

Il Veneto delle specialità che fanno buono il *made in Italy*

Ben 376 le tipicità alimentari tradizionali

Il Veneto, con ben 376 specialità, è nella *top ten* delle regioni che portano l'Italia ai vertici internazionali con 5047 tipicità alimentari tradizionali presenti sul territorio. Un *made in Italy* da record mondiale per varietà e ampiezza del patrimonio agroalimentare. È quanto emerge dal censimento di **Coldiretti** delle specialità ottenute secondo regole tradizionali protratte nel tempo per almeno 25 anni.

«La bandiera del gusto sventola sulla nostra regione – commenta il presidente di **Coldiretti** Verona, **Claudio Valente** – grazie alla biodiversità e a una forte identità, frutto del rispetto delle tradizioni e della cultura contadina: dal mandorlato di Cologna Veneta alla polenta di montagna».

Ai raggi X sono passati tutti i diversi tipi di pane, pasta, formaggi, salumi, conserve, frutta e verdura, dolci e liquori che com-

pongono 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 dalle iniziali 2.188 del primo censimento nel 2000 alle 5.047 attuali, con un aumento del 131% dei prodotti salvati dal rischio di estinzione.

Per quanto riguarda le varie categorie, si tratta di 1.521 diversi tipi di pane, pasta e biscotti, seguiti da 1.424 verdure fresche e lavorate, 791 salami, prosciutti, carni fresche e insaccati di diverso genere, 497 formaggi, 253 piatti composti o prodotti della

gastronomia, 147 bevande tra analcoliche, birra, liquori e distillati, 167 prodotti di origine animale (miele, lattiero-caseari escluso il burro, ecc.) e 159 preparazioni di pesci, molluschi, crostacei. 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.

«Si tratta di un bene comune per l'intera collettività e di un patrimonio anche culturale che il nostro Paese può oggi offrire con orgoglio ai turisti italiani e stranieri», afferma il direttore di **Coldiretti** Verona, **Giuseppe Ruffini** nel ricordare che «il primato nei prodotti tradizionali si aggiunge a quello dei prodotti a denominazione di origine (Dop/Igp) riconosciuti dall'Unione Europea, che hanno raggiunto quota 292, e ai 523 vini italiani Docg, Doc e Igt».

