

Arrivano sui banchi i cibi degli antenati: e' quanto afferma la Coldiretti



Arrivano sui banchi i cibi degli antenati, i prodotti quasi estinti e riportati alla luce dagli agricoltori grazie alla più grande opera di valorizzazione della biodiversità contadina mai realizzata in Italia. E' quanto afferma la Coldiretti in occasione dell'inaugurazione del Villaggio contadino a Matera, nel centro storico della città dei sassi, dove è stato aperto il primo "caveau" dei Sigilli di Campagna Amica 2019 con i preziosi formaggi, salumi, frutti e ortaggi salvati dagli agricoltori che fanno parte della storia e della cultura nazionale.

Si tratta in totale di 415 prodotti e razze animali raccolti nel corso di un censimento, curato dall'Osservatorio sulla biodiversità istituito dal comitato scientifico di Campagna Amica, e oggi per la prima volta alla portata di tutti, nel Villaggio della città dei sassi ma anche nei mercati a chilometri zero e nelle fattorie lungo tutta la Penisola.

In Italia nel secolo scorso – sottolinea la Coldiretti – si contavano 8.000 varietà di frutta, mentre oggi si arriva a poco meno di 2.000 e di queste ben 1.500 sono considerate a rischio di scomparsa, ma la perdita di biodiversità riguarda l'intero sistema agricolo, dagli ortaggi ai cereali, dagli ulivi fino ai vigneti. Un pericolo – secondo la **Coldiretti** – per i produttori e i consumatori per la perdita di un

patrimonio alimentare, culturale ed ambientale del Made in Italy, ma anche un attacco alla sovranità alimentare del Paese.

“La difesa della biodiversità non ha solo un valore naturalistico, ma è anche il vero valore aggiunto delle produzioni agricole Made in Italy”, ha affermato il presidente della Coldiretti Ettore Prandini nel sottolineare che “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”.

A riportare sulle tavole i prodotti a rischio è il lavoro di 519 “agricoltori custodi” censiti, di cui il 28% sotto i 40 anni. Le aziende condotte da questi imprenditori per il 22% producono con il metodo biologico e il 10% è impegnato in attività di agricoltura sociale ai sensi della Legge 141/2015. Dei 415 prodotti della biodiversità censiti, il 90% sono presenti sui banchi di vendita diretta dei mercati di **Campagna Amica**, mentre il 10% può essere acquistato solo in punti vendita aziendali o durante eventi specifici. Il 19% sono frutti, il 45% è costituito da ortaggi, legumi e cereali, il 26% da derivati di razze animali che sono rappresentate da 66 razze diverse presenti nei registri e nei libri delle razze, il 3% da miele e prodotti spontanei ad alto valore ecosistemico, e infine trasformati di olivi e vitigni per un 7%. I “Sigilli” di Campagna Amica sono stati raccontati in un apposito atlante grazie ai contributi di accademici e studiosi, una ricerca di carattere sociologico con la presentazione di ricette e storie di agricoltori custodi, per comprendere l'importanza della conservazione di un patrimonio unico al mondo.

I “Sigilli” 2019 sono infatti prodotti rari che posseggono caratteristiche assolutamente preziose che il mondo contadino

ha sapientemente custodito contro l'omologazione e la banalizzazione dell'agricoltura. Dal caciocavallo podolico prodotto dal latte dell'omonima razza rustica di vacche allevate in Basilicata, al Pistacchio di Bronte Siciliano; dal peperone crusco, testimonial "croccante" della Lucania nel mondo, al Pecorino di Osilo ottenuto dal latte della pecora di razza sarda, dal Fagiolo di Sarconi Igp, fino ad arrivare alla Toma di Mendatica che utilizza per la torta di patate tipica della Liguria occidentale.

Tra i "Sigilli" della biodiversità – prosegue la **Coldiretti** – c'è anche il **Caciofiore di Columella**, antico cacio laziale dalla crosta gialla che porta con sé il profumo delle piante selvatiche con cui viene fatto cagliare, considerato il progenitore del pecorino Romano, o la patata blu di Margone del Trentino dal colore intenso dovuto all'elevata presenza di antociani, particolari sostanze molto utili per la nostra salute, che neutralizzando i radicali liberi sono in grado di rallentare i processi di invecchiamento, Ma c'è anche il caratteristico Pisello centogiorni campano, ingrediente centrale in piatti della cucina napoletana come il baccalà o la ministra di piselli.

Insuperabili poi sono tutti i formaggi prodotti da razze di pecore capre e vacche che stavano letteralmente scomparendo dalla fattoria italiana come il pecorino di Farindola prodotto con il latte della **pecora Pagliarola abruzzese oppure il Formai de mut dell'alta Val Brembana, il Caciofiore dei Sibillini**, fatto nelle Marche usando il fiore del cardo selvatico, il Conciato Romano, il formaggio più antico del mondo celebrato dai romani e fatto stagionare ancora oggi nelle anfore, e infine – conclude la Coldiretti – la scamorza di pecora pugliese, formaggio raro senza crosta prodotto dal latte proveniente solo da pecore al pascolo.

Le rete di Campagna Amica – conclude la Coldiretti – è oggi composta da 7550 fattorie, 1187 mercati e 2411 agriturismi e ha offerto opportunità economiche agli

allevatori e ai coltivatori di varietà e razze a rischio di estinzione che altrimenti non sarebbero mai sopravvissute alle regole delle moderne forme di distribuzione.