

## Le patate all'origine erano viola e le carote un tempo erano blu

Se le patate all'origine erano viola, le carote un tempo erano blu, la mela, dal paradiso terrestre a Biancaneve e' sempre stata rossa. Ma non buccia e polpa insieme. Bene la mela rossa dentro e fuori sara' la novita' in arrivo sui mercati non subito ma entro quattro anni . Si tratta di una creazione brevettata dalla scuola specialistica di Monaco di Baviera, subito "sposata" da un contadino della Val venosta. : i primi frutti di 3.500 alberi piantati arriveranno a settembre. Pare anche che oltre alla colorazione intensa e originale, queste mele iper rosse abbiano proprieta' le dieci volte superiori a quelle normali, pregi pagati con un gusto eccessivamente aspro, tanto che il succo somiglia piu' a quello del lampone che della mela. E mentre salgono a 225 i prodotti tradizionali dell'Emilia Romagna , pare che spetti proprio a loro una delle nuove spinte al turismo regionale, e se a prevalere sono i 95 diversi tipi di pasta, pane, biscotti e dolci, subito dopo incontriamo ben 42 tipi di verdure e frutta fresche e lavorate. (seguono poi carni, insaccati e specialita' della gastronomia). Un valore, quello del turismo enogastronomico , stimato sui 500 milioni di euro, e che si avvale anche di 26 prodotti a denominazione di origine riconosciuti a livello europeo e 20 denominazioni d'origine dei vini. E la maggioranza degli italiani , il 50,3% secondo un sondaggio Swg, non si fa infatti mai mancare in vacanza la degustazione delle specialita' enogastronomiche locali , che in dieci anni, rispetto al luglio 2000 sono piu' che raddoppiati grazie all'impegno degli imprenditori agricoli nel recupero delle tradizioni . Ma tornando alle specialita' ortofrutticole, e' davvero un fiorire di produzioni territoriali , dall'Aglio di Monticelli alla castagna di Granaglione ,l'albicocca di Imola o la bella di Cesena, l'asparago verde di Altedo o quello di pineta, il caco di romagna, il cardo gigante, la ciliegia di Vignola e la Cipolla di Medicina, la marasca di Villanova e la patata di Montese , il melone di san matteo e la pera cocomerina, la bella di Cesena e il raperonzolo , gli stridoli e la Susina VacaZebeo, la mela salame e la pera della coda torta .

Purtroppo molte di queste produzioni sono davvero residuali, alcune rischiano l'estinzione : e' il caso della Tondina di Tossignano , una piccola albicocca dal sapore particolarmente dolce da consumare nel pieno della maturazione. Coltivata anticamente in questa zona della Val Santerno, oggi ne rimangono pochissime piante in un fondo nelle campagne sopra Tossignano. E se ci sono frutti dimenticati, ci sono anche frutti certificati dai marchi comunitari , come pera, pesca e nettarina IGP , ma anche aglio di Voghiera e Scalogno di Romagna.