

Puglia

LA GAZZETTA DEL MEZZOGIORNO.it

Martedì, 10 Agosto 2010 10:29

HOME PUGLIA BASILICATA SPORT ITALIA MONDO ECONOMIA SPETTACOLO NEWS IN ENGLISH Cerca

Legale Servizi Vivi La Città LaGazzetta.TV Meteo Viaggi Oroscopo Blog Forum Sondaggi Foto Contatti

SKY CLOTHES

Ascolta

Translate

A A A+

f C CH HD U Y D O

Ora Puglia e Basilicata hanno 295 prodotti agroalimentari protetti



ROMA - "Salgono al livello record di quattromilacinquecentoundici (4511), quaranta in più rispetto allo scorso anno, i prodotti agroalimentari italiani ottenuti secondo regole tradizionali antiche tramandate nel tempo censiti dalle regioni, che sono disponibili come souvenir o per allietare le tavole dei turisti durante le vacanze". E' quanto emerge dall'indagine della Coldiretti sull'elenco dei prodotti agroalimentari tradizionali delle regioni aggiornato con la decima revisione pubblicata nella Gazzetta Ufficiale.

"Per l'estate 2010 il turismo enogastronomico con un valore stimato di 5 miliardi di euro, si conferma -sostiene la Coldiretti- il vero motore della vacanza Made in Italy che è l'unica nel mondo a poter offrire la più ampia

varietà di prodotti tradizionali regionali ma anche il record comunitario nella produzione biologica, ben 207 denominazioni di origine riconosciute a livello europeo, mentre sono 477 i vini a denominazione di origine".

"Nella mappa delle regioni che presentano la più ricca 'biodiversità' a tavola si classifica al primo posto -sottolinea la Coldiretti- la Toscana con 463 specialità seguita sul podio da Veneto e Lazio (367) e Piemonte (365) ma ottimi posizionamenti si riscontrano per Campania (333). A seguire ci sono Liguria (295), Calabria (272), Sicilia (238), Emilia-Romagna (233), Puglia (222), Lombardia (209), Sardegna (172), Molise (159), Friuli-Venezia Giulia (151), Marche (147), Abruzzo (143), Trento (109), Bolzano (92), Basilicata (73) Umbria (70) e Val d'Aosta (31)".

"A prevalere tra le specialità 'salvate dall'estinzione' sono -sottolinea la Coldiretti- i 1.362 diversi tipi di pane, pasta e biscotti, seguiti da 1.263 verdure fresche e lavorate, 748 salami, prosciutti, carni fresche e insaccati di diverso genere, 461 formaggi, 154 bevande tra analcoliche, liquori e distillati e 150 prodotti di origine animale (miele, lattiero-caseari escluso il burro, ecc.). Con l'ultimo elenco dell'estate 2010 si registra un incremento rispetto all'anno scorso nonostante siano stati cancellati alcuni prodotti divenuti Dop o Igp e quindi protetti a livello europeo come ad esempio il Ciauscolo marchigiano, il prosciutto crudo di Cuneo, il pistacchio di Bronte (Sicilia), il marrone di Caprese Michelangelo (Toscana), l'Aglio bianco polesano e l'Insalata di Lusina (Veneto)".

"Sono stati messi 'sotto tutela' nuovi prodotti come -precisa la Coldiretti- la 'ncandarata' lucana (carne di maiale conservata sotto sale) e tutta una serie di fagioli autoctoni della Basilicata come quelli di Muro lucano, di San Gaudioso e Zeminelle. L'Emilia-Romagna, oltre a mettere in elenco il celebre e imitatissimo 'ragù classico alla bolognese' ha tutelato, ad esempio il 'latte ruolo' (latte intero bollito, mescolato con pan pangrattato, profumato con succo di limone e messo al forno) e la 'piada coi ciccioli (di maiale)', continua la nota.

"E se il Lazio ha introdotto in elenco il 'caciocavallo di Supino' e i 'canasciunetti' ciociari (pizze rustiche con l'impasto all'uovo e farcite di formaggio e uova), la Puglia ha protetto il 'pallone di Gravina' (formaggio semiduro a pasta cruda filata, prodotto con latte bovino intero crudo o pastorizzato e stagionato fino ad 1 anno dalla caratteristica forma a palla), la Sardegna l'"abbamele' (un decotto di polline usato per insaporire ed esaltare il gusto di numerosi piatti e dolci tradizionali) e il Veneto ha reso giustizia allo 'spiedo d'alta marca' e ai 'rofoi di Sanguinetto' (dolci di forma triangolare fatti di pasta simile alla sfoglia, ripieni di un composto fatto con biscotti, mandorle, canditi, cioccolato, zucchero e rum)", aggiunge Coldiretti.

"In dieci anni, rispetto al luglio 2000 quando è iniziato il lavoro di catalogazione a livello regionale, i prodotti censiti sono più che raddoppiati grazie all'impegno degli imprenditori agricoli nel recupero delle tradizioni. Un risultato -continua la Coldiretti- finalizzato a proteggere dalle falsificazioni e a conservare anche in futuro nella sua originalità il patrimonio gastronomico nazionale che rappresenta una componente determinante per la competitività del Made in Italy. Una ricchezza nazionale che comprende -precisa la Coldiretti- prodotti ottenuti secondo regole tradizionali protratte nel tempo per almeno 25 anni e metodiche praticate sul territorio in modo omogeneo".

"Comperare direttamente dal produttore è un modo -sostiene la Coldiretti- per garantirsi l'autenticità degli acquisti e non cadere nel rischio dei prodotti taroccati spacciati come tipici del territorio, ma che non hanno in realtà nulla a che fare con la realtà produttiva locale come nel caso dell'offerta di prosciutti di montagna o di campagna spesso provenienti dalla stagionatura di cosce di maiali olandesi, ma anche di panini ciociari che sfruttano del tutto impropriamente l'appeal del territorio".

"Durante il periodo estivo a livello nazionale con il sostegno della Coldiretti sono aperti 18mila agriturismi e 63.600 frantoi, cantine, malghe e cascine dove è possibile acquistare specialità alimentari garantite direttamente dal produttore che garantiscono l'originalità dell'offerta, ai quali si aggiungono gli oltre 500 mercati di campagna amica aperti dalla Coldiretti nell'ambito del progetto per 'una filiera agricola tutta italiana nelle piccole e grandi città, dei quali quasi la metà già accreditati per il rispetto di un preciso disciplinare".

10 AGOSTO 2010

Stampa Commenta Invia a un amico

RSS

Pubblica qui il tuo annuncio PPN