AbruzzoWeb
Tutte le notizie d'Abruzzo a portata di click

ESTATE, A TAVOLA UN TERZO DELLA SPESA VACANZE: ANCHE L'ABRUZZO HA "SIGILLI" DA ASSAGGIARE

22 Giugno 2023



L'AQUILA – Oltre un terzo della spesa turistica nell'estate 2023 sarà destinato alla tavola per un valore che supera i 15 miliardi di euro per consumare pasti in ristoranti, pizzerie, trattorie o agriturismi, ma anche per cibo di strada o souvenir enogastronomici in mercati, feste e sagre di Paese.

È quanto stima la Coldiretti nel focus su "Mercati contadini, le vacanze green e l'importanza dell'enogastronomia a chilometri zero per salvare biodiversità', lavoro ed economia locale" diffuso nell'ambito dell'incontro "Gli italiani e l'agricoltura" organizzato a Roma prezzo Palazzo Rospigliosi da Fondazione Univerde e Notosondaggi, in collaborazione con Coldiretti e Campagna Amica.

Il cibo sarà quindi il vezzo primario delle ferie estive. E le vacanze "Made in Italy" lo permettono di farlo anche attraverso un'ampia rete di mercati contadini e stand enogastronomici di prodotti a chilometri zero.

E poi ci sono i Sigilli, "prodotti rari – spiega Coldiretti – che posseggono caratteristiche assolutamente preziose sapientemente protette contro l'omologazione e la banalizzazione grazie anche all'opera, l'entusiasmo e l'impegno delle giovani generazioni".

Anche l'Abruzzo ha i suoi "sigilli", come la lenticchia di Santo Stefano di Sessanio, che Coldiretti descrive "tanto piccola quanto gustosa".

Frutta, ortaggi, oli, vini e mosti, salumi e formaggi, legumi e cereali, miele. Tra i "Sigilli" italiani c'è proprio tutto, "dalla Sa' Pompia, un agrume sardo, al Lampascione ortaggio tipico pugliese, dal Saba il mosto cotto dell'Emilia Romagna alla lumaca di Cherasco in Piemonte, dall'Aurina di Venafro olio tipico del Molise al Mais corvino della Lombardia, dal laziale cece dal solco dritto al fagiolo del purgatorio di Gradoli sino all'antichissima e rarissima fagiolina del Trasimeno custodita da pochi agricoltori in Umbria".

E dato che la maggior parte degli agricoltori che custodiscono i Sigilli sono giovani al di sotto dei 40 anni con aziende in montagna e in comuni poco popolati, è importante, afferma il presidente di Coldiretti, Ettore Prandini, "acquistare i prodotti

della biodiversità italiana”, non solo per “un valore economico, soprattutto per le popolazioni delle aree più interne, ma anche storico, culturale e ambientale, poiché sostiene il lavoro degli agricoltori che, nonostante mille difficoltà logistiche, mantengono un presidio ambientale e sociale di inestimabile valore e assicurano la sopravvivenza di produzioni agroalimentari e di specie animali a rischio di estinzione”.

“Da nord a sud della Penisola – conclude Coldiretti – l’Italia può contare su oltre 1.200 mercati contadini di Campagna Amica dove acquistare specialità locali a chilometri zero direttamente dai contadini. Una rete che salva dall’estinzione anche antichi prodotti come i 1.500 Sigilli di Campagna Amica protetti nei piccoli borghi d’Italia dove rappresentano storia, tradizione ma anche economia e posti di lavoro”.

© 2026 Abruzzo Web Enfasi srl - Quotidiano digitale registrato presso il Tribunale dell'Aquila con decreto n°501 del 2 settembre 2003
Iscrizione al ROC n. 26362 - P.IVA 01812420667
Direttore responsabile Berardo Santilli