



EcoBioNews

Direttore editoriale Giuliano D'Antonio

Speciale per **Salerno**

Si rafforza ulteriormente la leadership nell'attrattività enogastronomica

Il turismo "a tavola" vale 24 miliardi

E' questa la cifra riferita ai pasti consumati nel circuito della ristorazione Coldiretti: in Italia 4.698 prodotti tipici con tradizione superiore ai 25 anni

E' una conferma importante. L'Italia è leader mondiale nel turismo enogastronomico con oltre 24 miliardi di euro spesi dai turisti nazionali ed esteri "per consumare pasti in ristoranti, pizzerie, trattorie o agriturismi, ma anche per acquistare prodotti tipici". L'analisi della Coldiretti evidenzia "che è destinato alla tavola ben un terzo (33 per cento) della spesa di italiani e stranieri in vacanza in Italia".

Leadership enogastronomica.

"Il mangiare e bere è il vero valore aggiunto delle vacanze Made in Italy e tra tutti gli elementi della vacanza, dall'alloggio ai trasporti, dai servizi di intrattenimento a quelli culturali, la qualità del cibo in Italia - precisa la Coldiretti - è quello che ottiene il più alto indice di gradimento tra i turisti stranieri e italiani". Se la crisi riduce le partenze e costringe a tagliare la durata e il budget delle vacanze delle famiglie per fare quadrare i conti, "il 33 per cento degli italiani rinuncia ai divertimenti (cinema, parchi giochi, discoteche) e il 25 per cento al livello dell'alloggio (meno stelle e più pensioni che alberghi) ma appena l'11 per cento limita gli acquisti di prodotti tipici". E' questo uno degli elementi più rilevanti che emerge dalle elaborazioni Coldiretti su dati Ipr marketing.

Le "bandiere" del gusto.

Arrivano al numero record di 4.698 le "bandiere del gusto" a tavola assegnate all'Italia nel 2013 "sulla base delle specialità alimentari presenti sul territorio nazionale che sono ottenute secondo regole tradizionali protratte nel tempo per almeno 25 anni". Coldiretti traccia la speciale classifica del patrimonio enogastronomico che i turisti italiani e stranieri potranno gustare nell'estate 2013 e "che a livello regionale vede salire sul podio la Toscana (463), la Campania (387) e il Lazio (384) seguiti dal Veneto (371)".

"A seguire - precisa la Coldiretti - si posizionano il Veneto (371), il Piemonte con 341 prodotti seguito dall'Emilia Romagna con 307 specialità e dalla Liguria che può contare su 295 prodotti. A



ruota tutte le altre Regioni: la Calabria con 269 prodotti tipici censiti, la Lombardia con 246, la Sicilia con 234, la Puglia con 232, la Sardegna con 181, il Molise con 159, il Friuli-Venezia Giulia con 153, le Marche con 150, l'Abruzzo con 147, la provincia autonoma di Trento con 109, quella di Bolzano con 92, la Basilicata con 77, l'Umbria con 69 e la Val d'Aosta con 32".

I "tesori" salvati.

A prevalere tra le specialità regionali, "spesso salvate grazie all'impegno degli imprenditori agricoli nel recupero delle tradizioni, sono - riferisce la Coldiretti - i 1438 diversi tipi di pane, pasta e biscotti, seguiti da 1304 verdure fresche e lavorate, 764 salami, prosciutti, carni fresche e insaccati di diverso genere, 472 formaggi, 174 piatti composti o prodotti della gastronomia, 159 bevande tra analcoliche, liquori e distillati, 155 prodotti di origine animale (miele, lattiero-caseari escluso il burro, ecc.) e 147 preparazioni di pesci, molluschi, crostacei".

Le new entry.

Nell'elenco 2013, oltre ad una consistente revisione delle specialità piemontesi, si trovano numerose new entry. "Tra queste, in Campania la salsiccia

rossa di Castelpoto (nell'impasto di questo insaccato del Beneventano sono presenti, oltre alla carne di maiale "soprano", cioè oltre i dodici mesi di età, il peperone sia dolce, sia piccante che conferisce il caratteristico colore rosso), in Emilia-Romagna la bomba di Canossa, un energetico dolce fatto con savoiardi reggiani e farcito con zabaione, in Friuli-Venezia Giulia il miele di Amorfa, derivato da una pianta, l'Amorpha fruticosa, che si trova per lo più nei greti di fiumi e torrenti, in Lom-

bardia la Grappa Riserva Personale, un distillato lungamente invecchiato ottenuto dalla distillazione di pregiate vinacce provenienti da uve di Nebbiolo e Dolcetto e il luccio in bianco (ma c'è anche la versione in salsa) alla rivaltese, la cui caratteristica è che al pesce del Mincio si aggiunge il grana padano Dop grattugiato al momento, in Piemonte il fideghin (o fideghina), una mortadella di fegato cruda, in Puglia il cece nero, in Sardegna il fagiolo tianese (Tiana, nel nuorese, paese di centenari, viene considerata la capitale sarda dei fagioli bianchi pregiati), in Toscana il pecorino delle cantine di Roccalbegna (Grosseto) e nel Veneto la patata di Bolca, un tubero vulcanico dei Monti della Lessinia ottimo per la preparazione degli gnocchi".

Una grande offerta.

"Una offerta che cresce e che - conclude la Coldiretti - conferma i primati dell'agricoltura italiana che ha scelto di non coltivare ogm, ha il primato europeo nel numero di aziende biologiche e vanta inoltre la leadership nei prodotti riconosciuti a livello comunitario con ben 252 denominazioni di origine; 331 vini a denominazione di origine controllata (Doc), 59 a denominazione di origine controllata e garantita (Docg) e 118 a indicazione geografica tipica (Igt).

(Fonte: coldiretti.it del 20.07.2013)