

Salgono a 1650 i Sigilli di Campagna Amica

Dallo Sciuscillone al Diavolicchio, salgono al numero record di 1650 i Sigilli di Campagna Amica, le specialità della biodiversità a tavola salvate dall'estinzione grazie al lavoro degli agricoltori. Il nuovo censimento 2024, curato dall'Osservatorio sulla biodiversità istituito dal comitato scientifico di Campagna Amica. È stato presentato al Villaggio Coldiretti a Venezia dove è stata allestita la grande mostra sui prodotti della biodiversità che rappresentano uno dei motori che alimentano i viaggi di italiani e stranieri, oltre a simboleggiare una Dieta Mediterranea messa sempre più sotto attacco dalle grandi multinazionali del cibo. Un patrimonio della tradizione contadina italiana il cui ritorno sulle tavole è stato reso possibile dall'impegno dei 750 agricoltori "custodi" censiti dalla rete Campagna Amica/Terranostra, di cui oltre la metà (56%) sono giovani under 40, e il 15% sono giovanissimi sotto i 30 anni.

Un quarto è certificato biologico, mentre quasi la metà si trova in comuni parzialmente o totalmente montani. "La difesa della biodiversità è il vero valore aggiunto delle produzioni agricole made in Italy, con un impatto importante anche sull'economia nazionale, a partire dal turismo - ha dichiarato il direttore di Fondazione Campagna Amica Carmelo Troccoli - Investire sulla distintività è una condizione necessaria per le imprese agricole di distinguersi in termini di qualità delle produzioni e affrontare così il mercato globalizzato salvaguardando, difendendo e creando sistemi economici locali attorno al valore del cibo". Tra le nuove specialità entrate nel censimento ci sono i fiadoni o in dialetto abruzzese "li fiadune" sono un tipico prodotto da forno a forma di raviolo, la cui sfoglia esterna viene preparata con un impasto di uova, olio, vino bianco, farina, mentre il ripieno contiene formaggio Pecorino o ricotta.

Dalla Basilicata arriva il Fagiolo bianco di Rotonda, tipico della tradizione contadina, da consumare consumato in diverse modalità: fresco nei baccelli verdi noti come "vaiane" o "fagioli verdi", oppure secco, più aromatico del fresco. Il peperoncino Diavolicchio viene dalla Calabria, con mazzetti così fitti da rendere necessario l'uso di un sostegno a cui legare la pianta per sostenerne il peso, mentre Il Peperone Sciuscillone è una varietà di peperone dolce caratterizzata dalla sua forma arcuata e affusolata, il cui nome riprende quello delle carrube, che hanno una forma simile e vengono chiamate "sciuscelle" nel dialetto teggianese.

La Pera Nobile di Parma in Emilia Romagna è un'antica varietà di pera unica nel suo genere, che ottenne il suo "status" nel 1816, quando la Duchessa Maria Luigia D'Austria arrivò a Parma e si innamorò di questo frutto che le ricordava gli abbinamenti dolce-salato e agrodolci della sua infanzia viennese, tanto da introdurla nella cucina di corte e richiedere il suo utilizzo per il ripieno dei tortelli. Oggi è coltivata in un'area dove ancora si trovano vecchi peri e viene apprezzata durante gli inverni. Il Çuç di mont è un formaggio d'alpeggio del Friuli Venezia Giulia, con la lavorazione tradizionale prevede di mescolare nella caldaia di rame posta sul fuoco a legna illatte della mungitura della sera con quello del mattino. Ogni forma viene posta tra teli di lino, pressata tra tavole di legno con l'utilizzo di pesi e rivoltata più volte nell'arco della giornata. Il Farro del Pungolo di Acquapendente del Lazio è un tipo di cereale simile al grano, coltivato solo in un'area limitata di 3-4 ettari da alcune aziende nel comune del Viterbese.

Utilizzata come alimento principale per zuppe e focacce nei popoli antichi del Mediterraneo prende il suo nome da un evento accaduto nel 1166, quando un contadino di Acquapendente sconfisse il nemico con un pungolo. L'arancio Pernambuco è arrivato in Liguria nel settecento per iniziativa di un marinaio che fece ritorno a casa dallo stato di Pernambuco in Brasile. Agrume precoce disponibile fino a fine ottobre, ben si presta alle trasformazioni, usato per confetture e marmellate, succhi e distillati, ma anche candito. In Lombardia abbiamo la patata di Martinengo, molto versatile in cucina, simbolo della coltivazione locale che è stata recuperata negli anni 2000.

Nelle Marche l'amaro Harmonico riprende gli antichi saperi tramandati dai monaci e dalla tradizione popolare e viene prodotto usando 21 componenti tra erbe e fiori. Caratteristica del Molise è la treccia di Santa Croce di Magliano è un formaggio a pasta filata, la cui particolare lavorazione gli conferisce l'aspetto di un intreccio di nastro composto da decine di elementi, della lunghezza di ben un metro. Ancora oggi, viene indossata a tracolla come ornamento dai pastori e dagli animali per ricevere la benedizione del Santo Patrono, San Giacomo, auspicio di prosperità per le produzioni agricole e zootecniche. Il Fagiolo dell'Occhio di Refrancore, nel Piemonte, è l'unico fagiolo autoctono del Vecchio Mondo, già coltivato da Greci e Romani per le sue importanti proprietà benefiche e nutritive per l'organismo. "Dimenticato" per lasciare spazio a varietà nordamericane che avevano quotazioni più basse è stato riscoperto e "restituito" alle tavole.

Il barattiere è un ortaggio tipico della Puglia, la cui particolarità è di avere la consistenza di un melone ma il sapore tipico del cetriolo fresco. Ha una forma rotonda e una buccia verde, che racchiude una polpa interna croccante, acquosa, e di colore verdognolo, che vira verso il rosa quando giunge a maturazione. In Sardegna il S'ozu casu, chiamato anche manteca, si ricava dalla panna di latte, fatta bollire con l'aggiunta di farina di semola.

Si ottiene un impasto consistente dal quale fuoriesce un grasso sciolto che si utilizza per condire le pietanze e che secondo la tradizione ha una funzione positiva per l'intestino. L'origine del limone "Interdonato" della Sicilia risale alla fine dell'800 quando il colonnello garibaldino messinese Giovanni Interdonato, appassionato di agrumicoltura, ritiratosi a vita privata, dopo una serie di tentativi di incroci, ottenne la varietà nella propria tenuta mettendo insieme cedro e un limone locale "Ariddaru".

La Cipolla di Certaldo è una selezione toscana di cipolla rossa di gusto dolce ma un sapore più deciso, la cui figura compare già nell'antico stemma di Certaldo del XII secolo, quando il paese era feudo dei conti Alberti. Il miele di Rododendro del Trentino, prodotto ad alta quota, è il simbolo del duro lavoro degli apicoltori di montagna, dove le bizzarrie del meteo rendono complicata la bottinatura da parte delle api. E' uno dei mieli meno contaminati, oltre ad avere

Coltivate con metodi tradizionali, le lenticchie Castelluccio di Norcia in Umbria sono un alimento naturalmente a basso contenuto di grassi e sodio dalla grande facilità di cottura, mentre nei terreni della Valle d'Aosta si coltiva la segale, più resistente degli altri cereali, usata per la produzione del Pan Ner.

In Veneto è stata recuperata negli ultimi anni la coltivazione del pisello Verdone Nano che si distingue per la sua forma rotondeggiante, colore verde brillante, precocità e dolcezza, senza uso di antiparassitari o diserbanti.