

Notizia 'Copertina' del 11 gennaio 2018

Turismo, Coldiretti: ecco la mappa gourmet dei 5567 borghi

Parte caccia al tesoro nell'anno del cibo italiano nel mondo



L'anno nazionale del cibo italiano nel mondo si apre con la **mappa gourmet** dei tesori nascosti nei **5567 borghi d'Italia** che raccontano la storia di un patrimonio naturale, paesaggistico, culturale e artistico senza eguali per la popolazione locale ma anche per il numero crescente di turisti italiani e stranieri che vanno alla ricerca dei tesori del Belpaese.

E' quanto afferma la Coldiretti in occasione della prima rassegna dei prodotti tipici dei comuni con meno di 5mila abitanti per far conoscere le specialità territoriali conservate da generazioni negli angoli piu' remoti del Paese. Una risorsa custodita fuori dai tradizionali circuiti turistici che potrà ora essere finalmente tutelata e promossa grazie alla nuova legge n.158/17 che contiene misure per il sostegno e la valorizzazione del patrimonio enogastronomico dei piccoli borghi.

A Vernasca in provincia di Piacenza – sottolinea la Coldiretti - si trova il borgo incastellato di Vigoleno dove si realizza "Il Vin Santo di Vigoleno" che con circa 5.000 bottiglie prodotte ogni anno si contende il titolo della più piccola Doc d'Italia con il vino Loazzolo, realizzato esclusivamente nell'omonimo paesino dell'Astigiano grazie ai viticoltori di un paese che conta solo 358 anime e che, grazie ad una situazione geografica eccezionale, beneficia di un microclima unico e speciale.

Ma le specialità territoriali si producono anche in comuni che hanno avuto grossi problemi con il terremoto, come quello di Montelupone nel Maceratese (3584 abitanti) dove – segnala la Coldiretti - si continua a coltivare il pregiato carciofo violaceo noto anche come lo "scarciofeno" o come quello aquilano di Campotosto (537 abitanti) patria dell'omonima mortadella, uno dei salumi più imitati d'Italia, fin dal 1575, con il suo curioso secondo nome (coglioni di mulo).

Anche le isole più piccole, come ad esempio quella palermitana di Ustica, nel cuore del mar Tirreno, hanno

legato il loro nome a prodotti esclusivi. E' il caso delle minuscole e laviche lenticchie di cui vanno fieri i 1308 abitanti dell'isola. Ci sono anche prodotti gastronomici – sostiene la Coldiretti - le cui origini si perdono nella storia e si legano ad antiche tradizioni religiose come la molisana treccia di Santa Croce di Magliano (4387 abitanti) che, in occasione delle feste della Madonna dell'Incoronata e del Patrono San Giacomo, viene messa a tracolla durante i riti e successivamente consumata in allegria come ottimo formaggio.

Non mancano prodotti di nicchia che devono la loro fortuna alla particolare esposizione come il friulano aglio di Resia (1021 abitanti), dal sapore intenso e raffinato, che viene piantato durante l'inverno sino a 1000 metri di altitudine in piccoli orti che guardano a Sud.

Scatenano l'orgoglio del mondo contadino lucano – prosegue la Coldiretti - i fagioli di Sarconi (1418 abitanti) che con tale dizione, protetta dalla Igp, comprendono numerose tipologie di cannellino e di borlotto noti localmente con gli appellativi "fasuli russi", "tovagliese rampicanti", "fasuli russi", "verdolini", "napulitanu vasciu", "napulitanu avuti", "ciuoti o regina", "tabacchino", "munachedda", "nasieddo", "maruchedda", "san michele", "muruseddu", "truchisch" e "cannellino rampicante".

E, infine, sono tipiche di piccoli comuni, come quello di Storo (4678 abitanti) alcune produzioni che per secoli hanno rappresentato la base dell'alimentazione e garantito la sopravvivenza di generazioni di trentini: la farina gialla realizzata attraverso la macinatura a pietra del mais coltivato nella Valle del Chiese.

Per trovare queste specialità – conclude la Coldiretti – e per scoprire il vero cibo italiano garantito da Campagna Amica, la più grande Rete europea di vendita diretta che offre i prodotti e le eccellenze degli agricoltori italiani, sarà attiva per tutto l'anno del cibo italiano nel mondo l'app Coldiretti Farmers for you che ricerca nei mercati, nelle fattorie, negli agriturismi dove soggiornare e mangiare, e nelle botteghe: oltre 10.000 punti in tutta Italia.

Calabria Economia
Quotidiano economico online
www.calabrieconomia.it

11 gennaio 2018

<http://www.calabrieconomia.it/turismo-coldiretti-ecco-la-mappa/57593/>