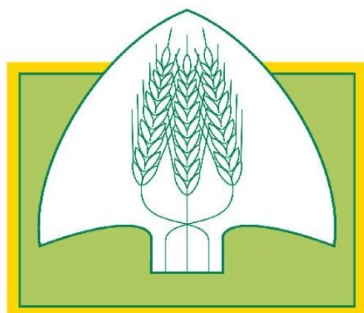




COLDIRETTI

Consumi, Coldiretti Lazio: “Censimento da record con 456 specialit ”

Descrizione

Dall’abbacchio romano Igp al Pecorino di Picinisco Dop, dal Carciofo Romanesco ai Kiwi di Latina Igp e ancora dalle Castagne di Vallerano Dop alla Nocciola Romana Dop, sono solo alcuni dei 456 tesori Made in Lazio tra i 5450 nazionali censiti e che oggi sono messi a rischio dall’esplosione dei costi di produzione legata alla crisi energetica per la guerra in Ucraina. E  quanto emerge dal nuovo censimento 2022 presentato dalla Coldiretti delle specialit  ottenute secondo regole tradizionali protratte nel tempo per almeno 25 anni, presentata in occasione dell’inaugurazione del XX Forum Internazionale dell’Agricoltura e dell’Alimentazione, organizzato dalla Coldiretti a Villa Miani a Roma.

Una mappa dei sapori, della tradizione e della cultura della tavola Made in Italy che vede nei primi tre posti del podio la squadra di pane, paste e dolci, quella di frutta, verdura e ortaggi e il gruppo delle specialit  a base di carne, seguiti dai formaggi e dai prodotti della gastronomia, ma non mancano bevande analcoliche, distillati, liquori e birre, i mieli, i prodotti della pesca e i condimenti dagli olii al burro, in un viaggio del gusto che tocca anche gli angoli pi  nascosti del Paese.

“Non   infatti un caso che nei piccoli borghi ” sottolinea la Coldiretti Lazio “ nasca il 92% delle produzioni tipiche nazionali secondo l’indagine Coldiretti/Symbola, una ricchezza conservata nel tempo dalle imprese agricole con un impegno quotidiano per assicurare la salvaguardia delle colture storiche. Un patrimonio che spinge a tavola 1/3 della spesa turistica alla scoperta di un Paese come l’Italia che   l’unico al mondo che pu  contare sui primati nella qualit  , nella sostenibilit  ambientale e nella sicurezza della propria produzione agroalimentare”.

Tra le specialit  del Lazio troviamo anche il tarlo dell’aglio rosso di Proceno, conservato sott’olio e ideale come sfiziosit  per gli antipasti, oppure il sedano bianco di Sperlonga Igp o i peperoni di Pontecorvo Dop, oltre al Pecorino Romano Dop. Non solo, c’  anche la “Ratafia Ciociara”, una bevanda che si ottiene dall’infusione idroalcolica di visciole o di amarene e vino atto a divenire Cesanese del Piglio DOCG o Atina DOC Cabernet, aromatizzata esclusivamente con aromi, succhi o infusi naturali di visciole o amarene e spezie come cannella, vaniglia, chiodi di garofano, mandorla amara. Troviamo anche il Guanciale dei Monti Lepini al maiale nero o i “Viarelli” di Viterbo, dei salumi conditi con pepe e finocchio. Accanto a questi anche il “lardo di San Nicola” prodotto a

Cori, in provincia di Latina, o quello del Campo di Olevano Romano e di maiale nero reatino o la porchetta di Ariccia Igp e ancora il Cacio Magno di Poggio Mirteto e Montopoli di Sabina o il Cacio fiore.

“Il nostro è l’unico Paese al mondo” spiega il presidente di Coldiretti Lazio, David Granieri che può contare primati nella qualità, nella sostenibilità ambientale e nella sicurezza della propria produzione agroalimentare. 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. Dobbiamo difendere questo patrimonio del Made in Italy dalla banalizzazione e dalle spinte all’omologazione e all’appiattimento verso il basso perché il buon cibo insieme al turismo e alla cultura rappresentano le leve strategiche determinanti per un modello produttivo unico che ha vinto puntando sui valori dell’identità, della biodiversità e del legame con i territori•.

L'agone 2024