

Tè alle erbe dello Strandzha riceve la Denominazione di Origine Protetta

Автор(и): Растителна защита
Дата: 05.06.2025 *Брой:* 6/2025



Il 3 giugno 2025, la Commissione Europea ha ufficialmente iscritto il "Tè alle Erbe di Strandzha" nel Registro delle Indicazioni Geografiche dell'Unione Europea (UE). Ciò è avvenuto attraverso la pubblicazione di un Regolamento di Esecuzione sulla Gazzetta Ufficiale dell'UE, con il quale il nome ha ottenuto lo status di Denominazione di Origine Protetta (DOP). L'iniziativa di registrazione è stata avviata dal gruppo di produttori "DAR-3 SS – DZZD", che ha presentato domanda al Ministero dell'Agricoltura e dell'Alimentazione nell'aprile 2021.

"Tè alle Erbe di Strandzha" – un'erba inestimabile

Il tè di Strandzha è una specie endemica – una specie che in Bulgaria si trova solo nella regione di Strandzha, nella Bulgaria sudorientale. La sua coltivazione è interamente manuale e segue pratiche tradizionali adattate agli unici suoli calcarei della regione.

Il tè alle erbe è prodotto da foglie e fiori di una pianta del genere *Sideritis* (famiglia *Lamiaceae*). La coltivazione deve essere effettuata solo in aree con adeguata esposizione e tipo di suolo (suoli alcalini, che possono trovarsi anche intorno a rocce calcaree), il più possibile vicine alle caratteristiche floristiche degli habitat nativi delle piante del genere *Sideritis*. Tali aree si trovano nel territorio dei cinque comuni di Strandzha: Malko Tarnovo, Primorsko, Sozopol, Sredets e Tsarevo. Il prodotto si distingue per un caratteristico sapore leggermente dolce, un delicato bouquet aromatico e un alto contenuto di antiossidanti e composti fenolici. Il raccolto avviene da giugno ad agosto.

Il tè è utilizzato non solo come bevanda, ma anche come rimedio naturale con comprovate proprietà antibatteriche e antivirali. Il tè ha un aroma caratteristico che combina menta, fiori di tiglio e note di frutta secca, e possiede un'elevata attività antiossidante.

Per il rafforzamento generale dell'organismo, occorrono uno o due steli di erbe finemente spezzati, su cui si versano 500 ml di acqua bollente. Si lascia sobbollire a fuoco basso per 5 minuti. Se lo si desidera, può essere consumato caldo o freddo con l'aggiunta di succo di limone o di un cucchiaino di miele.

Denominazione di Origine Protetta (DOP)

In questo modo, questo tè, unico per la Bulgaria, entra a far parte del registro europeo dei prodotti agricoli protetti. Le DOP proteggono i nomi di determinati prodotti per promuoverne le caratteristiche specifiche, legate alla loro origine geografica e al know-how tradizionale utilizzato nella loro produzione. Grazie al riconoscimento delle indicazioni geografiche, i consumatori possono avere fiducia che determinati prodotti siano di alta qualità, e i produttori possono commercializzare il proprio prodotto con maggior successo.

La registrazione nei regimi di qualità europei contribuisce alla preservazione del patrimonio culinario e culturale bulgaro, alla protezione dell'ambiente e della biodiversità, allo sviluppo sostenibile delle aree rurali e all'aumento del valore di mercato e del riconoscimento del prodotto attraverso il logo europeo.

Con l'inserimento del "Tè alle Erbe di Strandzha" nel registro, la Bulgaria conta ora sei prodotti alimentari protetti nell'UE – tre Denominazioni di Origine Protetta – "Miele Manov di Strandzha", "Yogurt Bulgaro", "Formaggio

Bulgaro in Salamoia Bianco"), due Indicazioni Geografiche Protette – "Sudzhuk di Gornooryahovski", "Olio di Rosa Bulgaro" e sette prodotti con una Specialità Tradizionale Garantita.