

ECCELLENZE ENOGASTRONOMICHE

# Dai piccoli borghi il buono d'Italia L'avanzata dei "Comuni gourmet"

Quasi tutti i marchi d'origine della Penisola nascono nei centri minori: 270 sui 293 totali. Generano un fatturato di 14 miliardi. L'Emilia Romagna guida la classifica con 42 specialità

PAOLO BARONI  
ROMA

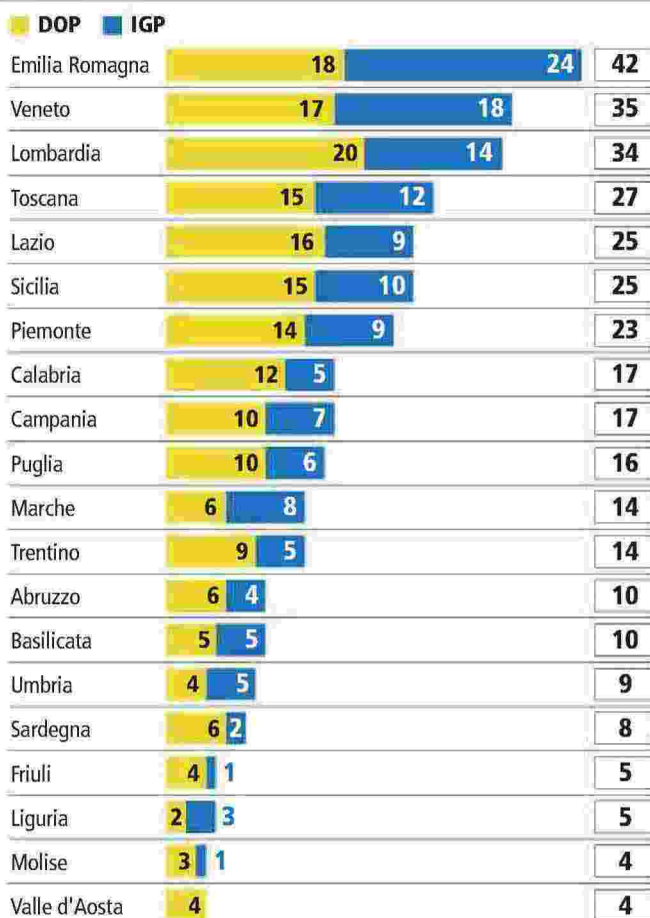
Dal vino «Loazzolo» prodotto nell'omonimo borgo astigiano, dove vivono appena 358 persone, Dop tra le più piccole d'Italia, allo «scarciofeno» viola di Montelupone, in provincia di Macerata, sino a prodotti certamente più famosi come il culatello di Zibello, il pane di Altamura o i pomodori Pachino: son ben 270 su 293 le produzioni tipiche nazionali a denominazione di origine (Dop e Igp) che nascono nei piccoli comuni italiani.

In occasione dell'apertura dell'anno nazionale del cibo italiano nel mondo Coldiretti e fondazione Symbola hanno compilato una vera e propria mappa dei «comuni gourmet». Che garantiscono la produzione di tutti i 52 formaggi a denominazione protetta, del 97% dei 46 olii extravergini di oliva, del 90% dei 41 salumi e dei prodotti a base di carne, dell'89% dei 111 tra cereali ed ortofrutta e dell'85% dei 13 prodotti di panetteria e pasticceria ed il 79% dei vini più pregiati. A guidare la graduatoria è l'Emilia Romagna con 42 specialità, seguita da Veneto (35), Lombardia (34), Toscana (27), Lazio e Sicilia (25) e Piemonte (23). Un patrimonio enogastronomico custodito fuori dai tradizionali circuiti turistici e che ora, grazie alla legge sui piccoli comuni si cerca di rilanciare.

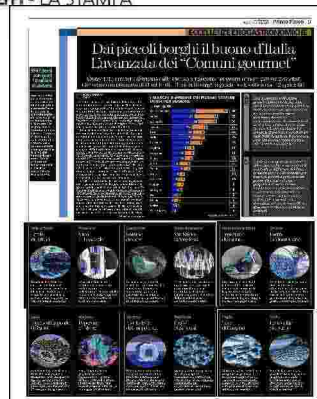
«Dalla valorizzazione dei loro tesori enogastronomici dipendono molte delle opportunità di lavoro dei 3,9 milioni di under 40 che hanno scelto di non abbandonare gli antichi borghi» sostiene il presidente di Coldiretti Roberto Moncalvo. «I piccoli comuni - afferma a sua volta il presidente di Symbola, Ermete Realacci - non sono un peso ma una straordinaria opportunità per l'Italia: qui si produce tanta parte di quel made in Italy apprezzato a livello internazionale». Che sviluppa un fatturato annuo al consumo di 14 miliardi di euro, di cui 4 realizzati sui mercati esteri.

© BY NC ND/ALCUNI DIRITTI RISERVATI

## I MARCHI D'ORIGINE DEI PICCOLI COMUNI DIVISI PER REGIONE



centimetri - LA STAMPA



## 5567 paesi con quasi 10 milioni di abitanti

■ Sono 5567 i piccoli Comuni italiani, ovvero il 69,7% del totale e secondo l'analisi Coldiretti/Symbola ospitano poco più di 10 milioni persone. Il Piemonte è la regione con il maggior numero di Piccoli Comuni (1067) seguito dalla Lombardia (1055) e dalla Campania (338) ma in percentuale la più alta densità di centri sotto i 5 mila abitanti sul totale regionale è in Valle d'Aosta (99%) e Molise (92%).

### DOP

La Denominazione di origine protetta, abbreviata in Dop, è un marchio di tutela che viene attribuito dall'Unione europea agli alimenti le cui peculiari caratteristiche qualitative dipendono essenzialmente o esclusivamente dal territorio in cui sono stati prodotti. La domanda viene inoltrata dal consorzio di produzione al ministero delle Politiche agricole, il quale a sua volta istruisce la pratica di fronte alla Commissione europea.

### IGP

L'Indicazione geografica protetta, abbreviata in Igp, è un marchio di tutela che, a differenza del Dop, viene assegnato a un prodotto per una sola qualità o caratteristica, purché dipenda dall'area geografica di realizzazione. Tutela ricette o processi produttivi e, per fregiarsi del marchio, il produttore deve seguire tutte le indicazioni contenute nel disciplinare di produzione. Oltre a sottoporsi ovviamente ai relativi controlli.

#### Valle d'Aosta

#### Lardo di Arnad



Si ottiene lavorando la parte sottocutanea del dorso del suino tagliato in blocchi alti 4 o 5 dita. E' aromatizzato con alloro, salvia, rosmarino, ginepro, aglio ed erbe di montagna.

#### Piemonte

#### Vino di Loazzolo



E' un vino Doc la cui produzione è consentita esclusivamente nell'omonimo comune della provincia di Asti. Appena 3 ettari di terreno dei 150 coltivati a moscato.

#### Lombardia

#### Salame di Varzi



La sua origine sembra risalire ai Longobardi, che allevavano il maiale e avevano bisogno di un prodotto che si potesse conservare. È prodotto con tutte le parti del suino.

#### Emilia Romagna

#### Vin Santo di Vigoleno



Uve scelte con attenzione e appassite solo su graticci con controllo fino alla spremitura, che avviene solo dopo il primo dicembre dell'anno di raccolta. Invecchiamento 5 anni.

**Lazio****Fagiolo del Purgatorio di Gradoli**

Sono bianchi e piccoli ed il Mercoledì delle Ceneri tradizione vuole che questo fagiolo, lessato e condito con sale, pepe e olio sia il piatto tipico tradizionale del «Pranzo del Purgatorio».

**Abruzzo****Peperone di Altino**

Sono chiamati anche peperoni «a cocce capammonte» (a testa all'insù) perché il frutto è rivolto verso l'alto. Una maturi vengono infilzati con lo spago a mò di collana.

**Abruzzo****Mortadella di Campotosto**

Popolarmente chiamata «coglioni di mulo» viene prodotta nell'omonimo piccolo comune abruzzese colpito dal sisma. Ha grana fine e nasconde all'interno una barretta di lardo.

**Basilicata****Fagioli di Sarconi**

Questa dizione comprende ben 20 tipologie di cannellino e di borlotti dai «fasuli russi» ai «tovagliedde rampicanti», dai «verdolini» ai «napulitanu vasciu» a tanti altri.

**Friuli Venezia Giulia****Prosciutto di Sauris**

Prodotto in provincia di Udine si differenzia dai normali prosciutti per la leggera affumicatura ottenuta per combustione naturale con legna di faggio. Poi solo sale, pepe e aglio.

**Umbria****Farro di Monteleone**

Ha origini antiche, ci sono documenti che ne attestano la coltivazione a partire dal XVI Secolo. Può essere consumato come primo, secondo, contorno, piatto freddo o piatto unico.

**Puglia****Fave di Carpino**

Coltivata su terreni calcarei e argillosi, si produce in rotazione con grano duro, barbabietole da zucchero, pomodori e lupini. Si cuoce nelle pignatte di terracotta sul fuoco del camino.

**Sicilia****Lenticchie di Ustica**

Sono le lenticchie più piccole d'Italia e grazie a un produttore della Coldiretti sono anche diventate anche un cibo per gli astronauti per le missioni spaziali.