

Salgono a 4965 le Bandiere del Gusto 2016

Salgono al numero record di 4965 le “bandiere del gusto” a tavola assegnate all’Italia nel 2016 sulla base delle specialità alimentari tradizionali presenti sul territorio nazionale. E’ quanto è emerso all’Assemblea della Coldiretti con la presentazione dell’analisi sulle “Vacanze Made in Italy” durante l’estate 2016.

Sono 79 i prodotti che si sono aggiunti rispetto allo scorso anno e che sono andati ad incrementare sul territorio nazionale il patrimonio di specialità che sono ottenute secondo regole tradizionali protratte nel tempo per almeno 25 anni, secondo la sedicesima revisione del censimento dei prodotti agroalimentari tradizionali delle regioni. “E’ questo il risultato del lavoro di intere generazioni di agricoltori impegnati a difendere nel tempo la biodiversità sul territorio e le tradizioni alimentari”, ha affermato il presidente della Coldiretti Roberto Moncalvo nel sottolineare che “si tratta di un bene comune per l’intera collettività e di un patrimonio anche culturale che l’Italia può oggi offrire con orgoglio ai turisti italiani e stranieri”.

Sul podio delle bandiere del gusto assegnate a livello regionale salgono la Campania (486) che quest’anno, con l’inserimento di 29 nuovi prodotti, ha conquistato la leadership scavalcando la Toscana (460), mentre il Lazio (396) consolida il terzo posto. A seguire si posizionano l’Emilia-Romagna (387) e il Veneto (378), davanti al Piemonte con 336 specialità e alla Liguria che può contare su 294 prodotti. A ruota tutte le altre Regioni: la Calabria con 269 prodotti tipici censiti, la Puglia con 251, la Lombardia con 247, la Sicilia con 242, la Sardegna con 189, il Friuli-Venezia Giulia con 163, il Molise con 159, le Marche con 151, l’Abruzzo con 148, la Basilicata con 113, la provincia autonoma di Trento con 105, l’Alto Adige con 90, l’Umbria con 69 e la Val d’Aosta con 32.

A prevalere tra le specialità regionali sono i 1511 diversi tipi di pane, pasta e biscotti, seguiti da 1394 verdure fresche e lavorate, 786 salami, prosciutti, carni fresche e insaccati di diverso genere, 493 formaggi, 231 piatti composti o prodotti della gastronomia, 145 bevande tra analcoliche, liquori e distillati, 160 prodotti di origine animale (miele, lattiero-caseari escluso il burro, ecc.) e 157 preparazioni di pesci, molluschi, crostacei.

Nell’elenco 2016 troviamo numerose new entry tra cui, in Abruzzo U Sprusciat di Pizzoferrato, una soppressata sotto strutto ottenuta con le parti più pregiate del maiale, in Basilicata il Gilò di Maratea, un ortaggio della famiglia delle melanzana arrivato dal Brasile con il ritorno di emigranti del posto, con il quale si preparano ottimi sott’olio o i Cannarricoli di Viggianello, semplici dolcini fritti tipici delle feste, in Campania la Malaca, una bevanda alcolica ottenuta partendo da uve locali a bacca bianca raccolte a maturità molto avanzata o il Caciocchiato, un formaggio ottenuto da vacche pascolanti allo stato brado dalla forma di un’anguria americana, caratterizzato all’interno da un’occhiatura media e piuttosto diffusa, in Emilia Romagna le Offelle di marmellata, focaccine di pasta dolce romagnole con un ripieno di composta di mele che prendono spunto da una ricetta dell’Artusi, in Friuli-Venezia Giulia il Fagiolo antico di San Quirino, le Fave di Sauris o la Pera Pêr Martin, verde con qualche screziatura rossa, ottima per la distillazione, nel Lazio la

Puglia i Cardoncelli, prelibati funghi che crescono spontanei nell'Alta Murgia, in Sardegna la Panada Assaminese, una pasta ripiena di carne di agnello, patate e pomodori secchi, in Toscana l'Aglione della Val di Chiana, un aglio gigante (può raggiungere gli 800 grammi) dal caratteristico aroma, privo di allina e dei suoi derivati, dal profumo piccante ma molto più delicato di quello dell'aglio tradizionale, e in Veneto la Pinza alla munara, prodotto rustico di panificazione a base di farina e olio d'oliva.