AbruzzoWeb
Tutte le notizie d'Abruzzo a portata di click

PONTE OGNISSANTI, BOOM DI SAGRE IN ITALIA: “ALLA SCOPERTA DEI SAPORI DELLA TRADIZIONE”

31 Ottobre 2021



ROMA – Dalle zucche ai tartufi, dall’olio al miele, dallo zafferano alle castagne, dai formaggi al miele è boom di sagre in Italia, per il ponte di Ognissanti nel 2021 dopo lo stop causato della pandemia Covid che aveva bloccato 3 italiani su 4 (73%) che ogni anno partecipano a eventi enogastronomici e folkloristici organizzati da nord a sud per raccontare le bellezze della Penisola e le sue tradizioni.

È quanto emerge da una analisi di Coldiretti in occasione delle festività del primo novembre con molti che hanno programmato gite fuori porta e ben 400mila italiani che hanno scelto il soggiorno in campagna in agriturismo.

Dalla Toscana alla Lombardia, dalla Liguria al Veneto, dalle Marche al Lazio, dall’Abruzzo alla Puglia, dal Piemonte al Lazio, dal Molise al Friuli, fino al Trentino Alto Adige – spiega Coldiretti – è un rifiorire di eventi per andare alla scoperta dei territori attraverso i sapori locali legati alla tradizione e ai raccolti dell’autunno o ai piatti della stagione fredda come la ”zuppa dei morti” a base di fagiolini dall’occhio e cotenne di maiale o la polenta taragna.

Le sagre – evidenzia Coldiretti – sono momento conviviale alternativo che riguarda sia le località più turistiche, ma anche più spesso le aree interne meno battute dove si va a guardare, curiosare fra le bancarelle e magari anche acquistare qualcosa, con una spesa complessiva annua stimabile in 900 milioni.

Basti pensare che – sottolinea Coldiretti – il 92% delle produzioni tipiche nazionali nasce proprio nei piccoli borghi italiani con meno di cinquemila abitanti, un patrimonio conservato nel tempo dalle imprese agricole con un impegno quotidiano per assicurare la salvaguardia delle colture agricole storiche, la tutela del territorio dal dissesto idrogeologico e il mantenimento delle tradizioni alimentari.

Una missione alla quale si affiancano i mille mercati degli agricoltori che – evidenzia la Coldiretti – si sono diffusi in molte grandi e piccole città grazie alla Fondazione Campagna Amica che ha realizzato la più vasta rete di vendita diretta a livello mondiale insieme agli spacci in fattoria e agli agriturismi.

L'acquisto di un alimento direttamente dal produttore- sottolinea la Coldiretti – è anche una occasione per conoscere non solo il prodotto, ma anche la storia, la cultura e le tradizione che racchiude dalle parole di chi ha contribuito a conservare un patrimonio che spesso non ha nulla da invidiare alle bellezze artistiche e naturali del territorio nazionale.

Acquistare prodotti a chilometri zero direttamente dai produttori – evidenzia la Coldiretti – è un segnale di attenzione al territorio, alla tutela dell'ambiente e del paesaggio che ci circonda, ma anche un sostegno all'economia e all'occupazione locale.

A far scegliere le 24mila strutture agrituristiche, con 253mila posti letto e quasi 442 mila posti a tavola, è certamente l'opportunità – sottolinea Coldiretti – di conciliare la buona cucina con la possibilità di stare all'aria aperta avvalendosi anche delle comodità e dei servizi offerti per andare alla scoperta del patrimonio agroalimentare Made in Italy.

L'Italia infatti è leader mondiale incontrastato nel turismo enogastronomico – conclude la Coldiretti – che sviluppa un fatturato di oltre 5 miliardi grazie al primato dell'agricoltura più green d'Europa con 316 specialità ad indicazione geografica riconosciute a livello comunitario e 415 vini Doc/Docg, 5266 prodotti tradizionali regionali censiti lungo la Penisola, la leadership nel biologico con oltre 80mila operatori biologici e la più grande rete mondiale di mercati di agricoltori e fattorie con Campagna Amica, oltre alle numerose iniziative di valorizzazione, dalle strade del vino a quelle dell'olio.

© 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