

# Borghi

*& città* magazine

## LE STRADE PIÙ BELLE D'ITALIA

### FOCUS PUGLIA

CISTERNINO LOCOROTONDO PRESICCE  
SAMMICHELE DI BARI ISOLE TREMITI  
VICO DEL GARGANO

**INTERVISTA** A MICHELE EMILIANO  
PRESIDENTE DELLA REGIONE PUGLIA

### PRIMAVERA NEI BORGHİ

CELLE LIGURE VALEGGIO SUL MINCIO  
CASTELLARO LAGUSELLO  
SOTTOGUDA CASTELL'ARQUATO  
SAN LEO MONTESCUDAIO SASSOFERRATO  
CASTIGLIONE DEL LAGO CASTELLABATE  
FURORE CEFALÙ ERICE

### PERCORSI: FRIULI

VALVASONE ARZENE  
SPILIMBERGO VIAGGIO IN CARNIA

### ENOTURISMO

CASTAGNOLE DELLE LANZE

# “QUALITÀ E TRACCIABILITÀ I SEGRETI DELLE NOSTRE CLEMENTINE”

INTERVISTA A  
DANIELA BARRECA,  
PRESIDENTE DEL  
CONSORZIO DI TUTELA  
IGP CLEMENTINE DEL  
GOLFO DI TARANTO



Daniela Barreca, dinamica presidente del  
Consortio di Tutela Igp Clementine del  
Golfo di Taranto. Daniela Barreca, dynamic  
president of the Gulf of Taranto Clementine  
Igp Protection Consortium



**L**e clementine devono il loro nome a un frate, padre Clément Rodier, che alla fine dell'Ottocento ne individuò la pianta nella missione di Misserghin, presso Orano in Algeria. A partire dagli anni Trenta del secolo scorso la coltivazione delle clementine si è diffusa nel cosiddetto *Arco Jonico Occidentale* della provincia di Taranto, una zona dove questo agrume ha trovato il suo habitat naturale, diventando da allora una coltura stabile ed estremamente rilevante sia per l'economia sia per le tradizioni della zona.

La Clementina del Golfo di Taranto è un agrume simile al mandarino, ma molto più dolce e dal colore intenso, con polpa gustosa e senza semi, un'eccellenza che per sapore e caratteristiche organolettiche si differenzia significativamente dalle clementine coltivate in altre località. Nel gennaio dell'anno scorso, grazie all'azione della nuova governance guidata dalla presidente Daniela Barreca, il Consorzio Agrumicoltori Tarantini è stato trasformato, con un Decreto ministeriale del Masaf, nel nuovo Consorzio di Tutela Igp Clementine del Golfo di Taranto. In poco più di un anno il nuovo Consorzio si è affermato in Italia e all'estero grazie a un'azione dinamica e concreta tesa da un lato ad allargare la base consortile, da un altro a utilizzare tutti gli strumenti per tutelare la Igp Clementine del Golfo di Taranto e promuoverla sui mercati con il fine di aumentare la redditività delle aziende agricole consorziate. Ne parliamo con la presidente Daniela Barreca che, forte di un'importante esperienza nel settore ortofrutticolo, è una delle più affermate consulenti italiane del comparto agroalimentare con una specializzazione delle filiere agricole.

## Dove viene prodotta la Clementina del Golfo di Taranto?

La zona tipica di produzione della Igp Clementine del Golfo di Taranto comprende l'areale dei comuni di Castellaneta, Ginosa, Massafra, Palagianello, Palagiano, Statte e Taranto. Le clementine coltivate in questo territorio costituiscono il 25-30% della produzione totale nazionale di questa cultivar, la quale ammonta a circa 3.000.000 quintali. È una terra fertile e baciata dal sole le cui caratteristiche climati-



che e pedologiche influenzano positivamente i processi di accrescimento e di maturazione dei frutti, aiutando a produrre clementine di eccellenti caratteristiche qualitative e con ottime caratteristiche organolettiche e merceologiche.

#### Qual è l'azione del Consorzio di Tutela Igp Clementine del Golfo di Taranto?

Nel settore dell'ortofrutta per aggredire i mercati ad alto valore aggiunto, come la Gdo o il nord Europa, è necessario garantire qualità e tracciabilità del prodotto: il Consorzio di Tutela della Igp Clementine del Golfo di Taranto sta operando in questa direzione, certificando con il bollino Igp una eccellenza del nostro territorio. Per permettere ai consorziati di conquistare maggiori quote di mercato, abbiamo modificato il vecchio disciplinare di produzione aggiornandolo alle nuove dinamiche dei mercati, in particolare intervenendo sulle confezioni e sulla bollinatura dei frutti. Abbiamo avviato anche collaborazioni con importanti istituti di ricerca, anche universitari, per realizzare progetti che possano incidere positivamente sulle qualità delle produzioni, anche con interventi in campo, e sulla tracciabilità; i mercati oggi chiedono questo, pensare di continuare a proporsi come venti anni fa significa

condannarsi alla marginalità. È un approccio apprezzato e premiato dalle aziende del territorio: in poco più di un anno abbiamo raddoppiato la base consortile!

#### Quali iniziative avete per varato per promuovere le Igp Clementine del Golfo di Taranto sui mercati?

Grazie alle risorse acquisite partecipando con successo a importanti bandi del settore, da un lato stiamo rinnovando il sito e siamo presenti sui social, da un lato abbiamo partecipato alle principali fiere nazionali del settore, come MacFrut di Rimini, ma soprattutto a quelle estere, come Fruit Logistica a Berlino e Fruit Attraction a Madrid: è fondamentale proporsi a buyer e player internazionali, anche se devo dire di essere particolarmente orgogliosa di altre due iniziative. Grazie a Origin Italia, l'Associazione Italiana Consorzi Indicazioni Geografiche che riunisce i Consorzi di Tutela dei prodotti agroalimentari Dop Igp italiani, abbiamo partecipato a due importanti eventi italiani del G7, quello tenuto in Puglia nel giugno dello scorso anno e la Riunione dei Ministri dell'Agricoltura di settembre a Siracusa: siamo fieri che le Clementine del Golfo di Taranto siano state proposte e apprezzate dai "grandi della terra".



Le clementine Igp del Golfo di Taranto rappresentano il 25-30 % della produzione nazionale  
Igp clementines from the Gulf of Taranto account for 25-30 % of national production

## 'THE SECRETS OF OUR CLEMENTINES'

*Clementines owe their name to a monk, Father Clément Rodier, who spotted the plant in the Misserghin mission near Oran in Algeria at the end of the 19th century. Since the 1930s, the cultivation of clementines has spread to the so-called Western Ionian Arc in the province of Taranto, an area where this citrus fruit has found its natural habitat, becoming a stable crop that is extremely important for both the economy and the traditions of the area. The Clementine of the Gulf of Taranto is a citrus fruit similar to the mandarin, but much sweeter and intensely coloured, with tasty, seedless flesh, an excellence that differs significantly in flavour and organoleptic characteristics from the clementines grown elsewhere. In January last year, thanks to the action of the new governance led by president Daniela Barreca, the Consorzio Agrumicoltori Tarantini was transformed into the new Taranto Gulf Clementines Igp Consortium) by a ministerial decree of the Masaf. In little more than a year, the new Consortium has made a name for itself in Italy and abroad thanks to a dynamic and concrete action aimed, on the one hand, at broadening the consortium's base and, on the other, at using all the tools to protect the Gulf of Taranto Clementine Pgi and promote it on the markets with the aim of increasing the profitability of the member farms. We talk about this with the president Daniela Barreca who, with a wealth of experience in the fruit and vegetable sector, is one of Italy's most successful consultants in the agri-food sector with a specialisation in agricultural supply chains.*

#### Where is Clementine del Golfo di Taranto produced?

The typical production area of the PGI Clementine del Golfo di Taranto includes the municipalities of Castellana, Ginosa, Massafra, Palagianello, Palagiano, Statte and Taranto. The clementines grown in this area make up 25-30% of the total national production of this cultivar, which amounts to around 3,000,000 quintals. It



La clementina è un'eccellenza di un territorio fertile. The clementine is an excellence of a fertile land

is a fertile, sun-kissed land whose climatic conditions and soil conditions positively influence the growth and ripening processes of the fruit, helping to produce clementines with excellent organoleptic and product characteristics.

**What does the Consortium for the Protection of Pgi Clementines of the Gulf of Taranto do?** In the fruit and vegetable sector, in order to attack high added-value markets, such as large-scale retail trade or northern Europe, it is necessary to guarantee product quality and traceability: the Consortium for the Protection of the Gulf of Taranto Clementines Pgi is working in this direction, certifying with the Pgi label an excellence of our territory. In order to allow the consortium members to win more market share, we have modified the old production specifications, updating them to the new market dynamics, in particular by intervening on the packaging and labelling of the fruit. We have also initiated collaborations with important research institutes, including universities, to implement projects that can have a positive impact on the quality of production, also with interventions in the field, and on traceability; today's markets demand this, and to think of continuing to do as we did twenty years ago means condemning ourselves to marginality.

This approach is appreciated and rewarded by the companies in the area: in little more than a year we have doubled the consortium base!

#### What initiatives have you launched to promote the Gulf of Taranto PGI Clementines on the markets?

Thanks to the resources acquired by successfully participating in important calls for tenders in the sector, on the one hand we are renewing our website and are present on social networks, and on the other hand we have participated in the main national trade fairs in the sector, such as MacFrut in Rimini, but above all in foreign ones, such as Fruit Logistica in Berlin and Fruit Attraction in Madrid: it is essential to present ourselves to international buyers and players, although I must say that I am particularly proud of two other initiatives. Thanks to Origin Italia, the Italian Association of Geographical Indication Consortia, which brings together the Consortia for the Protection of Italian Pdo Pgi agri-food products, we took part in two important Italian events of the G7, the one held in Puglia in June last year and the Meeting of Agriculture Ministers in Syracuse in September: we are proud that the Gulf of Taranto Clementines were proposed and appreciated by the 'great of the earth'.