

COVID: CENSIMENTO COLDIRETTI DA RECORD CON 5.333 SPECIALITÀ A TAVOLA. IN ABRUZZO 149 “ECCELLENZE”

18 Novembre 2021



Sono 149 le specialità alimentari tradizionali presenti sul territorio abruzzese nel 2021 salvate dalla pandemia grazie agli agricoltori per sostenere la rinascita del Paese. E' quanto emerge dal nuovo censimento delle specialità ottenute secondo regole tradizionali protratte nel tempo per almeno 25 anni, presentato dalla Coldiretti al Forum Internazionale dell'Agricoltura e dell'Alimentazione a Villa Miani a Roma che ha visto protagonista anche l'Abruzzo.

Ai raggi X tutti i diversi tipi di pane, pasta, formaggi, salumi, conserve, frutta e verdura, dolci e liquori tradizionali che compongono il patrimonio enogastronomico nazionale, classificati per regione e tipologia, con gli esempi più curiosi, più rari, più antichi, più ricchi di proprietà salutistiche nella più ampia esposizione della variegata offerta territoriale mai realizzata prima. Per l'Abruzzo non potevano mancare il pecorino di Farindola ma anche le mortadelle di Campotosto, il salame chiamato U' sprusciat, caratteristico insaccato della provincia teatina, a ventricina vastese e quella teramana, le lenticchie di santo Stefano di Sessanio e lo zafferano aquilano, il peperone rosso di Altino e la "scrucchiata", tradizionale confettura ottenuta dalle uve di Montepulciano. E non poteva mancare il caciofiore aquilano, formaggio a pasta molle, tra i pochissimi a utilizzare un caglio vegetale, ottenuto dall'infusione dei fiori di cardo selvatico.

"Grazie all'opera di intere generazioni di agricoltori impegnati a difendere nel tempo la biodiversità sul territorio e le tradizioni alimentari, il numero delle tipicità regionali che l'Abruzzo può offrire è molto importante - sottolinea la Coldiretti Abruzzo - ci sono prodotti più conosciuti e altre produzioni di nicchia che sono state recuperate e valorizzate. A livello nazionale, dalle iniziali 2.188 del primo censimento nel 2000 alle 5333 attuali, si è registrato con un aumento del 167% dei prodotti salvati dal rischio di estinzione, accelerato dall'emergenza sanitaria".

“A livello nazionale abbiamo ben 5333 specialità - spiega la Coldiretti - tra cui 1.594 diversi tipi di pane, pasta e biscotti, seguiti da 1.520 verdure fresche e lavorate, 813 salami, prosciutti, carni fresche e insaccati di diverso genere, 516 formaggi, 302 piatti composti o prodotti della gastronomia, 171 prodotti di origine animale (miele, lattiero-caseari escluso il burro, ecc.), 165 bevande tra analcoliche, birra, liquori e distillati, 166 preparazioni di pesci, molluschi, crostacei, 49 varietà di olio d'oliva e burro e 37 condimenti. Un'offerta che è stato possibile far tornare sulle tavole degli italiani - rileva Coldiretti - grazie anche alla rete di vendita diretta dei mercati, delle fattorie e degli agriturismi di Campagna Amica. Si tratta di un bene comune per l'intera collettività e di un patrimonio anche in Abruzzo chiama in causa ben 149 prodotti - aggiunge Coldiretti Abruzzo - un orgoglio per l'economia regionale ma anche esempi di tradizione e di storia da tutelare e valorizzare”.