

# Prodotti tipici e tutelati

## E sai cosa mangi

### *Il boom dei Farmer's market*

di ELIANA BELLÉ

— MILANO —

**SCANDALO** polpette, possiamo difenderci anche se l'etichetta sugli alimenti è carente. Basta mangiare ciò che si conosce, prodotti freschi o stagionati, che arrivano dal campo e finiscono direttamente sulla nostra tavola. La Lombardia vanta un grande numero di prodotti di qualità che rappresenta il frutto di una attività agricola che ha saputo mantenere vive le tradizioni senza ignorare lo sviluppo delle tecnologie. Primi tra tutti i 26 prodotti certificati, di cui 14 a Denominazione di origine protetta (12 formaggi e 2 oli extravergine di oliva) e 12 a Indicazione geografica protetta (10 salumi e 2 ortofrutticoli), secondi i 243 prodotti tradizionali lombardi. Alimenti la cui caratteristica principale deriva dalla zona geografica di produzione e dai processi unici di trasformazione e lavorazione. Certo il concetto di origine non va confuso con qualità, però conoscendo dove nasce il prodotto si ha la certezza di chi lo ha lavorato e in che modo. Come il Nostrano Valtrompia, l'ultimo dei formaggi ad aver ottenuto alcuni mesi fa il marchio Dop, grazie alla tradizionale pratica dell'alpeggio nella stagione estiva, e all'uso caratteristico dello zafferano nella caseificazione. «Attualmente sono solo 6 i produttori di questo particolare formaggio – dice Silvio Zanini, 64 anni stagionatore di lungo corso a San Colombano in Collio, in Alta Valtrompia – e annualmente si producono circa 4000 forme». Una perla che si ac-

bardi come l'olio extravergine di oliva che proviene dai nostri laghi o come gli insaccati che vengono lavorati in quasi tutte le province seguendo tecniche antiche e rivisitate secondo le nuove tecnologie. Altra chance per evitare di mangiare quel che non si conosce è offerta dai farmer's market. La Coldiretti ha appena inaugurato il mercato numero 120 nato in Lombardia. E domenica prossima, 10 marzo, sarà la volta della nuova vetrina delle produzioni agricole targata Cia che verrà inaugurata a Milano presso il portico del Complesso Monumentale Chiesa Rossa. Dopo lo scandalo polpette anche ristoratori e osterie sono scese in prima linea in difesa del consumatore aderendo all'iniziativa di Slow Food «Ne abbiamo le tasche Ripiene»: in 16 locali lombardi sino al 17 marzo i cuochi intratterranno i propri commensali raccontando gli ingredienti scelti, la loro origine e il nome dei fornitori.



# I NODI NEL PIATTO



Silvio Zanini  
stagionatore  
di formaggi

**L'INIZIATIVA**  
APERTURA DI NUOVI  
PUNTI VENDITA  
DI COLDIRETTI E CIA

**LA SOLUZIONE**  
CONOSCERE COSA C'È NEL CIBO  
E CHI LO LAVORA:  
UNA GARANZIA DI SALUBRITÀ

«**Ne abbiamo le tasche ripiene**»

**Iniziativa di Slow Food: sino a metà marzo  
16 cuochi di ristoranti e osterie lombarde  
intratterranno i propri ospiti raccontando  
gli ingredienti scelti, la loro origine, il nome  
dei fornitori e sveleranno i segreti delle ricette  
di ravioli, lasagne e polpette serviti**

## Tradizione, la formula vincente

**Le etichette non sempre sono chiare  
e in molti casi sono carenti e lacunose  
Ecco come mangiare ciò che si conosce  
Alimenti freschi o stagionati che arrivano  
dal campo o direttamente da chi li lavora  
sui banchi di mercati agricoli e negozi**



Il nuovo  
farmer's  
market  
di Parabiago