

LA MAPPA DEL GUSTO

Il sapore non conosce misure: le specialità della Piccola Italia

Dal salame di Varzi ai fagioli di Sarconi, tanti prodotti sono originari di località con meno di 5mila abitanti

IL DOSSIER

di **Andrea Cuomo**

Piccolo è bello. Piccolissimo è anche buono. Molte delle specialità di quell'immenso giacimento che è il *made in Italy* gastronomico arrivano da comuni con meno di 5mila abitanti. Borghi che, grazie a un salume, a un formaggio, a un ortaggio si candidano come mete di un turismo gourmet ma non solo, e che possono diventare una delle carte vincenti del Buonpaese per il 2018, anno della cucina italiana nel mondo.

Secondo uno studio di Fondazione Symbola commissionato da Coldiretti, il 69,7 per cento dei 7977 comuni italiani ha meno di 5mila anime, e in essi vivono poco più di 10 milioni di italiani che sono i «superprovinciali» del nostro Paese. Borghi sovente sconosciuti ai più, che sono in maggior numero in Piemonte, la regione amministrativamente più frammentata d'Italia (1067 piccoli Comuni), seguito dalla Lombardia (1055) e dalla Campania (338).

Località spesso trascurabili per «peso» anagrafico (ci vogliono quasi 100mila Moncenisio - il comune del Torinese che con 30 anime è il meno popolato d'Italia - per fare gli abitanti di Roma) ma non lo sono per i buongustai: ben 270 dei 293 prodotti a denominazione d'origine (Dop e Igp) hanno la loro origine in microcomuni, anche se poi taluni disciplinari allargano la zona di produzione a intere province o regioni. Questi prodotti innervano l'identità alimentare del nostro Paese ma aiutano spesso anche loro stessi a sopravvivere, grazie a 279mila imprese agricole censite nei borghi, che producono salumi, ormaggi, oli, vini, cereali, ortofrutta, prodotti da forno o dolci. «Dalla valorizzazione dei tesori enogastronomici custoditi nei piccoli comuni - spiega Roberto Moncalvo, presidente della Coldiretti - dipendono molte delle opportunità di lavoro dei 3,9 milioni di *under 40* che hanno scelto di non abbandonare i piccoli borghi». E questo sarà ancora più vero con l'approvazione della legge 158/17 a prima firma Ermete Realacci che prevede misure per la valorizzazione dei piccoli comuni italiani.

Ma quali sono queste pepite

MASSA CRITICA

I micropaesi contano un sesto della popolazione

ma il 92% delle tipicità

incastrate nell'estrema provincia italiana? Coldiretti ne ha tratto un piccolo atlante, presentato ieri a Palazzo Rospigliosi a Roma con tanto di «esemplari» in esposizione. Ma noi ci siamo divertiti a scavarne qualcun altro, costruendo la mappa che troneggia in questa pagina. Partiamo dai salumi: a **Campotosto**, nell'Aquilano, paese peraltro duramente colpito dal sisma del 2009, il terremoto non ha fermato la produzione della mortadella locale, molto diversa da quella bolognese: un salame compatto a base di carne di suino a cui la fantasia vernacolare ha dato il colorito ma fuorviante soprannome di

«coglioni di mulo». Più celebri il salame Dop di **Varzi** (Pavia), il lardo Igp di **Colonnata** (Massa-Carrara) e quello Dop di **Arnad** (Aosta), il culatello Dop di **Zibello**, frazione del piccolo comune parmense di Polesine Zibello, il Jambon de Bosses del minuscolo **Saint-Rhémy en Bosses** in Val d'Aosta, il prosciutto crudo di **Faeto**, piccolo comune arrampicato sull'appennino foggiano, il salsicciotto e la ventricina di **Gulmi**, vicino a Vasto, in Abruzzo.

E i formaggi? Si va dal canestrato di **Moliterno** (Potenza) alla paglierina di **Rifreddo**

(Cuneo), dalla treccia di **Santa Croce di Magliano** (Campobasso), portata a tracolla durante i riti religiosi, alla panedda di **Arborea** (Oristano), fino alla robiola di **Roccamerano** (Asti) e al **Taleggio** dell'omonimo comune del Bergamasco.

Molti tra ortaggi, legumi e frutta arrivano da piccoli territori: il carciofo di **Montelupone** (Macerata), detto anche «scarciofeno» e noto per il colore violaceo; le lenticchie dell'isola di **Ustica** (Palermo)

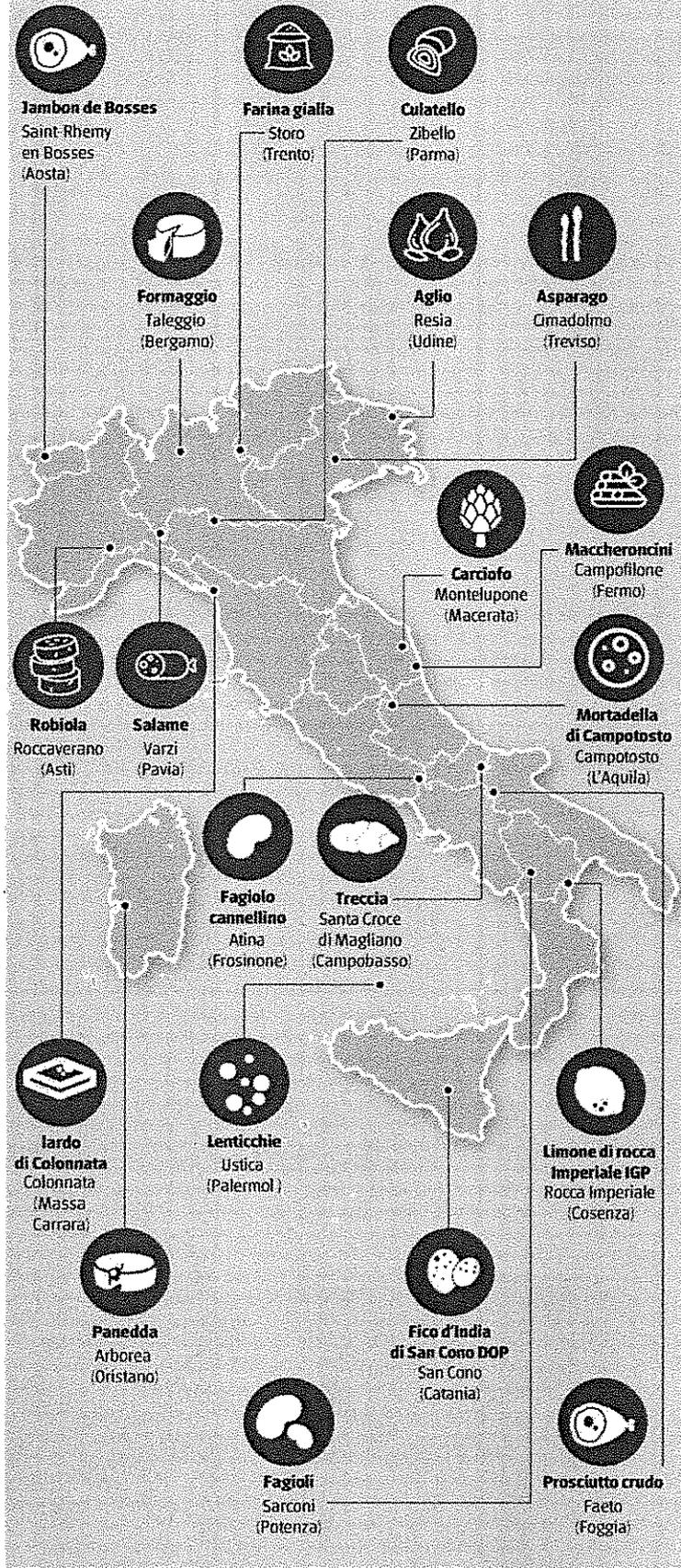
RESISTENZA PROVINCIALE

Coltivazioni e lavorazioni che garantiscono il posto a tantissimi «under 40»

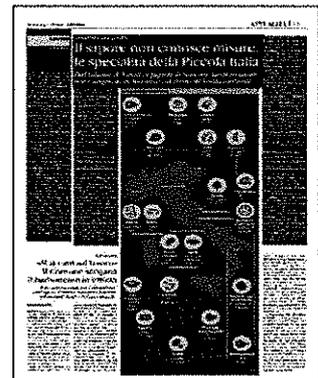
e quelle di **Onano** (Viterbo); l'aglio di **Resla** (Udine), coltivato in orti di alta quota; il fagiolo cannellino di **Attina**, in Ciociaria; l'asparago di **Cimadolmo** nel trevigiano; il fico d'India di **San Cono**, Dop ovviamente siciliana; il limone di **Rocca Imperiale**, in Calabria; i sopraffini fagioli di **Sarconi** (Potenza).

E poi c'è tutto il resto: paste come i maccheroncini di **Campofilone** (Fermo) e la farina gialla di **Storo** nel Trentino, vini come il Vin Santo di **Vigole** nel Piacentino e il **Loazzolo** dall'omonimo paesino dell'Astigiano, oli extravergine, dolci e spezie. Tutto rigorosamente *Made in Little Italy*.

I MAGNIFICI VENTI



LEGO



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.