VirtùQuotidiane

I 249 PICCOLI COMUNI ABRUZZESI CUSTODI DELLE TIPICITÀ DOP E IGP, ECCO MAPPA GOURMET

11 Gennaio 2018

di Redazione



ROMA – Il 100% delle tipicità Dop e Igp abruzzesi nasce sul territorio dei 249 piccoli comuni della regione: si va dall'Olio Pretuziano delle Colline Teramane alla Carota dell'Altopiano del Fucino. È quanto emerge dall'esclusivo studio Coldiretti/Symbola su "Piccoli comuni e tipicità" presentato dalla Coldiretti a Roma a Palazzo Rospigliosi in occasione dell'apertura dell'anno nazionale del cibo italiano nel mondo per raccontare un patrimonio enogastronomico del Paese custodito fuori dai tradizionali circuiti turistici, che potrà ora essere finalmente valorizzata e promossa grazie alla nuova legge n.158/17 che contiene misure per il sostegno e la valorizzazione dei piccoli comuni.

"In Abruzzo le realtà sotto i cinquemila abitanti – spiega la Coldiretti – sono 249 (su 305 Comuni, oltre l'80%) e rappresentano una rete diffusa sul 70% del territorio, con una presenza che unisce il senso di comunità all'appartenenza geografica e la custodia di valori e tradizioni come quella del cibo e dei prodotti tipici. È proprio in questi territori che, oltre ai prodotti dotati di marchi specifici o Denominazioni di origine, trovano vita le tipicità più apprezzate e rappresentative di microcosmi che hanno fatto grande l'Abruzzo facendolo conoscere ed apprezzare anche fuori dai suoi confini nazionali".

Specialità e tipicità pregiate che questa mattina, nell'ambito della iniziativa a Palazzo

Rospigliosi, insieme a molte altre di tutta Italia, sono state esposte nella Rassegna dei prodotti tipici dei comuni con meno di 5mila abitanti per far conoscere le eccellenze territoriali conservate da generazioni negli angoli più remoti del paese.

Per l'Abruzzo, rappresentato dai dirigenti di Coldiretti e da una folta delegazione di sindaci e amministratori comunali rigorosamente con fascia, c'erano ceci di Navelli (562 abitanti), pecorino di Farindola (1.486) e peperone di Altino (3082), ma anche il bocconotto di Castel Frentano (4.373 abitanti) o l'olio toccolano solo per citare alcuni dei "tesori" esposti.

Tra tutti, particolare curiosità ha destato la mortadella di Campotosto (537 abitanti), uno dei salumi più imitati d'Italia fin dal 1575 (con il curioso secondo nome di "coglioni di mulo"), oggi simbolo di un piccolo borgo che vuole rinascere e riscattarsi dal sisma che ha inciso profondamente sull'economia locale.

"Dalla valorizzazione dei tesori enogastronomici custoditi nei Piccoli Comuni dipende la sopravvivenza di molte realtà economiche e derivano anche tante opportunità di lavoro per chi – soprattutto giovani – ha scelto di non abbandonare gli antichi borghi – dice Coldiretti Abruzzo – in tal senso, particolarmente importante è la nuova normativa che prevede misure per favorire la diffusione della banda larga, la promozione dell'agroalimentare a filiera corta, il turismo di qualità. La legge punta su una dotazione di servizi adeguata, sulla cultura, sulla manutenzione del territorio, sulla tutela dell'ambiente, sulla messa in sicurezza di strade, scuole e del patrimonio edilizio pubblico".

Coldiretti ricorda inoltre che dal tessuto territoriale dei centri sotto i 5mila abitanti dipende gran parte della leadership italiana in Europa con il sistema della qualità alimentare Made in Italy (Dop/Igp), che sviluppa un fatturato annuo al consumo di quasi 14 miliardi, dei quali circa 4 miliardi realizzati sul mercato estero.

Una risorsa per l'Italia che può contare su un patrimonio di antiche produzioni agroalimentari tramandate da generazioni in un territorio unico per storia, arte e paesaggio che sono le principali leve di attrazione turistica. Non a caso due stranieri su tre considerano la cultura e il cibo le principali motivazione del viaggio nel Belpaese mentre per ben il 54 per cento degli italiani il successo della vacanza dipende dalla combinazione cibo, ambiente e cultura, secondo l'indagine Coldiretti/Ixè.