

Le tipicità regionali salgono a quota 4.471

Salgono al livello record di quattromilaquattrocentosettantuno (4471), ben settantacinque in più rispetto allo scorso anno, i prodotti agroalimentari italiani ottenuti secondo regole tradizionali antiche tramandate nel tempo censiti dalle regioni, che sono disponibili come souvenir o per allietare le tavole dei turisti durante le vacanze.

E' quanto emerge dall'indagine della Coldiretti sull'elenco dei prodotti agroalimentari tradizionali delle regioni aggiornato con la nona revisione pubblicata nel supplemento alla Gazzetta Ufficiale n.149 del 30 giugno 2009.

Per l'estate 2009 il turismo enogastronomico con un valore stimato di 5 miliardi di euro, si conferma il vero motore della vacanza Made in Italy che è l'unica nel mondo a poter offrire la più ampia varietà di prodotti tradizionali regionali ma anche il record comunitario nella produzione biologica, ben 180 denominazioni di origine riconosciute a livello europeo, mentre sono 477 i vini a denominazione di origine.

La maggioranza degli italiani (50,3 per cento) non si fa infatti mai mancare in vacanza la degustazione delle specialità enogastronomiche locali secondo una analisi Swg. Nella mappa delle regioni che presentano la più ricca "biodiversità" a tavola si classifica al primo posto la Toscana con 465 specialità seguita sul podio da Veneto (371) e Piemonte (366) ma ottimi posizionamenti si riscontrano per Lazio (354) e Campania (335). A seguire ci sono Liguria (295), Calabria (272), Sicilia (239), Emilia-Romagna (225), Puglia (220), Lombardia (209), Sardegna (179), Molise (159), Friuli-Venezia Giulia (151), Marche (149), Abruzzo (143), Trento (109,) Bolzano (92) Umbria (70), Basilicata (46) e Val d'Aosta (31)

A prevalere tra le specialità "salvate dall'estinzione" sono i 1.341 diversi tipi di pane, pasta e biscotti, seguiti da 1.254 verdure fresche e lavorate, 745 salami, prosciutti, carni fresche e insaccati di diverso genere, 460 formaggi e 153 bevande tra analcoliche, liquori e distillati, alla pari con i prodotti di origine animale (miele, lattiero-caseari escluso il burro, ecc.).

Con l'ultimo elenco dell'estate 2009 si registra un incremento rispetto all'anno scorso nonostante siano stati cancellati alcuni prodotti divenuti Dop o Igp e quindi protetti a livello europeo.

In dieci anni, rispetto al luglio 2000 quando è iniziato il lavoro di catalogazione a livello regionale, i prodotti censiti sono più che raddoppiati grazie all'impegno degli imprenditori agricoli nel recupero delle tradizioni. Un risultato finalizzato a proteggere dalle falsificazioni e a conservare anche in futuro nella sua originalità il patrimonio gastronomico nazionale che rappresenta una componente determinante per la competitività del Made in Italy.