



Paesi del gusto

Salame e pistacchi possono salvare il nostro territorio

Da Felino a Bronte: prodotti simbolo che aiutano lo sviluppo dei piccoli centri

di **Francesco Velluzzi**

Eccellenze. Prodotti che nobilitano l'Italia in tutto il mondo e che spesso identificano un territorio. Bronte vuol dire pistacchio, San Daniele prosciutto crudo, Ciaculli mandarino, Felino salame e così via. La caratteristica interessante è che parte di questi gioielli alimentari arriva da aree periferiche e porta nel mondo il nome di paesini microscopici. Colonnata, per esempio, ha appena 350 abitanti ma fa un lardo cult per tutti i gourmet. Abbiamo raccolto alcune di queste storie: suggerimenti da trasformare - quando sarà possibile - in magnifici tour del gusto. «Il turismo enogastronomico è cresciuto costantemente. Il 71% delle persone in viaggio vuole vivere queste esperienze. Una persona su due nel mondo fa viaggi con questa primaria motivazione e questo tipo di turi-

simo è una leva per valorizzare centri minori, aree rurali e le risorse del territorio», sostiene Roberta Garibaldi, docente universitaria che sulla materia fa convegni in tutto il mondo.

Frutta e verdura

Il nostro viaggio parte da **Bronte** dove si coltiva il pistacchio «più buono del mondo». Parole di Giuseppe Anastasi che, con i figli, ha un'azienda da 60 milioni di fatturato. Qui, nei terreni alle pendici dell'Etna, si produce solo l'un per cento della produzione mondiale. Ma è di gran lunga la migliore, riconoscibile per il colore, verde smeraldo. «Il segreto è uno solo: il vulcano. A settembre, negli anni dispari, c'è il raccolto. Ci lavorano 1300 persone in un comune di 20 mila abitanti»,

racconta Pino Furrarello, 81 anni, sindaco al quarto mandato, uno che in politica ha fatto tutto. «Ho creduto nel pistacchio, dando impulso all'attività con 450 mila lire di contributo a

fondo perduto per ettaro per tre anni. Poi ottenemmo la DOP. Sei anni fa l'ultima sagra. Ora sotto col turismo perché c'è un solo albergo e pochi ristoranti». «Gran parte del pistacchio è destinato al semilavorato per il gelato», spiega Anastasi. Da Bronte a **Ciaculli**, nel palermitano, dove è nato il mandarino tardivo, che matura proprio ora: succoso, aromatico, presidio Slow Food dal 2004. Il con-

sorzio unisce 100 aziende per 400 ettari. Ma la Sicilia è ricca di tante piccole produzioni famose nel mondo: dalle fragoline di **Ribera**, alla mandorla pizzuta di **Avola**, fino al pomodoro di **Pachino**. «Ci lavorano in seimila», racconta Salvatore Lentini, presidente del Consorzio di Tutela (c'è dal 2002) del pomodorino. Il Comune di Pachino è commissariato da due anni. «Le tipologie di pomodoro sono cinque: ciliegino, datterino, piccadilly, grappolo e costoluto. Abbiamo 150 aziende. È il nostro oro rosso. Solo quello





col marchietto è Pachino».

Salumi

«Aria di festa» a giugno era, prima della pandemia, uno degli appuntamenti top della gastronomia. Il trionfo del Prosciutto, a **San Daniele del Friuli**. 8 mila abitanti, un borgo antico dove il microclima con l'aria frizzante favorisce la stagionatura. Il Consorzio, (dal 1961), associa 31 produttori di una DOP che piace ad americani e giapponesi. «Con Montasio e Vini del Collio è uno dei brand che promuoviamo» spiegano a Promoturismo Fvg, l'agenzia del territorio. Prima del Covid il turismo era cresciuto: i visitatori abbinano itinerari cicloturistici e sosta sul fiume Tagliamento. Dal prosciutto al sala-

me: scendiamo in Emilia nel parmigiano a **Felino**, meno di 10 mila abitanti. Ci sono 15 aziende consorziate. Presidente Umberto Boschi, 69 anni, con il figlio Lorenzo (36) che sta nell'azienda più conosciuta. «C'è pure il museo del felino, nel Castello. Il paese è attivo, ci sono una dozzina di trattorie e partecipiamo al settembre gastronomico. Il prodotto (Igp) è unico, la fetta non deve essere rotonda, ma spessa». Nel 2019 il fatturato fu di 75 milioni di euro. Il lardo invece è un piccolo derby. La partita si gioca tra due paesini: **Arnad** in Valle D'Aosta, 1100 abitanti e **Colonnata**, in Toscana, 350. Ad Arnad il lardo matura nel castagno, a Colonnata, attaccata a Carrara, nelle conche di marmo. «Ad Arnad 30 famiglie allevano il suino e producono questo grasso nobile, ci sono 45 salumifici certificati di questa DOP e abbiamo fatto 50 edizioni della festa», spiega Alexandre Bertolin, produttore e assessore al Turismo. A Colonnata il must è il panino con lardo e pomodorini: «Siamo una dozzina di produttori, noi usiamo come spezie solo ro-

smarino e aglio mentre ad Arnad aggiungono salvia e alloro»

© RIPRODUZIONE RISERVATA

TEMPO DI LETTURA 3'28"

INFO

I tesori delle Regioni

Abruzzo:

Confetti di Sulmona

Calabria:

Cipolla di Tropea

Campania:

Colatura di Alici di Cetara

Emilia: Anguilla di Comacchio

Lombardia:

Bagossi di Bagolino

Liguria:

Chinotto di Savona

Marche:

Amarene di Cantiano

Piemonte:

Lumache di Cherasco

Puglia:

Capocollo di Martina Franca

Toscana:

Fagiolo di Sorana

Trentino:

Puzzone di Moena

Sardegna:

Bottarga di Cabras

Umbria:

Fagiolina del Trasimeno

Il turismo legato al cibo e al vino è cresciuto tanto. Una persona su due fa viaggi per questo motivo. Può essere una leva per lo sviluppo di centri minori e aree rurali

L'esperta

Roberta Garibaldi

HA DETTO





Il derby del lardo tra Arnad e Colonnata



LA GAZZETTA DELLO SPORT



Gioielli gastronomici **1.** Il Felino viene prodotto storicamente nell'omonima cittadina emiliana e nei comuni vicini. Del maiale si usa la spalla e il salame viene stagionato per almeno due mesi. **2.** Il pistacchio verde di Bronte è il più famoso del mondo. Sono circa 5000 i produttori sul territorio, la gran parte con appezzamenti piccoli intorno all'ettaro

