



Nei borghi bresciani un tesoro di 17 tipicità tra Dop e Igp

Rapporto

Quinti in Italia per
impatto economico:
questi prodotti
valgono 540 milioni

BRESCIA. Sono 17 i prodotti tipici bresciani certificati Dop e Igp custoditi nella rete dei 134 piccoli comuni. Un «tesoro» che vale oltre 540 milioni di euro portandoci al quinto posto della classifica delle province italiane per impatto economico Dop/IgpQ. È quanto afferma Coldiretti Brescia, su dati Ismea Qualivita, in occasione della presentazione a Roma del nuovo rapporto di Coldiretti/Fondazione Symbola «Piccoli Comuni e Tipicità».

«I piccoli borghi rappresentano un motore turistico che, se adeguatamente valorizzato, può diventare una risorsa strategica per il rilancio economico e occupazionale del paese - precisa Laura Facchetti presidente di Coldiretti Brescia - hanno un significativo valore economico, storico, culturale e ambientale da salvaguardare

creando le necessarie condizioni affinché la popolazione residente e le attività economiche possano rimanere».

In provincia di Brescia i borghi con meno di cinquemila abitanti sono 134, pari al 65% del totale dei comuni della provincia che oggi sono 205. Le 17 tipicità agroalimentari Dop e Igp sono così suddivise: 8 formaggi, 2 produzioni di olio, 5 salumi e 2 pesci.

Tra questi sono 2 i prodotti che si realizzano esclusivamente in borghi con meno di cinquemila abitanti: il Salmerino del Trentino e le Trote del Trentino che vengono allevati, oltre che nella provincia autonoma di Trento, esclusivamente a Bagolino in Vallesabbia che conta 3879 abitanti.

Tra le 17 Dop e Igp bresciane, vanno sottolineate tra le altre: il nostrano Valtrompia, il Silter, il Grana Padano, il Provolone Valpadana, l'olio extravergine d'oliva del Garda e l'olio extravergine oliva Laghi Lombardi. A livello italiano il 93% delle produzioni tipiche nazionali nasce nei comuni con meno di 5mila abitanti: un patrimonio di gusto e biodiversità che fa da traino al turismo. //

