VirtùQuotidiane

NELLA DISPENSA D'ABRUZZO 148 SPECIALITÀ ALIMENTARI CHE RESISTONO DA 25 ANNI

25 Novembre 2017

di Redazione



L'AQUILA – Con 148 specialità alimentari tradizionali presenti nel 2017, l'Abruzzo è la 16esima regione italiana nel censimento delle specialità ottenute secondo regole tradizionali protratte nel tempo per almeno 25 anni, presentato dalla Coldiretti all'apertura del Villaggio contadino sul lungomare Caracciolo a Napoli per lo storico appuntamento dell'anno internazionale del cibo italiano nel mondo proclamato nel 2018.

Migliaia e migliaia gli agricoltori presenti tra cui centinaia di abruzzesi nel primo Black Friday della tavola per far conoscere e salvare i tesori nascosti del Made in Italy. Ai raggi X tutti i diversi tipi di pane, pasta, formaggi, salumi, conserve, frutta e verdura, dolci e liquori tradizionali che compongono i 5.047 cibi del patrimonio enogastronomico nazionale (di cui appunto 148 abruzzesi), classificati per regione e tipologia, con gli esempi più curiosi, più rari, più antichi, più ricchi di proprietà salutistiche nella più ampia esposizione della variegata offerta territoriale mai realizzata prima.

Per quanto riguarda le varie categorie si tratta – spiega la Coldiretti – di 1.521 diversi tipi di pane, pasta e biscotti (di cui 49 abruzzesi), seguiti da 1.424 verdure fresche e lavorate (30 in Abruzzo), 791 salami, prosciutti, carni fresche e insaccati di diverso genere (25 in Abruzzo), 497 formaggi (14 in Abruzzo), 253 piatti composti o prodotti della gastronomia di cui 17

abruzzesi, 147 bevande tra analcoliche, birra, liquori e distillati di cui 7 in Abruzzo, 167 prodotti di origine animale (miele, lattiero-caseari escluso il burro, ecc.) e 159 preparazioni di pesci, molluschi, crostacei, rispettivamente 3 e 1 nella nostra regione.

Particolarmente ricca, curiosa e colorata la lista delle specialità abruzzesi che possiamo trovare leggendo il Censimento del patrimonio enogastronomico nazionale (*www.coldiretti.it*) tra le cinquemila tipicità italiane: si va dalle diverse versioni di pecorino (d'Abruzzo, di Atri e di Farindola) alla salsiccia nelle varianti Aquila, di fegato e di maiale sottolio; dalle mandorle di Navelli alle olive Intosso passando per l'aglio rosso di Sulmona all'amaro di Genziana e alle ciliegie di Raiano e Giuliano Teatino.

Ma nel lungo elenco di specialità ci sono anche tre tipi di patata (Turchesa, di montagna del medio sangro e degli Altipiani d'Abruzzo), il peperone secco piccante e il peperone rosso di Altino, la "scapece" e una lunga serie di "pizze": pizza con le sfrigole, pizza di crema e ricotta, pizza di Pasqua, pizza rustica dolce, pizza scima e pizza dolce tradizionale.

E poi la mortadella di Campotosto, meglio nota per la sua forma come "coglioni di mulo", che questa mattina è stata al centro delle specialità delle aree terremotate nell'area riservata alle aziende delle regione del sisma in cui hanno esposto anche aziende provenienti dall'Abruzzo.

"Nelle 148 specialità abruzzesi – dice Coldiretti Abruzzo – c'è un tripudio di colori e sapori che hanno una storia, una cultura ed una tradizione che è rimasta viva nel tempo e che vanno difese dalle spinte all'omologazione dell'offerta alimentare. Si tratta di una vastissima gamma di prodotti espressione di un territorio meraviglioso a vantaggio dei consumatori e resa possibile grazie al lavoro degli agricoltori che li hanno salvati finora dall'estinzione. Eccellenze che spesso è possibile inoltre trovare nella rete di vendita diretta dei mercati di Campagna Amica".

"Si tratta di un bene comune per l'intera collettività e di un patrimonio anche culturale che il nostro Paese può oggi offrire con orgoglio ai turisti italiani e stranieri", ha affermato il presidente nazionale della Coldiretti **Roberto Moncalvo** riferendosi al paniere italiano e ricordando che "il primato nei prodotti tradizionali si aggiunge a quello dei prodotti a denominazione di origine (Dop/Igp) riconosciuti dall'Unione europea, che hanno raggiunto quota 292, e ai 523 vini italiani Docg, Doc e Igt".

LA LISTA PER REGIONE

Regione	Specialità
Campania	515

Toscana	461
Lazio	409
Emilia-Romagna	388
Veneto	376
Piemonte	338
Liguria	294
Puglia	276
Calabria	268
Lombardia	248
Sicilia	244
Sardegna	193
Friuli-Venezia Giulia	169
Molise	159
Marche	151
Abruzzo	**148**
Basilicata	114
Trentino	105
Alto Adige	90
Umbria	69
Val d'Aosta	32
Totale	**5.047**

Fonte: Elaborazione Coldiretti sul censimento dei prodotti tradizionali regionali 2017.

IL PRIMATO È DI PANI, PASTE E DOLCI

Prodotto	Censimento 2000	Censimento 2017	Variazione
Paste fresche, pani e dolci	573	1.521	165%
Frutta e verdura	577	1.424	148%
Carni fresche e trasformate	444	791	78%
Formaggi	375	497	33%
Piatti composti o prodotti della gastronomia	–	254	–

Prodotti di origine animale (miele, ecc.)	63	167	165%
Preparazioni di pesci, molluschi e crostacei	51	159	212%
Bevande, liquori e birre	68	149	119%
Grassi	20	47	135%
Condimenti	17	38	124%
Totale	**2.188**	**5.047**	**131%**

Fonte: Elaborazione Coldiretti sul censimento dei prodotti tradizionali regionali 2017.