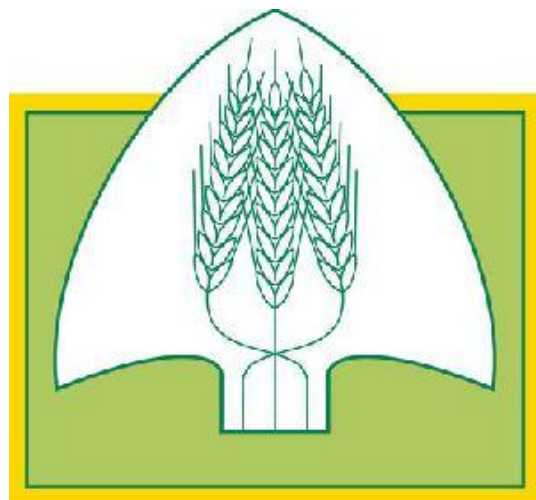




## Coldiretti; Campania prima tra le regioni con più specialità tipiche



# COLDIRETTI

Sono ben 5.333 le specialità alimentari tradizionali presenti sul territorio nazionale nel 2021 in Italia salvati 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. La Campania si piazza in testa alla classifica delle regioni con più specialità tipiche, ben 569, davanti a Toscana (463) e Lazio (438). A seguire – sottolinea la Coldiretti – si posizionano l'Emilia-Romagna (398) e il Veneto (384), davanti al Piemonte con 342 specialità e alla Puglia che può contare su 311 prodotti. A ruota tutte le altre Regioni: la Liguria con 300 prodotti tipici censiti, la Calabria (269), la Lombardia (262), la Sicilia (264), la Sardegna (217), il Trentino Alto Adige (207), il Friuli-Venezia Giulia (179), la Basilicata con 163, il Molise (159), le Marche (154), l'Abruzzo (149), l'Umbria con 69 e la Val d'Aosta con 36. *“Il primato della Campania – commenta **Gennarino Masiello**, presidente regionale di Coldiretti e vicepresidente nazionale – conferma ancora una volta che la nostra terra è un concentrato straordinario di cultura del cibo, un sapere millenario che si*

---

*è sedimentato grazie alle influenze e alle eredità dei tanti popoli che l'hanno attraversata e vissuta. Dai Greci ai Romani, dai Longobardi ai Normanni, dagli Spagnoli ai Francesi, ogni contaminazione ha lasciato il segno in uno o più specialità alimentari, costruendo quel patrimonio immenso che arricchisce la Dieta Mediterranea e che non a caso è stato riconosciuto patrimonio Unesco proprio da uno studio condotto nel Cilento. L'ultimo riconoscimento Unesco è stato quello all'Arte dei Pizzaiuoli Napoletani, a conferma della grandezza della cultura del cibo in Campania”.*

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.

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'Italia può offrire è passato – sottolinea la Coldiretti – dalle iniziali 2.188 del primo censimento nel 2000 alle 5333 attuali con un aumento del 167% dei prodotti salvati dal rischio di estinzione, accelerato dall'emergenza sanitaria.

Dall'Abruzzo arriva il Il Caciofiore aquilano un formaggio a pasta molle, tra i pochissimi a utilizzare un caglio vegetale, ottenuto dall'infusione dei fiori di cardo selvatico, e arrotolato in fogli di selce. Nasce invece dalle campagne della Basilicata il “peperone crusco” fatto con un peperone tipico del territorio che viene sottoposto – spiega la Coldiretti – a una particolare preparazione che lo rende irresistibilmente crusco, ovvero croccante. In Calabria, avvicinandosi il Natale, si prepara la pitta ‘mpigliata (o pitta ‘nchiusa) che si presenta come roselline in pasta sfoglia al vino bianco. Dalla Campania vengono i Fagioli di cera, chiamati così proprio per l'aspetto lucido che presenta una volta maturo, prodotto di una coltivazione antica fatta completamente a mano.

Viene pescata direttamente nella Valle del Delta del Po durante la stagione autunnale l'anguilla marinata di Comacchio, frutto di una ricetta

---

tradizionale. E', invece, un vero e proprio simbolo antispreco il Formadi frant perché realizzato in Friuli Venezia Giulia con lo scarto di altre varietà di formaggi mentre tra le specialità del Lazio si può trovare il tarlo dell'aglio rosso di Proceno, conservato sott'olio e ideale come sfiziosità per gli antipasti. Dal latte di una particolare razza di pecora arriva la Toma di pecora Brigasca frutto di una lavorazione molto antica che in Liguria viene tramandata da diverse generazioni di padre in figlio. Tipico della Lombardia è il salame d'oca – continua la Coldiretti – è un salume cotto a base di carne d'oca e maiale, mentre nelle Marche è caratteristica la lonza di fico, fatta da un impasto di frutta secca e avvolta nelle foglie di fico per dargli la forma di "lonzetta".

Un vero e proprio capolavoro è la Treccia di Santa Croce di Magliano, un formaggio che in Molise viene letteralmente intessuto fino a sembrare una sciarpa o, appunto, una treccia di capelli. Ha la forma di un quadrato, al contrario, il peperone di Carmagnola, tipicità del Piemonte che viene usata anche nella preparazione della Bagnacauda. Nell'olio extravergine d'oliva vengono "infusi" i lampascioni, caratteristici della Puglia, mentre in Sardegna spicca la Panada di Cugliera, un raviolo di pasta violada (semola rimacinata), ripiena – aggiunge la Coldiretti – di carne di maiale e vitella, lardo fresco, carciofi, fave, piselli, olive snocciolate, pomodoro secco, aglio, prezzemolo, zafferano, noce moscata, e vino bianco. Abbina giusto e colore il cavolfiore violetto "natalino" è una particolare varietà di cavolfiore della Sicilia caratterizzato da un'infiorescenza di colore lilla intenso- Una forma particolare contraddistingue il Pomodoro Borsa di Montone, quasi estinto e tornato sulle tavole grazie all'impegno degli agricoltori della Toscana.

Ha radici antiche anche il Sedano rapa della Val di Gresta, specialità del Trentino Alto Adige, dal sapore delicato e dalle proprietà ipocaloriche e depurative. Tradizionali anche gli strangozzi, tipica pasta umbra protagonista di molte ricette della cucina dell'Umbria, mentre giunge dalla Valle D'Aosta il particolare salume chiamato Boudin – prosegue la Coldiretti – e prodotto con patate bollite, pelate a mano e lasciate raffreddare, alle quali vengono aggiunti cubetti di lardo, barbabietole rosse (ottimo conservante naturale), spezie, aromi naturali, vino e sangue bovino o suino.

---

Vino protagonista anche nel Formaggio imbrigo ideato dai contadini veneti che, durante la prima guerra mondiale, per sottrarlo alle ruberie dei soldati austro-ungarici, presero l'abitudine di nascondere il formaggio sotto le vinacce, rendendolo più saporito e caratteristico.

Per quanto riguarda le varie categorie si tratta – spiega la Coldiretti – di 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.

## **LE SPECIALITA' SALVATE DALLA PANDEMIA PER REGIONE**

- Abruzzo 149
- Basilicata 163
- Calabria 269
- Campania 569
- Emilia Romagna 398
- Friuli Venezia Giulia 179
- Lazio 438
- Liguria 300
- Lombardia 262
- Marche 154

- 
- Molise 159
  - Piemonte 342
  - Bolzano 102
  - Trento 105
  - Puglia 311
  - Sardegna 217
  - Sicilia 264
  - Toscana 463
  - Umbria 69
  - Valle d'Aosta 36
  - Veneto 384
  - ITALIA 5333

Fonte: Elaborazione Coldiretti sul censimento dei prodotti tradizionali regionali 2021.

Comunicato - 18/11/2021 - Napoli - [www.cinquerighe.it](http://www.cinquerighe.it)