IL PUNTO COLDIRETTI
GIORNALE DI INFORMAZIONE PER LE IMPRESE DEL SISTEMA AGROALIMENTARE
[www.ilpuntocoldiretti.it]

Ecco il nuovo Censimento del patrimonio enogastronomico con 5047 specialità

Sono ben 5047 le specialità alimentari tradizionali presenti sul territorio nazionale nel 2017 in Italia che detiene così il record mondiale per varietà e ampiezza del patrimonio agroalimentare. E' quanto emerge dal nuovo censimento delle specialità ottenute secondo regole tradizionali protratte nel tempo per almeno 25 anni, presentato dalla Coldiretti per lo storico appuntamento dell'anno internazionale del cibo italiano nel mondo proclamato nel 2018, all'apertura del Villaggio contadino della Coldiretti sul lungomare Caracciolo, Rotonda Diaz, a Napoli con oltre diecimila agricoltori (www.coldiretti.it).lungo 1,5 km di mercati contadini, agrichef con le ricette storiche ed esposizioni ad hoc per il 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 il patrimonio enogastronomico nazionale, 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. Grazie all'opera di intere generazioni di agricoltori impegnati a difendere nel tempo la biodiversità sul territorio e le tradizioni alimentari, il numero delle tipicità regionali che l'Italia può offrire è passato dalle iniziali 2.188 del primo censimento nel 2000 alle 5.047 attuali con un aumento del 131% dei prodotti salvati dal rischio di estinzione.

Per quanto riguarda le varie categorie si tratta di 1.521 diversi tipi di pane, pasta e biscotti, seguiti da 1.424 verdure fresche e lavorate, 791 salami, prosciutti, carni fresche e insaccati di diverso genere, 497 formaggi, 253 piatti composti o prodotti della gastronomia, 147 bevande tra analcoliche, birra, liquori e distillati, 167 prodotti di origine animale (miele, lattiero-caseari escluso il burro, ecc.) e 159 preparazioni di pesci, molluschi, crostacei. Un'offerta che è stato possibile far tornare sulle tavole degli italiani grazie anche alla rete di vendita diretta dei mercati, delle fattorie e degli agriturismi di Campagna Amica.

Sul podio di quelle che possiamo chiamare le "bandiere del gusto" assegnate a livello regionale troviamo nell'ordine la Campania (515) seguita dalla Toscana (461) e dal Lazio a quota 409. A seguire si posizionano l'Emilia-Romagna (388) e il Veneto (376), davanti al Piemonte con 338 specialità e alla Liguria che può contare su 294 prodotti. A ruota tutte le altre Regioni: la Puglia con 276 prodotti tipici censiti, la Calabria (268), la Lombardia (248), la Sicilia (244), la Sardegna (193), il Friuli-Venezia Giulia (169), il Molise (159), le Marche (151), l'Abruzzo (148), la Basilicata con 114, la provincia autonoma di Trento con 105, l'Alto Adige con 90, l'Umbria con 69 e la Val d'Aosta con 32.

"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 della Coldiretti Roberto Moncalvo nel ricordare che "il primato nei prodotti tradizionali si aggiunge a quello dei prodotti a denominazione di origine (Dop/Igp) riconosciuti dall'Unione europea, che