

Italia: un territorio di mille territori che la rendono un tesoro unico di bontà e bellezza

Sono 5056 i prodotti agroalimentari tradizionali italiani riportati nella sua ultima stesura, la diciottesima, quella del 2018. Una ricca, straordinaria riserva di prodotti e di elaborati dalla quale attingere per mantenere sempre più saldo il primato che l'Italia ha nel campo delle indicazioni geografiche (299, di cui 165 Dop, 132 Igp e 2 Stg, più 523 vini, di cui 74 Docg, 332, doc e 117 Igp) , a significare l'abbondanza di territori e la ricchezza che essi esprimono in quanto a biodiversità e tradizioni.

Sono i territori, marcati da differenze, a rendere unico il nostro Paese, proprio perché espressioni di storia e di cultura, ambienti e paesaggi, tradizioni, molte delle quali legate all'agricoltura e al suo cibo. Territori, come mostra il dato sopra riportato, vocati non solo alla qualità, ma, anche, alla biodiversità. Territori maltrattati da chi li ha e, tutt'ora, li utilizza per lo sviluppo di un'agricoltura che è solamente capace di distruggerli e non di valorizzarli per quelli che sono, espressioni di un patrimonio unico, straordinario, di biodiversità.

Per prodotti agroalimentari tradizionali s'intendono i prodotti dei mille e mille territori di questo nostro stupendo Paese, le cui metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura sono praticate, su ognuno di essi, in maniera omogenea e secondo regole tradizionali e protratte nel tempo, da almeno **25 anni**.

Raccolti in 11 categorie (1. Bevande analcoliche, distillati e liquori; 2. Birre; 3. Carni fresche e loro preparazione; 4. Condimenti; 5. Formaggi; 6. Grassi; 7. Prodotti vegetali naturali o trasformati; 8. Paste fresche e prodotti del forno; 9. Prodotti della gastronomia; 10. Pesci, molluschi e crostacei; 11. Prodotti di origine animale - miele, lattiero caseari).

Nella categoria 1 è la **Campania** ad avere 18 delle 149 bevande registrate; le Birre sono 2 in totale, una prodotta in **Lombardia** e una nella Provincia autonoma di Trento; nella categoria Carni, la n. 3, è il **Veneto** con 102 prodotti su 792 totali; per i condimenti primeggia la **Liguria** con 10 su 38; La **Lombardia** primeggia con 62 formaggi su 496; il **Lazio** ha più Grassi (9 su 47); la **Campania** conquista il primato (223 nelle produzioni vegetali sulle 1428 in totale; è ancora il **Lazio** a primeggiare nella categoria più numerosa (1525) con 127 Paste fresche e prodotti da forno; nella categoria 9 Prodotti gastronomia è prima l'**Emilia Romagna** con 79 prodotti su 253 totali,; **Calabria** e **Veneto** si dividono il primato con 21 prodotti cadauno nella categoria Pesci, molluschi e crostacei , mentre **Campania** e **Sardegna** salgono sul podio più alto con 19 Prodotti di origine animale su 176 riconosciuti.

La regione che ha il primato dei riconoscimenti (515) è la **Campania**, davanti alla **Toscana** (461) e **l'Emilia Romagna** (388).

Prodotti che, non solo, sono diretta espressione dell'identità territoriale e dell'identità locale, ma, anche e soprattutto, marcate da una sapienza artigianale e da una cultura tramandata nel tempo, che oggi rappresenta una qualità specifica attribuibile soltanto ad una ristretta cerchia di alimenti. Prodotti propri



di quella agricoltura contadina che, grazie a una crescita di attenzione del consumatore del mondo, vanno registrando uno sviluppo esponenziale della domanda.

Ecco, il **Territorio**, quale origine della qualità, e, la **tradizione**, quale prassi consolidata e diffusa, due elementi che, insieme alla sostenibilità, hanno tutto, oggi, per contribuire allo sviluppo produttivo delle aree rurali, esaltando la biodiversità da esse espresse e le caratteristiche multifunzionali delle imprese agricole. Ed ecco perché continuo a dire che è il territorio il solo unico tesoro che abbiamo e, come tale, quello da cui partire per impostare una programmazione, uno sviluppo che guarda lontano. E il solo possibile, oggi, è quello sostenibile, cioè un territorio sano

Non a caso, dopo la fallimentare esperienza dell'agricoltura industrializzata, la sola quantità non basta, visto che serve ed è necessaria la qualità e la diversità, e, ancor più, una qualità "*etica*", cioè a basso impatto ambientale, con nulla o scarsa emissione di CO₂; rispettosa della tutela dei lavoratori, della salute dei consumatori e del benessere degli animali; rispettosa, anche di considerazioni culturali, religiose, del connotato equo e solidale.

Uno straordinario grande tesoro, il solo che l'Italia ha, tutto da spendere. Un tesoro fatto di primati che nessun Paese al mondo ha la possibilità di raggiungere, che è, e ancor più, può essere l'immagine del nostro Paese, quella che tutti ci invidiano e vogliono venire a conoscere e gustare.

Sta soprattutto qui il bisogno urgente della salvaguardia e tutela dei mille e mille territori che compongono questo nostro Paese, con la possibilità di uno sviluppo sostenibile: un modo nuovo di fare agricoltura e di organizzare l'offerta, sia dei prodotti che dell'ospitalità.

In questo senso il Molise, la piccola e più giovane regione italiana, con le sue due iniziative, **Associazione Biodistretto Laghi Frentani** e **Consorzio Tump**, appena partite, può trasformarsi in laboratorio capace di produrre esempi validi per chiunque voglia dedicarsi al nuovo, indispensabile per non essere travolti dalle forze che hanno come solo interesse quello di produrre quantità, non importa se, poi, se per averla a pagare il prezzo più alto è la distruzione del territorio. Un bene comune, che, ripeto, per l'Italia vuol dire azzeramento del più ricco patrimonio al mondo di prodotti agroalimentari. Un'identità che appartiene ad ognuno di noi, che, se bene utilizzata, ha tutte le possibilità per indicarci i tanti cammini che, diversamente dal solo realizzato dall'attuale sistema, aprono al domani con nuovi sogni e nuove speranze da mettere in campo.

Pasquale Di Lena - ideatore e promotore delle Città dell'Olio - Presidente onorario
pasqualedilena@gmail.com