

# Salgono al numero record di 5155 nel 2019 le “Bandiere del gusto”: la Calabria con 269



Salgono al numero record di 5155 nel 2019 le “**Bandiere del gusto**” Made in Italy a tavola con la Campania che si piazza in testa alla classifica delle regioni con più specialità tipiche, ben 531, davanti a Toscana (461) e Lazio (428). 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 oltre diecimila agricoltori, mercati contadini, agrichef con le ricette storiche ed esposizioni ad hoc per far conoscere e salvare i tesori nascosti del Made in Italy ([www.coldiretti.it](http://www.coldiretti.it)). A seguire – sottolinea la Coldiretti – si posizionano l’Emilia-Romagna (396) e il Veneto (374), davanti al Piemonte con 342 specialità e alla Liguria che può contare su 299 prodotti. A ruota tutte le altre Regioni: la Puglia con 285 prodotti tipici censiti, la Calabria (269), la Lombardia (249), la Sicilia (244), la Sardegna (205), il Trentino Alto Adige (195), il Friuli-Venezia Giulia (177), il Molise (159), le Marche (153), l’Abruzzo (148), la Basilicata con 135, la provincia autonoma di Trento con 105, l’Alto Adige con 90, l’Umbria con 69 e la Val d’Aosta con 36.

Particolarmente ricca, curiosa e colorata la lista delle specialità nazionali. Partendo dal podio in **Campania** – spiega Coldiretti – troviamo le **Papaccelle**, piccoli e coloratissimi peperoni più o meno piccanti che vengono per lo più utilizzati per le conserve sott'aceto, la **Cucozza zucarina** detta anche zucca lunga di Napoli perché si presenta come un frutto molto lungo di forma cilindrica, viene raccolta in estate ma se opportunamente conservata in luogo asciutto e fresco, si conserva per tutto l'inverno. In **Toscana** invece tra le bandiere del gusto – afferma la Coldiretti – c'è la **Piattella pisana**, un fagiolo bianco di forma appiattita con una buccia sottilissima quasi assente e la pasta molto morbida che rendono questo legume particolarmente apprezzato in cucina. Ancora squisita – continua Coldiretti – è la **Torta co' bischeri**, un dolce di pasta frolla ripiena di un impasto a base di riso e cioccolato o ancora la **Bottarga di Orbetello**, prelibatezza dal colore ambrato e sapore intenso che per tanti anni è stata poco conosciuta perché prodotta quasi esclusivamente a livello familiare. Nel **Lazio** – segnala la Coldiretti – viene seminato da tempo memorabile il **Fagiolo del purgatorio** che rappresenta il piatto fondamentale del mercoledì delle ceneri, denominato "pranzo del purgatorio" o ancora il **Conciato di San Vittore** molto particolare per la concia esterna composta da circa quindici spezie che venne ideata per conservare il prodotto in epoche in cui non esistevano celle frigorifere o ghiacciaie. Andando avanti in **Emilia-Romagna** molto apprezzati – prosegue Coldiretti – sono i **Grassei sbrison** anche detti ciccioli, grasso del maiale fatto a dadini, è messo a cuocere a fuoco lento e aromatizzato con spezie locali. E ancora il **Savor**, una marmellata di mosto d'uva che si può conservare per anni. Il **Veneto** – informa la Coldiretti – invece va fiero del **Sangue morlacco** antico liquore del 1830 a base di ciliegie marasche chiamato così dal poeta D'Annunzio per il suo tipico colore rosso cupo, o il **Formaggio imbriago** ideato dai contadini veneti che, durante la prima guerra mondiale, per sottrarlo alle ruberie dei soldati austro-ungarici, presero

l'abitudine di nascondere il formaggio sotto le vinacce, rendendolo più saporito e caratteristico. Per i **Piemontesi** invece immancabili tra i prodotti tradizionali sono il **Montébore**, il formaggio più raro al mondo, le cui origini si perdono nei secoli, viene realizzato miscelando latte crudo vaccino e ovino e ancora il **Salame d'la doja**, tipico insaccato prodotto con carni suine di prima scelta condite con aglio e vino rosso. In **Liguria** – prosegue la Coldiretti – vanno fieri del **Paté di lardo**, salume fresco che deriva dalla lavorazione del lardo aromatizzato con erbe locali, ottimo per essere consumato spalmato su fette di pane appena sfornato, o il **chinotto di Savona** dai cui frutti si ricava la famosa bevanda, ma anche canditi, marmellate e mostarde. I **Pugliesi** invece sono ghiotti di formaggi squisiti come **Caciocavallo Dauno** che può stagionare fino a 6 anni e il **Pecorino di Maglie tipico** del Salento. In Calabria – prosegue la Coldiretti – tra i prodotti tradizionali più apprezzati ci sono l'**Origano selvatico** che cresce spontaneamente solo in questa regione, oppure il **Pallone di fichi** la cui lavorazione millenaria consiste nel conservare i fichi secchi avvolgendoli nelle loro foglie e ricavandone un piccolo palloncino. In **Lombardia** invece non si suona ma si degusta il **Violino di capra**, salume tipico chiamato così per la sua forma, che ricorda proprio quella dello strumento musicale che per essere affettato viene impugnato esattamente come un violino oppure il **Fatuli'**, che in dialetto significa "piccolo pezzo", un formaggio caprino affumicato salvato dall'estinzione. In **Sardegna** non può mancare **sucasu Axrida**, formaggio di latte ovi-caprino la cui particolarità è la cappatura di argilla estratta da una cava locale e ancora l'**Abbamele**, un derivato del miele le cui modalità di produzione tradizionali seguono diverse fasi di lavorazione per arrivare ad assomigliare ad un decotto di miele. In **Sicilia** – continua la coldiretti – molto tradizionali sono gli **Ainuzzipiccole** scamorze di latte vaccino che riproducono nella loro forma animali autoctoni e come prodotto molto particolare è possibile assaporare la **Manna**,

che non è quella che cade dal cielo, ma uno straordinario dolcificante naturale a basso contenuto di glucosio e fruttosio che si ottiene dagli alberi di frassino. I **Friulani** vanno fieri della **Porcaloca**, un'oca intera disossata farcita con filetto di maiale, cucita a mano, legata cotta e affumicata o il **Formadi frant** simbolo dell'anti spreco perché realizzato con lo scarto di altre varietà di formaggi. In Molise non si può rinunciare all'elegantissima **Treccia di Santa Croce di Magliano** tipico formaggio a pasta filata dalla originalissima forma di treccia che sembra essere ricamata come in passato dalle donne del paese oppure le **Paparolesse**, piccoli peperoni rossi e tondi sottaceto la cui forma permette anche di cucinati ripieni. Nelle **Marche** è tipico della tradizione contadina il **Vino di visciole**, un vino aromatizzato composto da visciole e da vino preferibilmente rosso Sangiovese o la **Roveja**, un legume antichissimo simili a piccoli piselli colorati. In **Abruzzo** invece – fa sapere la Coldiretti – famosissimo è il **Cacio marcello** la cui maturazione è largamente influenzata dalle larve di mosca. Una specialità ricercata insieme alla famosa mortadella di Campotosto meglio nota, per la sua particolare forma, come **Coglioni di mulo**. Molto apprezzati in **Basilicata** sono la **Salsiccia al coriandolo di Carbone**, prodotta con un prelibata carne suina, mescolata al coriandolo tipica spezia lucana o l'immane **Peperone crusco**, rosso e dolce che viene essiccato e fritto per pochi secondi in olio extravergine. Viene dal Trentino invece l'**Altreier kaffee** che è un surrogato del caffè tipico di Anterivo. Si ottiene dalla macinazione dei semi tostati di una varietà di *Lupinus pilosus* coltivata nella zona almeno dalla metà del XIX secolo, mentre giunge dalla **Valle D'Aosta** il particolare salume chiamato **Boudin** e prodotto con patate bollite, pelate a mano e lasciate raffreddare, alle quali vengono aggiunti cubetti di lardo, barbabietole rosse (ottimo conservante naturale), spezie, aromi naturali, vino e sangue bovino o suino. Infine, l'Umbria – conclude la Coldiretti – è orgogliosa della **Fagiolina del Trasimeno**, varietà rara e

particolare di legume conosciuto fin dal tempo degli Etruschi o lo **Zafferano di Cascia** dove esisteva uno dei più importanti mercati e gran parte delle attività economica legate a questa spezia.

“Dietro ogni prodotto c’è una storia, una cultura ed una tradizione che è rimasta viva nel tempo ed esprime al meglio la realtà di ogni territorio” ha affermato il presidente della Coldiretti Ettore Prandini nel sottolineare “la necessità di difendere questo patrimonio del Made in Italy dalla banalizzazione e dalle spinte all’omologazione e all’appiattimento verso il basso dell’offerta alimentare anche turistica”.

## **LE BANDIERE DEL GUSTO PER REGIONE**

<b>Regione</b>	<b>Specialità</b>
Campania	531
Toscana	461
Lazio	428
Emilia-Romagna	396
Veneto	374
Piemonte	342
Liguria	299
Puglia	285
Calabria	269
Lombardia	249
Sicilia	244
Sardegna	205
Friuli-Venezia Giulia	177

Molise	159
Marche	153
Abruzzo	148
Basilicata	135
Trentino	105
Alto Adige	90
Umbria	69
Val d'Aosta	36
<b>Totale</b>	<b>5.155</b>

*Fonte: Elaborazione Coldiretti sul censimento dei prodotti tradizionali regioni 2019.*