



Allarme Coldiretti

La siccità mette a rischio i piatti tipici del nostro Paese

Frasca a pagina 8

RAPPORTO COLDIRETTI

Le aziende agricole custodiscono una ricchezza di prodotti che però, con la scarsità di acqua, stanno scomparendo

Addio ai piatti tipici italiani

Con la siccità sono a rischio oltre 5000 tesori culinari, dai formaggi di malga ai cereali più antichi

LUIGI FRASCA

... Ci sono 5450 tesori culinari italiani messi a rischio dalla siccità che sta colpendo le produzioni agroalimentari da nord a sud del Paese prosciugando un bacino strategico di ricchezza enogastronomica che è anche fra i principali motori del turismo nazionale ed estero in Italia. È quanto emerge dal nuovo censimento 2022 presentato dalla Coldiretti delle specialità ottenute secondo regole tradizionali protratte nel tempo per almeno 25 anni, presentata in occasione dell'Assemblea nazionale della principale organizzazione d'Italia e d'Europa. L'emergenza idrica - spiega Coldiretti - non risparmia neppure le tipicità più rare e, trattandosi di piccole produzioni con quantità ridotte, il rischio è che vengano letteralmente cancellate. Con gli alpeggi secchi per la mancanza di erba e di acqua le mucche e le pecore - rileva Coldiretti - producono meno latte che è alla base dei formaggi «d'alta quota» più apprezzati, ma c'è anche il sole a ustionare le varietà di frutta e verdura più particolari, salvate dall'impegno degli agricoltori. Il calo del raccolto di cereali antichi impatta, inoltre, anche sulla preparazione di pani e dolci tipici, ma anche per alcune

varietà di olio extravergine si attende con ansia la pioggia. Una mappa dei sapori, della tradizione e della cultura della tavola Made in Italy che per quanto le tipologie vede nei primi tre posti del podio la squadra di pane, paste e dolci (1616), quella di frutta, verdura e ortaggi (1577) e il gruppo delle specialità a base di carne (822), seguiti dai formaggi (524) e dai prodotti della gastronomia (320), ma non mancano bevande analcoliche, distillati, liquori e birre, i mieli, i prodotti della pesca e i condimenti dagli olii al burro, in un viaggio del gusto che tocca anche gli angoli più nascosti del Paese. Non è infatti un caso che nei piccoli borghi - sottolinea la Coldiretti - nasca il 92% delle produzioni tipiche nazionali secondo l'indagine Coldiretti/Symbola, una ricchezza conservata nel tempo dalle imprese agricole con un impegno quotidiano per assicurare la salvaguardia delle colture storiche. Un patrimonio che spinge a tavola 1/3 della spesa turistica alla scoperta di un Paese come l'Italia che è l'unico al mondo che può contare sui primati nella qualità, nella sostenibilità ambientale e nella sicurezza della propria produzione agroalimentare. Ricca e curiosa la lista delle specialità nazionali. In Basilicata nel piccolo borgo di San

Chirico Raparo, in provincia di Potenza, dalle pieghe della cultura popolare e della tradizione gastronomica della tavola contadina si trova l'Arrappata, una zuppa di legumi e cereali, dai fagioli ai ceci, dal grano al farro, mentre nel Lazio - continua Coldiretti - c'è la Roncoletta Labicana una varietà di pisello che si caratterizza per la forma particolarmente incurvata del baccello che viene coltivata nella zona di Labico. In Toscana la cucina povera vede in primo piano i Testaroli della Lunigiana, una pasta fatta di farina e acqua, mentre i friulani vanno fieri della Porcaloca, un'oca intera disossata farcita con filetto di maiale, cucita a mano, legata cotta e affumicata. Ma specialità si trovano in ogni regione - spiega Coldiretti - in Campania ci sono le Pappacelle, piccoli e coloratissimi peperoni più o meno piccanti che vengono per lo più utilizzati per le conserve sott'aceto, mentre in Emilia-Romagna molto apprezzati - prosegue Coldiretti - sono i Grassei sbrislon anche detti ciccioli, grasso del maiale fatto a dadini, è messo a cuocere a fuoco lento e aromatizzato con spezie locali. Una situazione di siccità che - denuncia Coldiretti - mette a rischio quasi 250mila aziende agricole italiane, un terzo del totale (34%), che si

trovano oggi costrette a produrre in perdita a causa dei rincari scatenati dalla guerra in Ucraina e della siccità. Lo studio mette in evidenza anche come «più di un agricoltore su 10 (13%) sia addirittura in una situazione così critica da portare alla cessazione dell'attività. Con la siccità che è andata ad aggravare gli effetti del conflitto in Ucraina, sull'agricoltura italiana si è scatenata una tempesta perfetta - rileva la Coldiretti - con il taglio dei raccolti in media di un terzo». Secondo una stima della Coldiretti «se l'attuale situazione climatica dovesse perdurare ancora a lungo i danni da siccità potrebbero arrivare a 6 miliardi di euro, bruciando il 10% del valore della produzione agricola nazionale». Un rassicurazione è arrivata da Mario Draghi: «Voi agricoltori avete saputo costruire sulla base di una tradizione solida e reinventare le vostre aziende verso il futuro. In questo periodo di crisi, il Governo è vicino al vostro settore. Siamo impegnati a contrastare il cambiamento climatico e i suoi effetti più drammatici, come la siccità. Continuiamo ad aiutare imprese e famiglie ad affrontare le difficoltà dovute agli aumenti dei prezzi, soprattutto dell'energia».

© RIPRODUZIONE RISERVATA



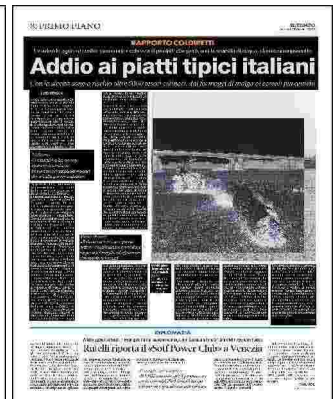
Attività chiuse
Un agricoltore su dieci, secondo lo studio di Coldiretti, è in una situazione così critica da parlarlo alla cessazione delle attività

Mario Draghi

«Il Governo è vicino a questo settore. Continuiamo ad aiutare imprese e famiglie ad affrontare l'aumento dei prezzi»

L'allarme

Ci sono 250 mila aziende costrette a produrre in perdita per colpa dei rincari dovuti alla guerra e al clima



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

045688