

# Salgono a 5155 le “bandiere del gusto” a tavola assegnate all’Italia nel 2019



Salgono al numero record di 5155 (cento in più rispetto all’anno scorso) le “bandiere del gusto” a tavola assegnate all’Italia nel 2019. E’ quanto emerge dal nuovo censimento 2019 delle specialità che sono ottenute secondo regole tradizionali protratte nel tempo per almeno 25 anni, presentato dalla Coldiretti all’apertura del Villaggio contadino della Coldiretti a Milano al Castello Sforzesco, da Piazza del Cannone a Piazza Castello con agricoltori, mercati contadini, agrichef con le ricette storiche ed esposizioni ad hoc per far conoscere e salvare i tesori nascosti del Made in Italy e dove è presente una nutrita rappresentanza di agricoltori calabresi che espongono e fanno degustare alcune tra le produzioni agricole più famose della Calabria: liquirizia, fichi, salumi Dop, nduja di Spilinga pasta, bergamotto, formaggi, trasformati di cedro e peperoncino e tante altre. “Nella nostra regione – afferma Franco Aceto presidente regionale di Coldiretti –

i prodotti censiti dalla regione sono 269 che fanno parte del patrimonio di specialità che sono ottenute secondo regole tradizionali protratte nel tempo per almeno 25 anni. Questi fanno il paio con le 17 specialità Dop e Igp Calabresi.

“Questo è il risultato del lavoro di intere generazioni di agricoltori impegnati a difendere e custodire nel tempo la biodiversità e la distintività sul territorio e le tradizioni alimentari”, continua Aceto che sottolinea altresì che “si tratta di un bene comune per tutti i cittadini e di un patrimonio anche culturale che genera notevole interesse e che possiamo offrire con orgoglio ai turisti italiani e stranieri anche perché evocativi di storie e territori”.

Il censimento dei prodotti agroalimentari nella nostra regione, – chiede Aceto – deve avere una accelerazione e proseguire perché c'è ancora un ricco patrimonio di biodiversità e di prodotti che possono essere messi a valore con benefici indiscussi. Bisogna consolidare, il nuovo modello di sviluppo che trae nutrimento dai punti di forza che sono il proprio patrimonio storico ed artistico, il paesaggio e il cibo.

A comporre le specialità regionali calabresi sono – riferisce la Coldiretti – 85 diversi tipi di paste, pane e prodotti da forno, 28 carni, 24 formaggi, ed ancora: 73 prodotti allo stato vegetale o trasformati, 12 piatti composti o prodotti della gastronomia, 7 bevande tra

analcoliche, liquori e distillati, 11 prodotti di origine animale (miele, lattiero-caseari escluso il burro, ecc.) e 21 preparazioni di pesci, molluschi, crostacei.