

NEI BORGHI GOURMET CUSTODI TIPICITÀ OPPORTUNITÀ DI LAVORO PER I GIOVANI

13 Gennaio 2018

di Redazione



ROMA – Le opportunità di lavoro per i giovani, e un pezzo di futuro dell'economia italiana, si snodano tra le lenticchie di Altamura (Bari), iscritte oggi nel registro delle denominazioni di origine protette, le vigne, gli oliveti, e le colture di carciofo viola a Montelupone (Macerata) nel cratere del sisma del Centro Italia.

“I Piccoli comuni producono il 92% dei prodotti tipici – ha detto il presidente della Coldiretti **Roberto Moncalvo** – e dalla valorizzazione di questi tesori enogastronomici dipendono

molte delle opportunità di lavoro dei 3,9 milioni di giovani under 40 che hanno scelto di non abbandonare gli antichi borghi”.

Nella legge di bilancio, per supportare i territori di produzione del cibo di qualità, arrivano i distretti del cibo.

“Vogliamo dare strumenti nuovi di promozione e programmazione territoriale – sottolinea il ministro delle Politiche agricole **Maurizio Martina** – che guarda soprattutto alle aree interne e ai piccoli comuni, che possono formare distretti, aggregarsi e essere più forti”.

Una buona premessa al 2018, proclamato “Anno nazionale del cibo italiano nel mondo” su iniziativa dei ministri Martina e **Dario Franceschini**.

“Il cibo italiano – ha detto il ministro dei Beni Culturali e del Turismo – è un pezzo profondo del nostro Dna. Nella mia città, Ferrara, il Castello Estense è importante quanto la Salama di Sugo. E nel passaggio tra cappelletto e tortellino ci sono migliaia di varianti in ogni comune che sono identità culturali locali. Il 2018 anno nazionale del Cibo vuole raccontare tutto questo”.

L’Anno nazionale del cibo italiano nel mondo, per il ministro Martina, “è una partita che ci giochiamo all’insegna della modernità su una questione che è politica per il Paese. Dobbiamo lavorare sulle tre A: Agroalimentare, Ambiente, Alimentazione; ciò significa stare nella globalizzazione senza omologazione” ha precisato il ministro. Se il futuro si gioca nell’intreccio virtuoso tra Agricoltura, Alimentazione e Ambiente, Treccani Gusto, progetto editoriale frutto di un accordo tra l’enciclopedia con la Fondazione Qualivita, vuole promuovere la cultura del cibo italiano nel mondo e ridefinire concretamente l’apporto culturale dei prodotti italiani Dop e Igp”.

Per **Massimo Bray**, direttore generale Treccani, “è l’opportunità per far venire a galla il valore di questo mondo”. Il mondo delle Dop e delle Igp, ha sottolineato il dg della Fondazione Qualivita **Mauro Rosati**, “ha portato una cultura del mangiare meglio. In questo mondo le regole sono assi portanti dell’agroalimentare made in Italy e l’Atlante Qualivita, con Treccani Gusto, vuole portare nelle case delle famiglie italiane il mondo rurale certificato con le sue 818 produzioni Doc-Igp-Stg”.

Per l’europarlamentare **Paolo De Castro**, “l’odierna legittimazione culturale ha una valenza importantissima perché difende il settore dal rischio di banalizzazione. Non stiamo parlando di curiosità, ma di un segmento economico certificato con delle norme volute dall’Europa. Fuori dal mercato Ue – ha ammonito De Castro – siamo nudi; fondamentale è perciò la

legittimazione culturale delle Dop e Igp che ci dà la forza per vincere una battaglia di identità che è anche economica”.