

# L'atlante del cibo doc l'Italia batte tutti con 183 super prodotti

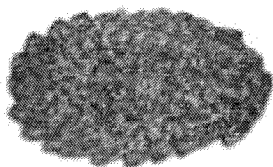
*La prima banca dati mondiale degli alimenti con marchio di qualità*

ANTONIO CIANCIUOLO

ROMA — Sono i campioni di un settore che fa da volano al made in Italy. Gli alimenti che ci ancorano al tempo e allo spazio perché non mentono sul luogo di provenienza e non spuntano a tradimento, fuori stagione. Quelli che ci difendono dall'agropirateria che costa all'Italia 60 miliardi di euro l'anno. Eppure solo l'8 per cento degli europei sa cos'è un prodotto con il marchio geografico di garanzia, cioè con le sigle dop (denominazione di origine protetta), igp (indicazione geografica protetta), stg (specialità tradizionali garantite). Un deficit di conoscenza che penalizza in particolare Italia, Francia e Spagna, i paesi leader, vittime delle truffe organizzate cambiando qualche lettera al nome di un fuoriclasse, come è successo al parmigiano reggiano, mortificato dal *parmesan*. Per rispondere a questa minaccia è stato pubblicato il primo atlante mondiale dei prodotti con il marchio: 868 materie prime legate al territorio in cui si è sviluppata la capacità di coltivarle e cucinarle.

L'idea di una banca dati dei prodotti agroalimentari certificati è nata a Siena. Le istituzioni cittadine, con l'appoggio della Regione Toscana e del ministero delle Politiche agricole, hanno creato la Fondazione Qualivita per costituire l'os-

■ ■ Italia  
Salame d'Oca di Mortara



Ha la forma del collo d'oca o tubolare ed è composto da carni magre d'oca tritate con carni grasse e magre di suino, condite con sale marino, pepe e aromi naturali

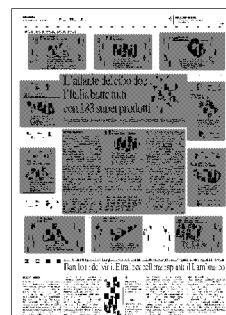
servatorio europeo sui marchi territoriali. «Volevamo rispondere a uno squilibrio pericoloso», spiega Mauro Rosati, segretario di Qualivita. «Da una parte una produzione agricola ipertrofica che annega i consumatori in un cibo di scarsa qualità alimentando problemi drammaticamente in crescita come l'obesità. Dall'altra una pattuglia di gourmet che si con-

**La classifica è guidata dal nostro paese seguito da Francia (165), Spagna (126), Portogallo (116), Grecia e Germania**

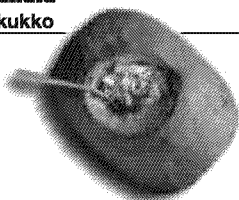
tende poche chicche a prezzi amatoriali. Con il nostro atlante diffondiamo l'informazione su un numero significativo di prodotti dando lo stesso spazio a chi fattura milioni e a chi ha un'impresa familiare. Un contributo per andare verso la democrazia della qualità: tanti prodotti, tutti certificati, a prezzi abbordabili».

La classifica è guidata dall'Italia con 183 prodotti, seguita da Francia (165), Spagna (126), Portogallo (116). Siamo primi anche per numero di coltivatori dei prodotti dop e igp (75 mila), per l'ortofrutta, per l'olio. Mal'Atlante del cibo certificato spazia in tutta Europa. C'è la *chourica doce de vinhais*, una salsiccia di maiale portoghese con l'aggiunta di miele, noci e mandorle. Ci sono le *avgotaracho messolongiou*, le uova di pesce greche salate, essiccate e poi rivestite con cera naturale. E ancora il dolce tedesco che si ottiene soffiandoci aria con una cannuccia e passandolo poi in forno, il porro che cresce sul terreno sabbioso della Manica, il miele citato da Omero, lo zafferano essiccato usando legna di quercia. Per il resto del mondo siamo agli assaggi preliminari, anche perché la legislazione sui marchi doc è europea e altrove bisogna procedere per analogia. Ma nel 2015, all'Expo di Milano verrà presentata l'Enciclopedia dei prodotti legati al territorio: 10 mila specialità.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

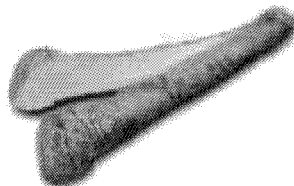


 **Finlandia**  
**Kalakukko**



Tortino fatto di pasta di pane ottenuta da farina d'orzo, di segale e di frumento con un ripieno di piccoli pesci interi e pezzetti di salmone, pancetta e sale

 **Austria**  
**Steirischer Kren**



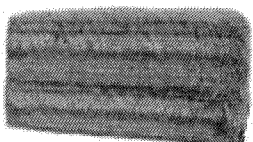
Rafano della Stiria, condimento per insaporire pietanze dall'aroma piccante speziato. Può essere mescolato alla mela rafano

 **Grecia**  
**Masticha Chiou**



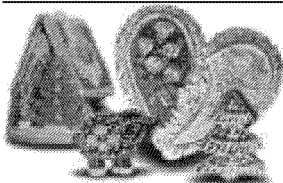
Resina di lentisco prodotta da alberi nell'isola di Chio. Può essere masticata o usata in cucina come spezia

 **Francia**  
**Foin de Crau**



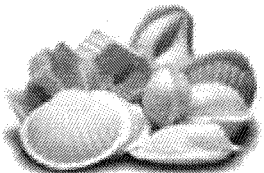
Tipo di fieno aromatico molto pregiato che trasferisce caratteristiche uniche alle carni e al latte degli animali che se ne alimentano

 **Repubblica Ceca**  
**Pardubický Pernik**



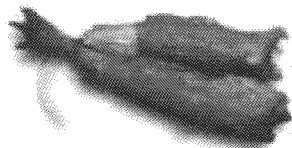
Pane speziato con forme tridimensionali. Il pan pepato farcito è decorato con glassa di zucchero e cioccolato

 **Portogallo**  
**Ovos Moles de Aveiro**



Dolcetti realizzati dall'unione di tuorli d'uovo crudi con caldo sciroppo di zucchero. La crema molle viene poi sigillata in un'ostia

 **Regno Unito**  
**Arbroath Smokies**



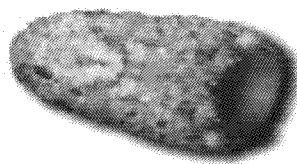
Prodotto ottenuto da pesci Eglefini interi che vengono sottoposti a processo di affumicatura con legno di faggio e quercia

 **Cipro**  
**Loukoumi Geroskipou**



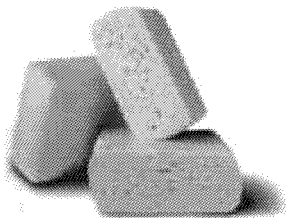
Prodotto a base di zucchero con aromi diversi: rosa, mandarino, menta, fragola, arancio, ananas, bergamotto

 **Slovacchia**  
**Skalický Trdelník**



Grande biscotto a forma di cilindro cavo fatto di farina di frumento, uova e aromi. E' cotto su un rullo di legno

 **Danimarca**  
**Esrom**



Formaggio del convento dall'odore aromatico, profumo e sapore delicati e aciduli