell’alveo degli strumenti di tutela del consumatore che la Corte di Giustizia ritiene, con giurisprudenza costante, prevalente (Rubino, 2007).

Se le questioni di compatibilità normativa formale possono in qualche modo essere risolte, resta impregudicato il nodo dell’ambigua valenza delle De.Co.: sono un mezzo di marketing territoriale oppure sono uno strumento di tutela della cultura locale e dunque una “narrazione” da legittimare? Osservando il dibattito che si è consumato intorno alla loro istituzione, colpisce la centralità delle argomentazioni economiche che scaturiscono evidentemente dal valore prevalentemente di mercato che la normativa europea e la conseguente giurisprudenza della Corte di Giustizia, attribuiscono ai prodotti agroalimentari, intesi prevalentemente come oggetto di scambio. Tutte le tensioni cui si è accennato nascono e si risolvono con il rinvio alla *lex mercatoria*, fondamentalmente ai principi della libera concorrenza e della tutela del consumatore, che devono essere bilanciati. Non si apprezza sufficientemente, se non come generica dichiarazione di scopo, contenuta nella normativa quadro nazionale, il riconoscimento dei prodotti agroalimentari come beni comuni culturali, che rintracciano il loro intrinseco valore proprio nel loro essere “di nicchia”, profondamente radicati nella storia e nella cultura di un territorio del quale rappresentano una peculiare narrazione.

6. **LE DE.CO. NEL PANORAMA DEL TURISMO ESPERIENZIALE.** – Dopo aver analizzato i problemi giuridici legati alla natura atipica delle De.Co., la nostra attenzione si è focalizzata sia sull’importanza che l’istituzione di tali denominazioni potrebbe rivestire nel far assumere ai prodotti gastronomici comunali il ruolo di medium turistico, sia sullo stato di avanzamento di tali riconoscimenti all’interno del contesto nazionale e pugliese, con l’obiettivo di comprendere se tale pratica designativa sia stata capace di iscriversi in un progetto socio-economico compiuto o si sia ad oggi semplicemente ridotta ad un mero atto linguistico non idoneo a rispondere ai bisogni collettivi locali e ad avviare un significativo processo di sviluppo locale.

L’idea delle De.Co. nasce negli anni Novanta grazie all’enogastronomo e giornalista Luigi Veronelli, il quale intuisce l’utilità di legare la salvaguardia e la valorizzazione dei prodotti tipici alle autonomie locali (Olivieri, 2005). Il suo obiettivo è quello di tutelare i “giacimenti gastronomici” italiani valorizzando e promuovendo i prodotti tipici di un comprensorio comunale, considerati come riflesso di consuetudini sedimentatesi nel corso dei secoli, come vettore di valori ancorati alle radici di quest’ultimo e come un veicolo dell’identità dei luoghi (Antonioli Corigliano e Viganò, 2004).

Nel 1999 l’idea comincia a trasformarsi in realtà: in occasione del Vinitaly, Veronelli prospetta l’istituzione di una dichiarazione di provenienza per dare visibilità e allo stesso tempo tutelare le produzioni delle realtà comunali italiane connesse all’identità di un luogo, al fine di superare la dilagante omologazione del gusto, facendo assumere alle produzioni enogastronomiche ed artigianali il valore di medium del territorio (Paolini, 2005) capace di aumentarne l’attrattività turistica. Si tratta di una proposta che appare perfettamente in linea con i cambiamenti che si stanno verificando nel panorama turistico contemporaneo, sempre più eterogeneo e caratterizzato dall’affermarsi della figura del turista empirico (Lemmi, 2009, p. 50) o esperienziale (Rossi e Goetz, 2011) che non vuole più essere un banale spettatore, ma desidera essere coinvolto emotivamente per sentirsi parte integrante della comunità ospitante. Tra le tipologie di vacanza che includono una dimensione esperienziale, sicuramente si può far rientrare quella enogastronomica, capace di favorire la diffusione di una serie di valori (autenticità, sostenibilità, rispetto del patrimonio e dell’identità locale) sempre più ricercati dai turisti contemporanei (Garibaldi, 2018). In una società caratterizzata da un processo accelerato di globalizzazione ed in cui aumenta la competizione tra destinazioni turistiche, il patrimonio alimentare, inteso come espressione di una dimensione culturale locale, diventa un’importante opportunità di crescita ed i prodotti

tipici si configurano come una risposta alla sempre maggiore spinta all'omologazione dei gusti, come uno strumento di differenziazione, come aspetto collettivo e sociale che può essere comunicato e condiviso (Pozzi *et al.*, 2017), come un vero e proprio fattore di attrazione in grado di far vivere ai turisti un'esperienza suggestiva dal punto di vista emozionale, irripetibile in qualsiasi altro territorio.

Proprio per questo motivo, nel corso degli ultimi anni l'offerta di percorsi turistici inerenti la scoperta non solo dei saperi, ma anche dei sapori di un territorio è cresciuta in maniera significativa dimostrando il valore che il turismo enogastronomico sta assumendo nel panorama contemporaneo: in particolare, come afferma la World Tourism Organization, si tratta di un segmento in forte ascesa, tra i più dinamici dell'intero settore (Garibaldi, 2018). Non bisogna dimenticare, infatti, che se in passato l'enogastronomia rappresentava una semplice componente trasversale di ogni tipologia turistica, oggi, invece, costituisce per talune fasce di utenti la motivazione prioritaria del viaggio in Italia (Amato e Simonetti, 2015).

Il crescente interesse per il Belpaese come meta enogastronomica può essere spiegato in parte in virtù del fatto che è lo Stato membro dell'Ue con il maggior numero di prodotti DOP e IGP, in parte in virtù della nascita di diverse associazioni e progetti (come Slow Food, progetto Presìdi, progetto Arca del gusto) che operano in tema di binomio territorio-cibo e mirano allo sviluppo endogeno del territorio basandosi proprio sulla tutela e valorizzazione dei prodotti tipici. In questo percorso si inserisce l'idea di Veronelli, il quale propone all'attenzione sia dei produttori che degli amministratori comunali un progetto-movimento capace di dare visibilità e allo stesso tempo tutelare le produzioni di un determinato comune. Tale proposta incontra immediatamente l'appoggio dell'opinione pubblica, convinta che possa rappresentare uno strumento snello ed efficace per difendere i prodotti tipici, considerati come "il risultato di risorse locali, paesaggi e processi collettivi di trasformazione e commercializzazione" (Miani, 2015, p. 14), come parte integrante dell'eredità di un gruppo che vive in un determinato territorio e per questo motivo è capace di rifletterne appieno l'identità geografica (Finocchi, 2010).

Anche l'ANCI nel 1999 sposa l'idea di Veronelli facendosi promotrice del "Progetto De.Co." a livello nazionale, iniziativa considerata come un "esempio di glocal [...] che consente ai Comuni di tutelare e valorizzare prodotti non denominati e a rischio di estinzione" (www.anci.it). È stato elaborato un modello standard di regolamento comunale (cfr. par. 2) e ad oggi, dai dati disponibili (www.infodeco.it), sembrerebbero circa 200 le amministrazioni comunali che hanno istituito la De.Co. Quest'ultima, a differenza di ciò che molti erroneamente credono, non rappresenta un marchio di qualità di un prodotto agroalimentare o artigianale, ma è la sua carta di identità, un certificato che consente di evidenziare il legame specifico di quel bene al proprio territorio di nascita e crescita.

7. LO STATO DELL'ARTE IN ITALIA E IN PUGLIA. – Il progetto-movimento ideato da Veronelli nel corso del tempo si è evoluto e ha raccolto consensi crescenti, come evidenziano i dati del portale Infodeco che, fondato nel 2012, rappresenta la realizzazione virtuale del progetto di Veronelli e si configura come cassa di risonanza e "come luogo privilegiato della new economy per comuni, aziende, cittadini, artigiani, studenti e chiunque abbia interesse ad approfondire, confrontarsi e consultarsi sullo strumento di valorizzazione territoriale De.Co." (www.infodeco.it). Sulla home page, oltre alla definizione di De.Co. e alle informazioni relative all'iter da seguire per ottenere la certificazione, cliccando su una carta dell'Italia suddivisa per regioni amministrative è possibile individuare le 301 De.Co. presenti nel nostro Paese: complessivamente le regioni del Nord Italia, caratterizzate da una maggiore intraprendenza ed efficienza amministrativa e da un notevole grado di associazionismo (Donno e Cavalera, 2005), sono quelle in cui si registra la maggiore percentuale di prodotti De.Co. riconosciuti (65,1%); questo non stupisce dal momento che il fenomeno delle De.Co. è nato proprio al Nord e si è diffuso a macchia d'olio, partendo dalla Lombardia e dal Veneto, raggiungendo poi le regioni del Centro, che oggi registrano una percentuale pari all'8,3%, e del Sud Italia con il 26,6%.

Un dato particolarmente interessante è quello relativo al fatto che la maggior parte dei Comuni con prodotti certificati presenta una popolazione inferiore ai 5mila abitanti, a dimostrazione del fatto che le De.Co. possono essere un volano per valorizzare e promuovere lo sviluppo endogeno di realtà medio-piccole che talvolta corrono il serio rischio di assistere impotenti alla scomparsa di produzioni simbolo di autenticità e tradizione.

In Puglia risultano presenti 14 De.Co. (4,7%). I comuni che hanno ottenuto tali certificazioni risultano pari ad otto: Rutigliano; Francavilla Fontana, San Michele Salentino e Massafra; Biccari con 4 prodotti De.Co.; Botrugno, Specchia con due e Zollino con tre. Purtroppo il sito Infodeco, risultando in manutenzione e fermo ai dati del 2017, oltre al nome del prodotto e alla sua provenienza non consente di avere

ulteriori informazioni. La nostra indagine sulla Puglia è proseguita attraverso la navigazione e la ricerca di informazioni relative ai prodotti De.Co. sui siti ufficiali degli otto Comuni, cercando di capire se tali enti locali abbiano completato l'iter delle 14 De.Co. dando contestualmente avvio ad un progetto di marketing territoriale capace di favorire un processo di sviluppo endogeno basato proprio sulla valorizzazione di tali prodotti. I risultati, purtroppo, sono stati sconcertanti: ad oggi, solo il comune di Biccari sembra essere riuscito a valorizzare tali prodotti (olio extravergine di oliva; pizza a "furne apierte"; *U' Mascjuottele* – cacioricotta di capra; salsiccia di maiale nero) attraverso la realizzazione di una serie di sagre ed eventi incentrati proprio sulla promozione delle De.Co., che compaiono anche nei siti istituzionali come potenziali attrattori turistici e per questo sono oggetto di una narrazione orientativa e attrattiva (Pollice, 2017).

Accanto a questi otto comuni che hanno realizzato l'intero iter per formalizzare le De.Co., se ne aggiungono altri (Altamura, Apricena, Cagnano Varano, Carpino, Ischitella, Lesina, Poggio Imperiale, San Nicandro Garganico, Vico del Gargano, Ginosa, Gioia del Colle, Gravina in Puglia, San Ferdinando di Puglia, Corato, Fasano, ...) che lo hanno avviato attraverso l'adozione di alcuni provvedimenti (regolamenti, delibere, disciplinari), per poi fermarsi probabilmente a causa di una scarsa organicità tanto progettuale quanto organizzativa.

Purtroppo ad incidere negativamente sullo stato di avanzamento di "difesa del Made in Italy alimentare" (www.anci.it) è stata sicuramente la mancata realizzazione di un portale Internet tramite il quale mettere "in rete" i diversi interventi di tutela intrapresi. Tale strumento avrebbe rappresentato un'importante vetrina per le produzioni dei singoli Comuni "utilizzando le tecniche della globalizzazione per combattere uno degli aspetti più negativi della globalizzazione stessa: l'omologazione" (De Donno, 2005, p. 56). Un ulteriore ostacolo alla concreta e completa attuazione del progetto De.Co. è stata la mancata istituzione, all'interno dell'ANCI, di una Consulta dei Comuni De.Co. che avrebbe dovuto coordinare le diverse azioni ed iniziative. Ovviamente tali carenze hanno finito con il compromettere le potenzialità del progetto, lasciando alla libera iniziativa e volontà dei singoli Comuni l'opportunità di valorizzare tale strumento.

In conclusione si può affermare che accanto alle problematiche giuridiche precedentemente illustrate, a giocare un ruolo determinante sulla battuta di arresto vissuta dalle De.Co. sono state la morte del suo ideatore, avvenuta nel 2004, e la mancanza di un progetto condiviso che, purtroppo, ha fatto sì che i prodotti De.Co. rimanessero meri protagonisti di una delibera comunale, destinata a sua volta ad essere disattesa e dimenticata.

È evidente la necessità, soprattutto per le piccole realtà comunali, di avere obiettivi comuni, condivisi e diffusi e a far ben sperare è la nascita del nuovo progetto dell'ANCI denominato Res Tipica. Quest'ultimo ha lo scopo di promuovere le identità territoriali focalizzando l'attenzione sulle produzioni *site-specific*, "trasformando questo grande capitale culturale e sociale in qualità della vita per chi in quei luoghi risiede e in occasioni di sviluppo sociale ed economico rispettoso dei valori e della cultura locale" (www.paesiarancioni.net), configurandosi come una sorta di continuità rispetto al progetto De.Co. mai realmente decollato.

L'auspicio è che grazie a questa nuova iniziativa e sulla scorta di alcune buone pratiche De.Co., come quella che ha visto protagonista la città di Modica (De Donno, 2005), si riesca finalmente a dar prova di una capacità progettuale e organizzativa in grado di avviare un percorso volto a legare i prodotti alla loro "culla territoriale", innescando una riflessione collettiva sul *genius loci* e sulla sua rappresentazione, contribuendo al senso di appartenenza e creando le basi per una convergenza strategica tra gli attori locali (Pollice e Spagnuolo, 2009, p. 50).

RICONOSCIMENTI. – Sebbene l'impostazione metodologica sia da considerarsi comune, i paragrafi 1, 2, 3, 4 e 5 sono da attribuirsi a M. Pierri, il paragrafo 6 a F. Rinella, il paragrafo 7 ad A. Rinella.

BIBLIOGRAFIA

- Amato V., Simonetti L. (2015). I prodotti tipici nell'esperienza turistica. Il caso della mozzarella di bufala campana DOP. *Geopress*, 4: 113-123.
- Antonioli Corigliano A., Viganò G. (2004). *Turisti per gusto: enogastronomia, territorio, sostenibilità*. Novara: De Agostini.
- De Donno R. (2005). *Le denominazioni comunali: opportunità di sviluppo territoriale. Identità, tradizione e mercato*. Milano: Giuffrè.
- Finocchi F. (2010). *Geografie del gusto*. Roma: Aracne.
- Garibaldi R. (2018). *Primo rapporto sul turismo enogastronomico italiano*. Bergamo: CELSB.
- Lemmi E. (2009). *Dallo "spazio consumato" ai luoghi ritrovati. Verso una geografia del turismo sostenibile*. Milano: FrancoAngeli.
- Miani F. (2015). Il cibo da eredità delle culture locali ad attrattore del turismo gastronomico. *Geopress*, 4: 11-24.
- Olivieri O. (2005). Le De.Co. tra legittimità e tutela. In: De Donno R., a cura di, *Le denominazioni comunali: opportunità di sviluppo territoriale. Identità, tradizione e mercato*. Milano: Giuffrè, pp. 1-9.
- Pagliaro A., a cura di (2011). *Le Denominazioni Comunali (De.Co.) per la valorizzazione delle attività agro-alimentari tradizionali locali*. ARSSA, Centro di Divulgazione Agricola, n. 1 – "Tirreno Cosentino".
- Paolini D. (2005). *Cibovagando. Itinerari per scoprire i tesori golosi italiani*. Milano: Edagricole.
- Pollice F. (2017). Placetelling® per lo sviluppo di una coscienza dei luoghi e dei loro patrimoni. *Territori della cultura*, Centro Universitario Europeo per i Beni Culturali Ravello, 30: 106-111.
- Pollice F., Spagnuolo F. (2009). Branding, identità e competitività. *Geotema*, 37: 49-56.
- Pozzi A., Viani E., Orlandini F. (2017). Enogastronomia e cultura. In: Garibaldi R., a cura di, *In viaggio per cibo e vino. Esperienze creative a confronto*, Vol. 2. Roma: Aracne, pp. 67-84.
- Rossi A., Goetz M. (2011). *Creare offerte turistiche vincenti con Tourist Experience Design*. Milano: Hoepli.
- Rubino V. (2007). Le Denominazioni Comunali d'Origine (De.C.O.) e la loro protezione nel quadro della disciplina comunitaria sulle denominazioni geografiche dei prodotti alimentari. *Il diritto dell'Unione europea*, 1: 123-151.
- Id. (2017). Le denominazioni locali e la circolazione dei corrispondenti prodotti nel territorio dell'Unione europea. *Diritto & Diritti*, 1-22.
- <http://www.anci.it>
<http://www.infodeco.it>
<http://www.paesiarancioni.net>

RIASSUNTO: Il presente contributo, dopo aver analizzato i problemi giuridici legati alla natura atipica delle Denominazioni Comunali di Origine (De.Co.), si sofferma sia sull'importanza che l'istituzione di tali denominazioni potrebbe rivestire nel far assumere ai prodotti gastronomici comunali il ruolo di medium turistico, sia sullo stato di avanzamento di tali riconoscimenti all'interno del contesto nazionale e pugliese, con l'obiettivo di comprendere se tale pratica designativa si iscriva in un progetto socio-economico compiuto o se, al contrario, si riduca ad un mero atto linguistico incapace di rispondere ai bisogni collettivi locali.

SUMMARY: *The De.Co. in Apulia: a designation practice without a legal framework?* This contribution, after analysing the legal issues related to the atypical nature of the Denominazioni Comunali di Origine (De.Co.), the present contribution, focuses both on the importance that the institution of such denominations could play in making municipal gastronomic products take on the role of tourist *medium*, and on the state of advancement of such recognitions within the national and Apulian context, with the aim of understanding whether this designating practice is part of a complete socio-economic project or whether, on the contrary, it is reduced to a mere linguistic act unable to respond to local collective needs.

Parole chiave: Denominazioni Comunali di Origine, Cornice normativa, Turismo esperienziale, Puglia
Keywords: Denominazioni Comunali di Origine, legal framework, experiential tourism, Apulia

*Dipartimento di Scienze Giuridiche, Università del Salento; maurizia.pierrri@unisalento.it

**Dipartimento di Storia, Società e Studi sull'Uomo, Università del Salento; antonella.rinella@unisalento.it

***Dipartimento di Economia e Finanza, Università degli Studi di Bari Aldo Moro; francesca.rinella@uniba.it