

Enogastronomia strategica per il settore turismo

L'enogastronomia strategica per il settore del turismo : con un paniere che supera i 20 miliardi di euro in valore, il patrimonio i prodotti tipici contribuisce in modo determinante a dare forza al settore. Per due turisti su tre lo shopping del gusto rientra tra i fattori di scelta del luogo di villeggiatura. E anche le vacanze 2007 lo hanno confermato, con una crescita non tanto dei soggiorni in fattoria quanto degli acquisti dei prodotti locali o delle specialità conclamate.

159 prodotti DOP e IGP , 484 vini doc (docg e igt) e 4372 specialità tradizionali censite dalle regioni. E durante i tre mesi estivi il consumo di salumi ha registrato in media un incremento tra il 20 e il 30% rispetto il resto dell'anno, se ci fate caso il loro consumo è praticamente abbinato a frutta e verdura : tra i sempreverdi spicca il prosciutto col melone, ma si sta imponendo anche in abbinamento con fichi o uva, e poi tra i classici ancora bresaola e rucola, ma anche funghi champignon, e tra le new entry il salame "a nozze" con kiwi, mele e melagrane.

E a tutto questo si aggiunge il miliardo di euro speso dagli italiani i giro per frantoi , cantine e agriturismi, e per acquistare direttamente dai produttori agricoli. L'Ortofrutta (dopo il vino) è il secondo approvvigionamento in quantità degli italiani che si spostano lungo le strade nelle vacanze estive. E adesso, dopo il rientro, di nuovo il lavoro, e un calo di prestazioni dovuto all'adattamento, ancora una volta è il paniere ortofrutticolo a venirci in aiuto : susine e uva da tavola vivono una stagione d'oro, fagioli, melanzane , patate nel capitolo orticolo, e solo per segnalare alcune produzioni del periodo che tra l'altro sono indicate con voto positivo dalla pagella di BUSSOLA VERDE. Ma questi sono anche i giorni del biologico, con il grande palcoscenico del naturale che torna a Bologna per la 19° edizione di SANA. Occasione anche per lanciare un fronte comune per dire 'No agli ogm' e per chiedere ai cittadini una firma a sostegno di un modello di sviluppo di qualità, legato al territorio, sostenibile e innovativo, attraverso la consultazione varata dal comitato "Italia Europa liberi da ogm" cui hanno dato vita le organizzazioni agricole, della cooperazione, della distribuzione, della produzione, dell'artigianato , dei consumatori ,degli ambientalisti . Le prime schede saranno raccolte proprio al SANA a partire dal 15 settembre, per poi chiudere le urne il 15 novembre prossimo. E intanto sono già 2.360 i comuni Ogm free in Italia. E proprio in questi giorni l'Emilia Romagna ha reso ufficiale il ruolo di "agricoltore custode", vale a dire allevatore e coltivatore di quelle varietà colturali e specie animali a rischio di estinzione . Si va dalla vacca rossa reggiana alla bianca modenese , dalla mora romagnola al tacchino di Parma, ma si passa attraverso un repertorio di frutti dai nomi evocativi : la pera volpina, il melone rospo, la pesca carota, la mela musona , la pesca bella. Questo consentirà non solo di proteggere prodotti dai meriti innumerevoli, non solo testimonianza storica ma valore organolettico e nutrizionale, di gusto e di sapore, ma anche di creare un "repertorio" regionale i cui semi ed elementi genetici verranno conservati in "banche del germoplasma" strutture già esistenti nei laboratori dei centri di ricerca.