

AGROALIMENTARE

In Italia, dove sventolano le Bandiere del gusto

Coldiretti le ha assegnate alle regioni che hanno recuperato antichi sapori e prodotti tradizionali. Al primo posto la Toscana

Marcello Severino

■ Prima sono arrivate le «Bandiere blu» a suggerirci le località costiere più virtuose nei confronti della natura marina. Poi è stato il turno di quelle «arancioni» legate alla qualità turistico-ambientale del Touring Club. Ora arrivano le Bandiere del gusto che premiano le regioni con il maggiore numero di specialità salvate dall'estinzione e restituite al palato di tutti.

Un'idea di Coldiretti, presentata pochi giorni fa a Roma in occasione dell'incontro «L'Italia che piace nell'estate 2012: il turismo ambientale ed enogastronomico», organizzato con la Fondazione Univerde e IprMarketing. Iniziativa che rispec-

chia un valore esclusivo della Penisola: il saper offrire come nessun altro Paese al mondo, un ricco elenco di bontà alimentari «tipiche» del territorio che, speriamo ancora per molto, può contare ancora su circa il 10% della sua superficie in cui gli agricoltori lavorano con amore e competenza.

Sempre secondo la Coldiretti, va aggiunto che per più di un italiano su tre (circa il 35%) il successo delle vacanze dipende anche dalla possibilità di poter degustare delle specialità enogastronomiche a livello locale. Insomma, il cibo ha la meglio su ogni altro passatempo: dalle visite a mostre e musei (29%) allo shopping (16%), dalla socializzazione alle nuove amicizie (12%),

per finire con lo sport (6%). Questo significa anche che più della metà degli italiani, durante viaggi o weekend fuori porta, considera il prodotto agroalimentare, soprattutto quello che ha i crismi della tipicità locale, un souvenir ideale da

TURISMO E FORCHETTA

Per il 35% dei viaggiatori il successo di una vacanza dipende anche dalla cucina

preferire ai più classici gadget come cartoline, magliette od oggetti di artigianato.

Altro dato interessante messo in evidenza da Coldiretti è che salgo-

no a 4,1 milione le presenze di ospiti negli agriturismi italiani nell'estate 2012, con un leggero aumento rispetto allo scorso anno (+2,5%), in controtendenza rispetto all'andamento generale dove la crisi si fa sentire in modo sensibile. Tornando al censimento che ha dato origine all'assegnazione delle bandiere del gusto, esso ha riguardato ben 4.671 prodotti tradizionali e di questi il 10% provengono dalla Toscana che è leader tra tutte le altre regioni per la capacità di proporre a tutti quelli, davvero tanti, che la scelgono per i propri viaggi 465 specialità ricavate attraverso regole tramandate di padre in figlio per almeno 25 anni e prodotte in un contesto paesaggistico unico del suo ge-



nere. La Torta di Villa Basilica è un succulento esempio: a base di riso e salata, ha un caratteristico colore giallo ocra ed è croccante con un insieme di formaggi e spezie per un sapore davvero squisito. E poi il prosciutto senese di cinta che deve il suo nome al caratteristico segno presente sul corpo del maiale da cui si ricava, una razza suina molto antica e che si alleva allo stato brado in modo naturale.

Al secondo posto c'è il Lazio con 384 prodotti, tra cui un delizioso stracchino di capra e il fagiolo del Purgatorio, che deve il particolare nome al fatto che fosse servito in tavola sin dal 1600 il mercoledì delle ceneri. Con 370 prodotti a parimerito seguono la Campania e il Veneto. La prima con vere chicche come

GLI AGRITURISMO

Hanno risentito meno della crisi che colpisce il settore delle vacanze

la Cipolla di Vatolla, a forma di trottole, veniva considerata un toccasana contro raffreddori ed influenza. Per quanto riguarda la seconda possiamo ricordare la Batata di Anguillara, tubero dolce da cui si ottiene anche un liquore dalle apprezzate virtù digestive.

Le altre regioni che hanno visto assegnarsi le Bandiere del gusto sono: Piemonte con 363 prodotti, Liguria con 242, Sicilia con 234, Puglia con 231, Sardegna con 178, Molise con 159, Friuli-Venezia Giulia e le Marche con 150, Abruzzo con 147, la provincia autonoma di Trento con 109, quella di Bolzano con 92, Basilicata con 77, Umbria con 69 e la Valle D'Aosta con 32.

Coldiretti precisa anche che a prevalere tra le specialità regionali, spesso salvate grazie all'impegno degli imprenditori agricoli, sono 1.420 diversi tipi di pane, pasta e biscotti, seguiti da 1.305 verdure fresche e lavorate, 766 salami, prosciutti, carni fresche e insaccati, 475 formaggi, 160 bevande tra analcoliche, liquori e distillati, 151 prodotti di origine animale - dal miele ai prodotti lattiero caseari tranne il burro - oltre a 147 preparazioni di pesci, molluschi e crostacei.

Una miriade di piacevoli sapori dal passato in grado di contribuire a rendere più roseo il futuro per l'economia turistica ed enogastronomica dalle Alpi all'Etna.



Una veduta della splendida campagna Toscana. La regione di Dante è al primo posto dell'originale classifica di Coldiretti relativa alle Bandiere del gusto, con ben 465 specialità, la cui preparazione si tramanda da padre in figlio da almeno 25 anni