

PICCOLI COMUNI e TIPICIÀ

Le Geografie di Symbola

PICCOLI COMUNI
e TIPICITÀ

Coordinamento

Stefano Masini COLDIRETTI

Fabio Renzi FONDAZIONE SYMBOLA

Domenico Sturabotti FONDAZIONE SYMBOLA

Testi

Carlo Cambi SCRITTORE E GIORNALISTA

Analisi

Luca Gallotti FONDAZIONE SYMBOLA

Clara Martucci FONDAZIONE SYMBOLA

Progetto grafico collana

THE VISUAL AGENCY

Progetto Grafico, infografiche e illustrazioni report

BIANCO TANGERINE

Realizzato da

SYMBOLA

Fondazione per le qualità italiane



Con il patrocinio di



Unione
nazionale
comuni comunità
enti
montani



LEGAMBIENTE

La delimitazione dei comuni utilizzata nel presente report è quella in vigore alla data del 30 giugno 2023 mentre per i prodotti a marchio si è utilizzato l'elenco ufficiale disponibile sul portale del Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste consultato in data 22 novembre 2023.

INDICE

PREMESSA

pag **IV**

COMUNI

pag **VIII**

TIPICITÀ

pag **XVI**

FOCUS REGIONI

pag **XXII**



PREMESSA

L'Italia può affrontare le crisi puntando sulla propria identità. Può competere e affermarsi senza perdere la propria anima. Cultura, bellezza e creatività sono le chiavi con cui scommettere per mantenere e rafforzare i primati internazionali che può vantare il nostro Paese. L'Italia è conosciuta nel mondo anche per il suo straordinario patrimonio enogastronomico che ne fa il paese in Europa con il più alto numero di produzioni certificate. Molti non sanno però che il contributo maggiore a questo primato viene dai nostri piccoli comuni, 5538 luoghi la cui popolazione non raggiunge i 5.000 abitanti. Hanno a che fare con i piccoli comuni il 92 per cento dei prodotti di origine protetta (DOP, Denominazione di Origine Protetta e IGP, Indicazione di Origine Protetta) e il 79 per cento dei vini italiani più pregiati. Questo nuovo rapporto di Fondazione Symbola e Coldiretti "Piccoli Comuni e Tipicità" ci restituisce il quadro aggiornato di questa dimensione produttiva estesa e radicata che contribuisce al presidio di territori e paesaggi e a mantenere la ricchezza della nostra biodiversità. Proprio le produzioni DOP e IGP sono state in questo lavoro oggetto di una ricostruzione territoriale lunga, complessa e minuziosa, effettuata a partire dai testi dei disciplinari pubblicati nelle Gazzette Ufficiali UE. Un patrimonio oggi minacciato dagli effetti del riscaldamento globale che fa sentire i suoi effetti





prima e più intensamente su questi territori, aumentandone la fragilità idrogeologica e il rischio di perdita di biodiversità, anche a causa della riduzione delle superfici agricole conseguente allo spopolamento che interessa queste aree. Per questo è ancora più urgente dare piena applicazione alla legge sulla valorizzazione dei piccoli comuni, la legge Realacci, frutto dell'impegno di molti (primi fra tutti Coldiretti e Legambiente) per vincere le sfide climatica e demografica e guardare a queste realtà come a una scommessa di uno sviluppo e di un'economia più a misura d'uomo. Una legge di cui il presidente della Repubblica, Carlo Azeglio Ciampi, aveva capito il valore quando salutò la campagna "Voler bene all'Italia" affermando che "scommettere sui piccoli comuni, investire su questi luoghi da parte di giovani imprenditori, grazie allo sviluppo dell'informatica e delle nuove tecnologie, può diventare una grande avventura da cogliere". Una legge che prevede norme, misure e strumenti che vanno dalle semplificazioni amministrative alle misure per favorire il turismo di qualità, dalla promozione dell'agroalimentare a filiera corta alla diffusione della banda larga - strumento essenziale per ampliare l'universo comunicativo e produttivo di territori ritenuti finora marginali, che nella contemporaneità ritrovano così una "prossimità" persa nel tempo - dalla dotazione dei servizi più razionale ed efficiente

alla manutenzione del territorio, partendo dalla priorità riconosciuta alla tutela dell'ambiente, dalla messa in sicurezza delle strade alla riqualificazione antisismica ed energetica delle scuole e del patrimonio edilizio pubblico. Obiettivi oggi ancor più perseguibili e realistici perché coerenti con la prospettiva di una Transizione ecologica e digitale grazie alla quale rafforzare la coesione sociale di comunità e territori. Per questo l'iniziativa di Fondazione Symbola e Coldiretti è un importante contributo a favore dei piccoli comuni e della loro capacità di puntare sulla qualità e la creatività necessarie per innovare e dare un futuro ad uno straordinario patrimonio di saperi e prodotti tradizionali.

Ettore Prandini

Presidente nazionale Coldiretti

Ermete Realacci

Presidente Fondazione Symbola

—
COMUNI
IN CIFRE

Piccoli Comuni e Tipicità





Comuni
Demografia
Economia
Tipicità

----- pag X
----- pag XII
----- pag XIV
----- pag XVI



COMUNI

In Italia i piccoli comuni (aree pari o al di sotto dei 5 mila abitanti) alla data del 30 giugno 2023 sono 5.538 su un totale di 7.901, rappresentando ben oltre due terzi del totale (70,1%) e corrispondendo al 54,9% della superficie territoriale complessiva del Paese.

Nella grande maggioranza dei casi (4.684 comuni, l'84,6% del totale) si tratta di aree appartenenti a zone rurali o scarsa-

mente popolate, e per il 40,6% dei casi (2.246 comuni) di territori totalmente montani.

È il Nord Ovest del Paese a concentrare la quota più rilevante di piccoli comuni (2.341, il 42,3% dei 5.538 esistenti), ed è anche l'area in cui questi incidono di più (78,2% del totale, in Valle d'Aosta/Vallée d'Aoste sono 73 sui 74 totali, escludendo da tale categoria il solo capoluogo).

5.538/7.901

PICCOLI COMUNI SUL TOTALE DEI COMUNI ITALIANI

70,1%

DEI COMUNI ITALIANI



PICCOLI
COMUNI





DEMOGRAFIA

Nei piccoli comuni risiedono al 30 giugno 2023 quasi 10 milioni di abitanti, pari al 16,6% della popolazione italiana.

La densità abitativa è molto più bassa rispetto a quella dei grandi comuni (58,7 abitanti per kmq contro 360,2), mentre l'indice di vecchiaia è più elevato (221,7 anziani, over 65, per 100 giovani, under 14, rispetto ai 188,1 dei grandi comuni). Nei piccoli comuni vivono infatti oltre

2,5 milioni di anziani, ma anche quasi 3,7 milioni di residenti nel pieno dell'età lavorativa (40-64 anni), 1,1 milioni di ragazzi con meno di 15 anni e quasi 5 milioni di donne.

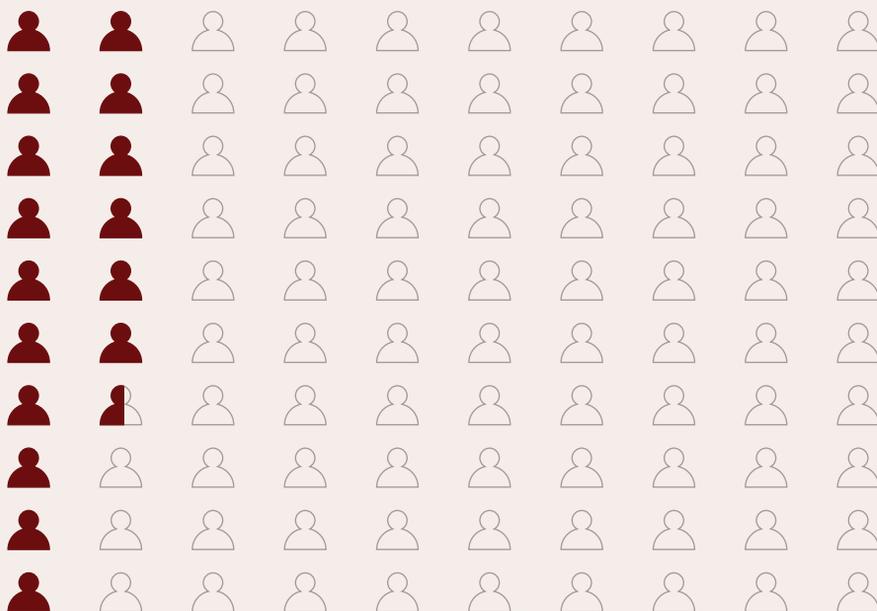
In termini relativi è minore, ma pur consistente, la presenza di popolazione straniera residente (626 mila abitanti, 6,4% del totale, nei grandi comuni la quota è 9,0%).

9.730.103/58.782.813

RESIDENTI IN PICCOLI COMUNI SUL TOTALE DEI RESIDENTI IN ITALIA

16,6%

DELL'ITALIA



 **abitanti piccoli comuni**
(valori assoluti)

% abitanti piccoli comuni
(% su totale Italia)



3.580.998
abitanti
under 40 **15,8%**



3.653.477
abitanti
40-64 **16,6%**



2.517.033
abitanti
65 e oltre **17,8%**



4.838.631
abitanti
Maschi **16,8%**



4.891.472
abitanti
Femmine **16,3%**



9.125.863
abitanti
Italiani **17,0%**



625.645
abitanti
Stranieri **12,4%**



ECONOMIA

Le imprese attive nei piccoli comuni sono quasi 880 mila, mentre gli addetti nel settore extra agricolo sono oltre 2,1 milioni.

Nell'agricoltura operano oltre 273 mila imprese, quasi un terzo della base produttiva di questi territori (31,1%, il settore nei grandi comuni rappresenta il 10,3% delle imprese).

I piccoli comuni sono anche terre di ma-

nifattura (quasi 82 mila imprese, 9,43 del totale) e di attività di costruzioni (oltre 133 mila imprese, 15,2% del totale).

Tra i servizi, che incidono relativamente meno rispetto ai grandi comuni (43,9% contro 61,6%), sono particolarmente presenti il commercio (quasi 165 mila imprese, 18,8% del totale) e le attività turistiche (quasi 70 mila imprese, 7,9% dell'intera base produttiva locale).

879.183^{5.129.335}

NUMERO IMPRESE IN PICCOLI COMUNI SUL TOTALE DELLE IMPRESE IN ITALIA

17,1%

DELLE IMPRESE ITALIANE



I PRINCIPALI SETTORI PRODUTTIVI SONO:

Agricoltura, silvicoltura e pesca, Commercio all'ingrosso e al dettaglio, Riparazione di autoveicoli e motocicli, Costruzioni, Attività manifatturiere, Attività dei servizi di alloggio e ristorazione



impresse piccoli comuni
(valori assoluti)

impresse piccoli comuni
(% su totale Italia)



273.113
imprese
**AGRICOLTURA,
Silvicoltura e
pesca** **38,3%**



219.674
imprese
INDUSTRIA
DI CUI: **17,7%**

81.656
imprese
manifatturiera **17,9%**

133.498
imprese
manifatturiera **17,7%**



386.050
imprese
INDUSTRIA
DI CUI: **12,2%**

164.995
imprese
manifatturiera **12,6%**

69.595
imprese
manifatturiera **17,6%**

2.148.007

**NUMERO ADDETTI
PICCOLI COMUNI**

*Totale addetti
extra agricoli extra Pa
ed extra non profit

SONO IL

12,5%

DEL TOTALE ITALIANO



TIPICITÀ

A partire dai registri dei prodotti a Denominazione d'Origine Protetta (DOP) e di Indicazione Geografica Tipica (IGP), i cui disciplinari sono pubblicati correntemente nelle GGUU dell'UE e scaricabili dal sito del Ministero dell'Agricoltura della Sovranità Alimentare e delle Foreste, sulla base dei riferimenti geografici forniti (appositamente rielaborati) è stato costruito un database per tutti i comuni italiani. Delle 321 tipicità mappate al 22 novembre 2023, solamente 24 riguar-

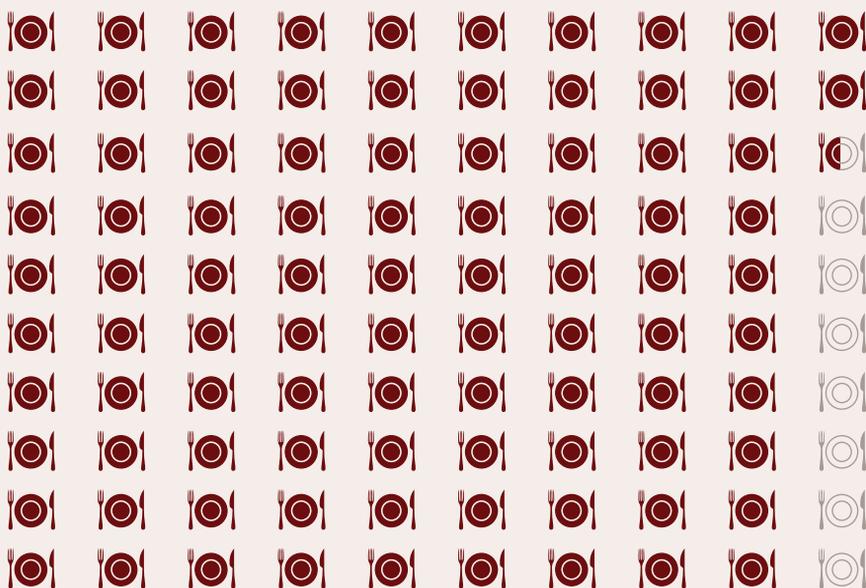
dano esclusivamente grandi comuni, mentre ben 297 coinvolgono esclusivamente (26) o parzialmente (271) piccoli comuni. Tenendo conto del fatto che i prodotti possono essere presenti su più regioni (non sono quindi sommabili), delle 297 tipicità prodotte in piccoli comuni se ne ritrovano ben 126 nel Mezzogiorno del Paese, 101 nel Nord Est, 80 nel Centro Italia e 67 nel Nord Ovest con tutti i comuni italiani che sono riguardati da almeno una produzione tipica.

297/321

NUMERO TIPICITÀ IN PICCOLI COMUNI SUL TOTALE DELLE TIPICITÀ IN ITALIA

92,5%

DELLE TIPICITÀ ITALIANE



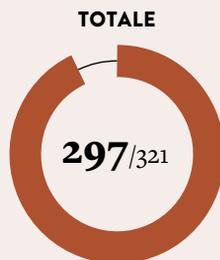
TIPICITÀ DEI PICCOLI COMUNI
(VALORI ASSOLUTI)



TIPICITÀ DEI PICCOLI COMUNI PER TIPOLOGIA

(percentuale e valori assoluti)

 ORTOFRUTTICOLI E CEREALI ----->	114 /125
91,2%	
 FORMAGGI ----->	54 /55
98,2%	
 OLI E GRASSI ----->	49 /50
98%	
 PRODOTTI A BASE DI CARNE ----->	39 /43
90,7%	
 PRODOTTI DI PANETTERIA, PASTICCERIA ----->	14 /16
87,5%	
 CARNI FRESCHE (E FRATTAGLIE) ----->	6 /6
100%	
 ALTRI PRODOTTI DELL'ALLEGATO I DEL TRATTATO ----->	6 /7
85,7%	
 ALTRI PRODOTTI DI ORIGINE ANIMALE ----->	5 /5
100%	
 PASTA ALIMENTARE ----->	5 /6
83,3%	
 PESCI, MOLLUSCHI, CROSTACEI FRESCI ----->	4 /5
80%	
 OLIO ESSENZIALE ----->	1 /1
100%	
 SALE ----->	0 /1
0%	
 CIOCCHOLATO E PRODOTTI DERIVATI ----->	0 /1
0%	



LEGENDA

piccoli comuni
con tipicità

X/X

comuni regionali
con tipicità

I 26 PRODOTTI CHE SI REALIZZANO ESCLUSIVAMENTE IN PICCOLI COMUNI



DOP



FORMAGGI

Formai de Mut dell'Alta Valle Brembana
Strachitunt
Castelmagno
Robiola di Roccaverano
Puzzone di Moena/Spretz Tzaori
Pecorino di Picinisco

DOP



OLI E GRASSI

Alto Crotonese
Seggiano

DOP



ORTOFRUTTICOLI E CEREALI

Fagioli Bianchi di Rotonda
Melanzana Rossa di Rotonda
Castagna di Vallerano
Fagiolo Cannellino di Atina
Farro di Monteleone di Spoleto

IGP



ORTOFRUTTICOLI E CEREALI

Limone di Rocca Imperiale
Marrone di Castel del Rio
Asparago di Cantello
Pescabivona
Lenticchia di Castelluccio di Norcia

IGP



PASTA ALIMENTARE

Maccheroncini di Campofilone

DOP



PRODOTTI A BASE DI CARNE

Salame di Varzi
Prosciutto di Carpegna
Valle d' Aosta Jambon de Bosses
Valle d' Aosta Lard d' Arnad/Vallée d' Aoste Lard d' Arnad

IGP



PRODOTTI A BASE DI CARNE

Prosciutto di Sauris
Salame S. Angelo
Prosciutto di Norcia

I COMUNI DOVE SI REALIZZANO LE PRODUZIONI A MARCHIO D.O.P. E I.G.P. PER REGIONE E FASCIA DEMOGRAFICA





FOCUS REGIONI

Piccoli Comuni e Tipicità



Piemonte	----- pag 24
Valle d'Aosta	----- pag 30
Lombardia	----- pag 36
Trentino-Alto Adige	----- pag 42
Veneto	----- pag 48
Friuli-Venezia Giulia	----- pag 54
Liguria	----- pag 60
Emilia-Romagna	----- pag 66
Toscana	----- pag 72
Umbria	----- pag 78
Marche	----- pag 84
Lazio	----- pag 90
Abruzzo	----- pag 96
Molise	----- pag 102
Campania	----- pag 108
Puglia	----- pag 114
Basilicata	----- pag 120
Calabria	----- pag 126
Sicilia	----- pag 132
Sardegna	----- pag 138



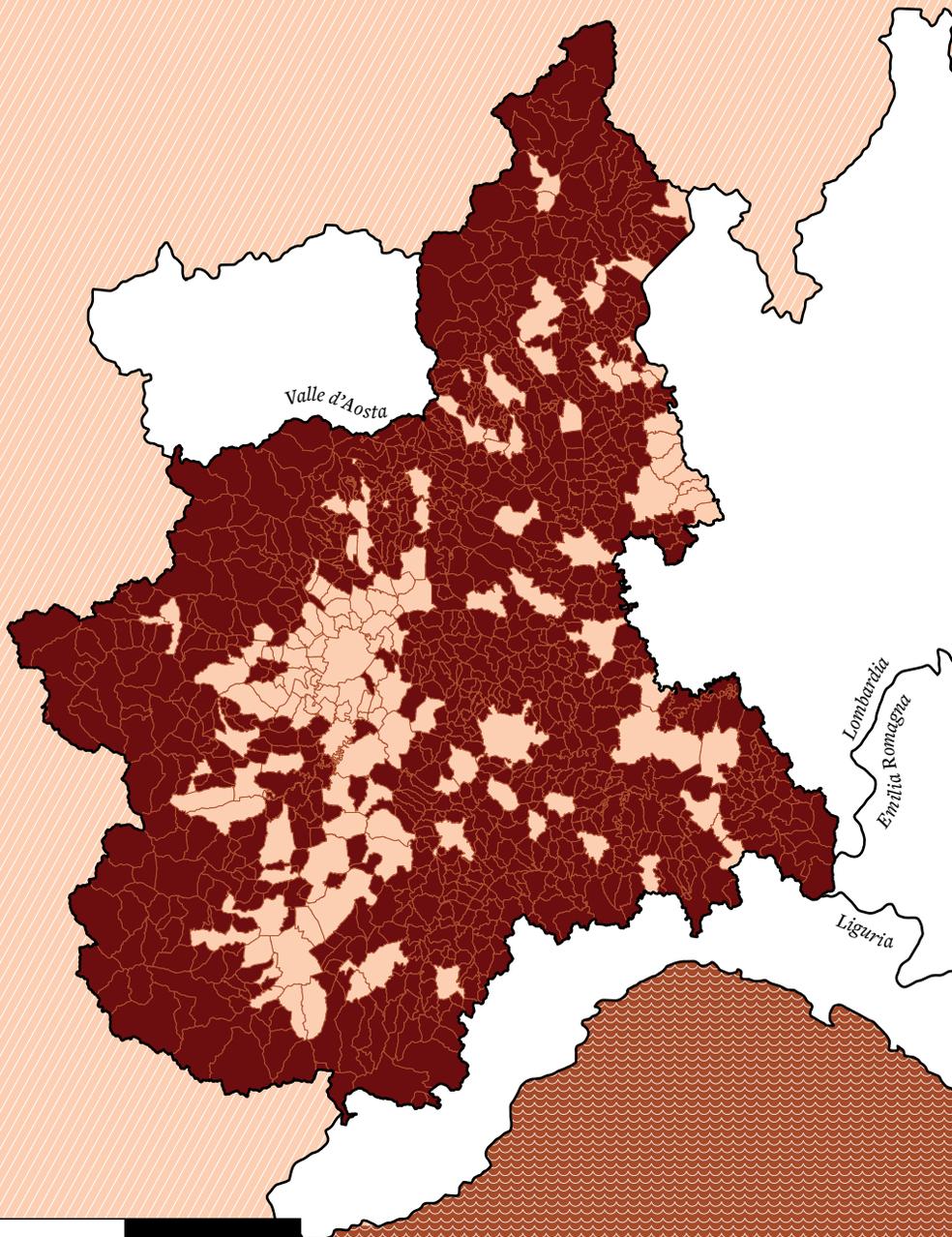
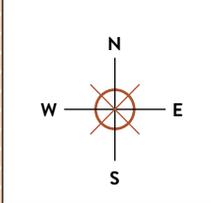
Piemonte

È il riscatto o forse meglio la rivincita della ruralità la foto del Piemonte in dispensa, in cantina e in cucina. Certamente non va dimenticato che all'ombra della Mole si è determinata una operosità del buono urbana e di eccellenza fin dai tempi della prima industrializzazione e che, nel corso degli anni e in alcuni casi dei secoli, ha determinato non solo il successo economico del prodotto italiano nel mondo, ma ha costruito tratti dello stile di vita.

Non si può raccontare il Piemonte del buono prescindendo dai versi di Guido Gozzano: l'atmosfera di elegantissima seduzione, lo sberleffo educato de "Le Golose", che, come fosse un campionario, contengono il segreto del successo di uno stile piemontese di approccio al buono. Ma è appunto lo stile urbano, cortigiano, se si vuole "industriale", fatto di vermot – per dirlo alla torinese – e gianduiotti, di creme e di biscotti, di pane stirato e mosto spumantizzato. Oggi emergono come gioielli e produzioni rare e ad altissimo valore aggiunto formaggi un tempo negletti, nascosti in qualche valle, orti sudati, coltivazioni che si pensavano destinate a mercati di

sussistenza e di prossimità, salumi un tempo ritenuti grezzi o vernacolari e lo stesso vale per i vini i cui successi oggi planetari datano non oltre un secolo e mezzo quando s'è cominciato a comprendere che la loro peculiare radice e la loro esigua produzione poteva farli assurgere a generatori di valore. Non è un caso che con questo processo di accumulo di valore oggi alcuni dei territori del Piemonte abbiano un prezzo fondiario di assoluto livello. E questo è il riscatto di una ruralità che per almeno due secoli si è vista privata di braccia dal richiamo dell'industria, di paesi e borghi che hanno perso anime e in alcuni casi anche identità e radice, perché alla povertà del sudare la terra si preferiva la fatica certa del salario.

Oggi in alcune porzioni del Piemonte si è determinata un'inversione economica: le piccole comunità riunite attorno a un grande prodotto, corroborate dal valore aggiunto del turismo e sostenute da un commercio globale, hanno condizioni di vita ed economiche largamente superiori a quelle di chi ancora abita le cinture urbane. Peraltro, il Piemonte è la regione a più alta numerosità di piccoli comuni



1.045/1.180

PICCOLI COMUNI
SUL TOTALE
DEI COMUNI
REGIONALI

 piccoli comuni





e al netto di quelli che fanno cintura agli agglomerati metropolitani tutti gli altri costituiscono la tessitura rurale di una terra che in fatto di produzioni di territorio e di tradizione ha pochi eguali sia in Italia che in Europa. Non deve trarre in errore il numero non elevatissimo di prodotti a marchio europeo del Piemonte in rapporto appunto alla distribuzione demografica in così tanti comuni al di sotto dei cinquemila abitanti. La spiegazione sta in due fattori: il primo è che, proprio per facilitare un migliore rapporto con la commercializzazione, vi è stata una buona spinta alla gestione consortile dei prodotti; la seconda è che vi è una straordinaria diffusione di specialità territoriali che si rifanno piuttosto all'uso comune e alla tradizione che alla certificazione. Quasi che il prodotto piemontese – ma è fenomeno che si riscontra anche in altre regioni – avesse una sua declinazione vernacolare e al tempo stesso sentimentale. Ci sono esempi tra i prodotti DOP e IGP del Piemonte che sono la quintessenza dell'origine delle specialità agroalimentari: prassi consolidate nel tempo, caratteristiche peculiari del territorio, abitudini di consumo di una comunità. Viene in mente la Robiola di Roccaverano che riceve il nome dal comune astigiano di montagna: allarga l'areale di produzione a un territorio che però ha come denominatore comune l'allevamento

TOTALE
PICCOLI COMUNI
 (valore assoluto e
 % sul totale regionale)



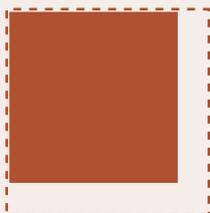
5
 futuri piccoli comuni
 (2042)
 0,4%
 sul totale regionale

SUPERFICIE E ABITANTI

PICCOLI COMUNI

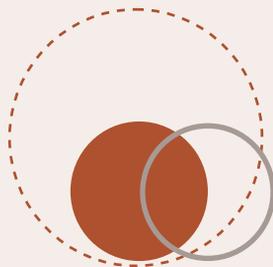
(valore assoluto e % sul totale regionale)

19.928
kmq



78,5%
sul totale
regionale

1.238.521
abitanti



29,2%
sul totale
regionale

28,5%
(1.146.878)
futuri
abitanti
piccoli
comuni
(2042)

IMPRESE E ADDETTI

PICCOLI COMUNI

(valore assoluto e % sul totale regionale)

112.595

numero di imprese



29,6%
sul totale
regionale

315.558

numero di addetti
(imprese extra-agricole)



23,3%
sul totale
regionale

della capra in funzione di sfruttamento dei territori marginali e una condivisione dell'inflessione gustativa di questo formaggio. Del pari si potrebbe dire del Murazzano, di sua maestà il Castelmagno che è tra i formaggi quello che più esplicitamente parla di alpeggio, di comunità ristretta, di esperienza stratificata. Ma a corroborare l'idea che i prodotti a marchio abbiano determinato un'inversione di tendenza economica in Piemonte e in particolare in Langa ci sono le coltivazioni. Fagiolo, mela rosa, castagna di Cuneo, marrone della valle di Susa, sua maestà la nocciola del Piemonte che è propellente di uno dei distretti gastronomici più importanti d'Europa, raccontano di come la coltivazione un tempo considerata di sussistenza (questo erano soprattutto i castagneti da cui si ricavava una doppia attitudine: frutto e dunque alimento, legno e dunque energia) si sia trasformata in proposta d'eccellenza. Che invece ha una sua continuità e una sua lunghissima vocazione imprenditoriale nel riso (biellese e vercellese) da aver determinato una sorta di economia a sé stante e avere "costretto" i governanti a farne modello di sviluppo. Basta pensare all'imponenza (ma anche lungimiranza) di un'opera come il canale Cavour: 83 chilometri d'acqua al servizio delle risaie. Ma anche dello sviluppo tecnologico e della ricerca per costituire con quel riso



un primato mondiale, e per determinare una sorta di antropologia della risaia: quello fu un mondo a parte fatto di conflitti sociali, di immense talvolta caduche ricchezze, fatto di modificazioni dell'ambiente. E ogni cascina si strutturava come comunità: con la divisione del lavoro, con una sorta di ordinamento autonomo, con la scuola e l'esperienza. Un prodotto globale che si declinava in comunità iperlocale. Poi certo il Piemonte, con la sua estensione e la sua dotazione territoriale, è anche amplificatore di prodotti trans-regionali che nonostante abbia areali di produzione da disciplinare assai vasti, pure si declinano in peculiarità piemontesi: è il caso, ad esempio, del Gorgonzola, dei cacciatorini, del salame Cremona, della mortadella di Bologna, del Grana Padano, del Taleggio. Ma ecco che ogni volta emerge una specificità piemontese capace di produrre la Tinca gobba di Poirino o il prosciutto cuneese, il formaggio di Bra e l'Ossolano, il vitello piemontese dalla coscia o il salame e la toma Piemonte, testimonianze di una perizia agroalimentare diffusa e al tempo stesso unica.

Le 23 tipicità piemontesi ((la numerosità è la stessa della precedente edizione del lavoro), comprendono in prevalenza formaggi, ma anche carni fresche e frattaglie, ortofrutticoli e cereali, pesci, molluschi, crostacei freschi e prodotti a base di carne) coinvolgono in molti casi piccoli comuni della regione. In particolare, due prodotti, I formaggi DOP Castelmagno e Robiola di Roccaverano sono realizzati esclusivamente in piccoli comuni (nel primo caso in tre realtà del cuneese, tra le quali Castelmagno, e nel secondo in 19 comuni di cui 10 nell'astigiano, tra cui Roccaverano, e 9 in provincia di Alessandria).

TIPICITÀ NEI PICCOLI COMUNI

23/23
tipicità prodotte
in **piccoli** comuni

5
tipologie di tipicità
presenti in regione



piccoli comuni
con tipicità
1.045/1.180
comuni regionali
con tipicità



DOP
14/14



IGP
9/9



FORMAGGI

- Bra
- Castelmagno
- Gorgonzola
- Grana Padano
- Murazzano
- Ossolano
- Raschera
- Robiola di Roccaverano
- Taleggio
- Toma Piemontese

ORTOFRUTTICOLI E CEREALI

Riso di Baraggia Biellese e Vercellese

PESCI, MOLLUSCHI, CROSTACEI FRESCHI

Tinca Gobba Dorata
del Pianalto di Poirino

PRODOTTI A BASE DI CARNE

Crudo di Cuneo
Salamini italiani alla cacciatora

CARNI FRESCHE (E FRATTAGLIE)

Vitelloni Piemontesi della coscia

ORTOFRUTTICOLI E CEREALI

Castagna Cuneo
Fagiolo Cuneo
Marrone della Valle di Susa
Mela Rossa Cuneo
Nocciola del
Piemonte o Nocciola Piemonte

PRODOTTI A BASE DI CARNE

Mortadella Bologna
Salame Cremona
Salame Piemonte

LEGENDA

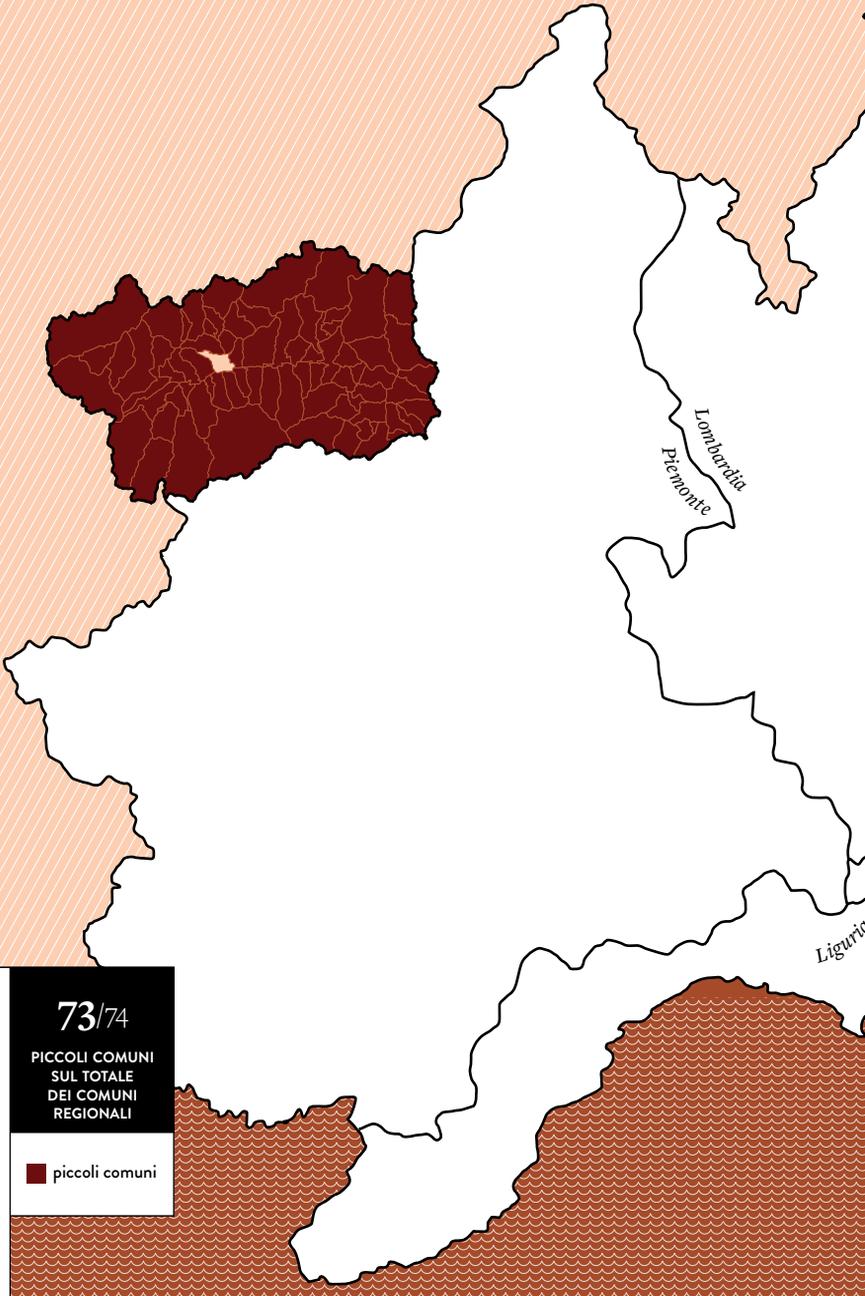
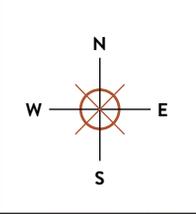
- production **esclusiva**
in **piccoli** comuni
- production **esclusiva**
in **grandi** comuni



Valle d'Aosta

Una DOP ogni trentamila abitanti, lattanti compresi! Potrebbe essere questo lo slogan dell'Italia in dispensa e a inverarlo è un fazzoletto di Paradiso – il riferimento al Gran Paradiso, primo parco nazionale d'Italia che ha compiuto il secolo, è puramente causale – caduto sulla terra all'estremo nord-ovest della penisola: la Valle (guai a non scriverla tutta la parola! le contrazioni consuetudinarie che accorciano il nome in “val” sono blasfeme) d'Aosta. Che è una sorta di sommario sia antropologico che agricolo e geografico di cosa significa produrre mettendo in valore la “fiusis”. Sì, perché qui il concetto non è meramente ecologico, qui il concetto di “naturale” presuppone una lettura del mondo come quella di Eraclito che forse non sospettava che guardando a Nord avrebbe potuto osservare il tetto d'Europa. Qui natura e pensiero si fondono, anzi la prima diviene innesco del secondo. E l'uomo si pensa e si comporta sì come dominus del Creato, ma non disgiunto dal suo ambiente, consapevole di essere egli medesimo natura. Vedremo che se questa è una propensione quasi istintuale, vi fu poi una ragione

storica a trasformarla in azione, in gesto produttivo. Le quattro Dop della Valle – non ha Igp pur avendo una dote assai cospicua di altri prodotti tradizionali e una prassi culinaria densissima di spunti originali – hanno un denominatore comune che è anche un costituente della loro unicità: le erbe di montagna. Sia che esse siano le essenze dei prati-pascolo, sia che esse siano la drogatura delle carni, sia che esse siano gli aromi che purificano le stanze di stagionatura, c'è una sorta di “fitomanzia”, di divinazione attraverso le piante come promessa di prosperità, che costituisce il valore aggiunto di questi prodotti che incorporano il naturale come primo ingrediente. E una ragione storico-culturale c'è. È vero al Valle è di per sé un compendio, o se si preferisce un elogio della natura: venti vette oltre i 4 mila metri, una ventina di valli che si riversano su quella centrale costituita dallo scorrere della Dora Baltea, un'altitudine media di oltre duemila metri, una densità antropica inferiore a 39 per chilometro quadrato con 45 comuni su /4 che non arrivano a mille abitanti, ma a veder bene essa è la massima concretizzazione della regola



73/74

PICCOLI COMUNI
SUL TOTALE
DEI COMUNI
REGIONALI

 piccoli comuni





benedettina. E se San Bernardo di Mentone o di Aosta è colui il quale ha dato luogo agli ospitalieri anticipando di fatto la regola agostiniana, non v'è dubbi che i cenobi monacali abbiano avuto una enorme importanza nella diffusione della sapienza agricola in queste valli. Allo stesso modo, si intuisce come le produzioni aostane siano esse stesse prodotti comunitari: necessari cioè al sostentamento della gente di montagna che ha condensato in quei prodotti la sapienza in forma di esperienza. Che i quattro prodotti Dop della Valle d'Aosta siano l'emblema della capacità di fare per conservare e immagazzinare calorie è fuori di dubbio. Due vengono dai suini, due dalle vacche d'alpeggio e in parte da quegli animali così "intrinsecamente" parenti degli stambecchi: le capre. Immaginarsi il lardo di Arnad come magazzino delle calorie necessarie per coltivare il bosco, per affrontare le erte di montagna, per coltivare segale e raro grano nei solatii lasciati liberi dalla roccia non è certo un esercizio di fantasia. Ma il processo stesso di produzione di questo lardo che porta il nome di un borgo incantato insediato là dove la Valle si fa un po' pianura, sorvegliato dal santuario della Madonna delle Nevi e da quelle architetture ardite della flora che sono i castagni - all'ombra dei quali vive poco più d' un migliaio di persone - è manifestazione del fondersi insieme



SUPERFICIE E ABITANTI

PICCOLI COMUNI

(valore assoluto e % sul totale regionale)



IMPRESE E ADDETTI

PICCOLI COMUNI

(valore assoluto e % sul totale regionale)



di logos e fusis.

Unico lardo DOP nasce da maiali allevati semibradi e con le castagne a farne magna pars della dieta. Il lardo stagiona, anzi, sarebbe meglio dire che matura in un mix di erbe (tra cui rosmarino e aglio indispensabili) e sale – e in antico doveva essere prodotto assai prezioso poiché il sale era moneta sonante! – nei dolì, cioè “fusti” ricavati dal legno di castagno. “Tout se tien”, va detto qui dove il patois risuona come lingua romanza e fa ponte a quella cultura Occitana che non conosce confini amministrativi. Vien fatto di dire che i francesi con patois identificano una sorta di dialetto dei contadini, e la Valle risponde che solo dai contadini nascono gioielli come i suoi prodotti Dop! Ciò che vale per il lardo vale per il Jambon de Bosses che potremmo definire il cibo del viandante. La ragione? Si produce a Saint-Rhémy-en-Bosses, estremo lembo verso la Svizzera prima di affrontare il colle de Gran San Bernardo. È un prosciutto profumatissimo che si avvale delle ere di montagna e delle arie che spirano dal Col Citrin, dal Gran San Bernardo, dal Malatrà e dal Serena per una stagionatura almeno annuale. Che fosse il piatto dei viandanti lo confermano i libri dei contes de l’Hospice du Grand-Saint-Bernard, che sul finire del ‘300 annotano questo prosciutto incantevole che nasce oltre i 1600 metri e profu-



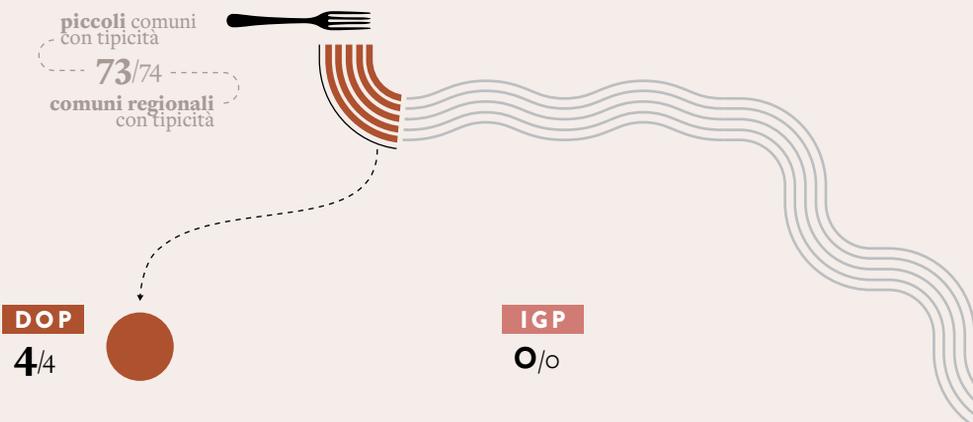
ma d'erbe spontanee. Ma senza erbe non ci sarebbe il Formazdo. Un cacio? No, una creatura dei pascoli che deve la sua particolarissima espressione gusto-olfattiva dall'aggiunta di latte caprino alle due mungiture di giornata delle vacche che di solito pascolano in media altura. Il Formazdo che è diffuso in tutte le comunità ha vari gradi di stagionatura che ne mutano il profilo, ma anche varie percentuali di grasso, e poi c'è quello con le erbe che assume il compito d'essere l'ambasciatore dei profumi valdostani. E infine ecco il formaggio più famoso, ricercato e purtroppo imitato d'Europa. sua maestà la Fontina, che più locale di così non si può. Deve il suo nome a un pascolo vicino ad Aosta: il Fontin. Si perde nella notte dei tempi ed è la gioia di ogni gourmet. Dici Fontina – pasta semicotta, forme che stazionano sui 9 chili – e pensi fondata. Dici Fontina e pensi battaglia des Reines, questa festa itinerante dove le vacche assurgono a ruolo di “regine” e la comunità fa festa assaporando le proprie radici con una fetta di Fontina.

Nella regione valdostana si producono quattro tipicità DOP (la numerosità è la stessa della precedente edizione del lavoro) riguardanti prodotti a base di carne e formaggi che toccano in tutti i casi piccoli comuni dell'area. in particolare, per la prima tipologia si tratta di produzioni esclusivamente realizzate in piccole realtà: il prosciutto crudo Valle d'Aosta Jambon de Bosses, originario del comune di Saint-Rhémy-en-Bosses e il salume stagionato Valle d'Aosta Lard d'Arnad o Vallée d'Aoste Lard d'Arnad, prodotto nell'omonimo comune di Arnad.

TIPICITÀ NEI PICCOLI COMUNI

4/4
tipicità prodotte
in **piccoli** comuni

2
tipologie
di tipicità



FORMAGGI

Fontina
Valle d' Aosta Fromadzo

PRODOTTI A BASE DI CARNE

- Valle d' Aosta Jambon de Bosses
- Valle d' Aosta Lard d' Arnad/
Vallée d' Aoste Lard d' Arnad

LEGENDA

- produzione **esclusiva**
in **piccoli** comuni
- produzione **esclusiva**
in **grandi** comuni



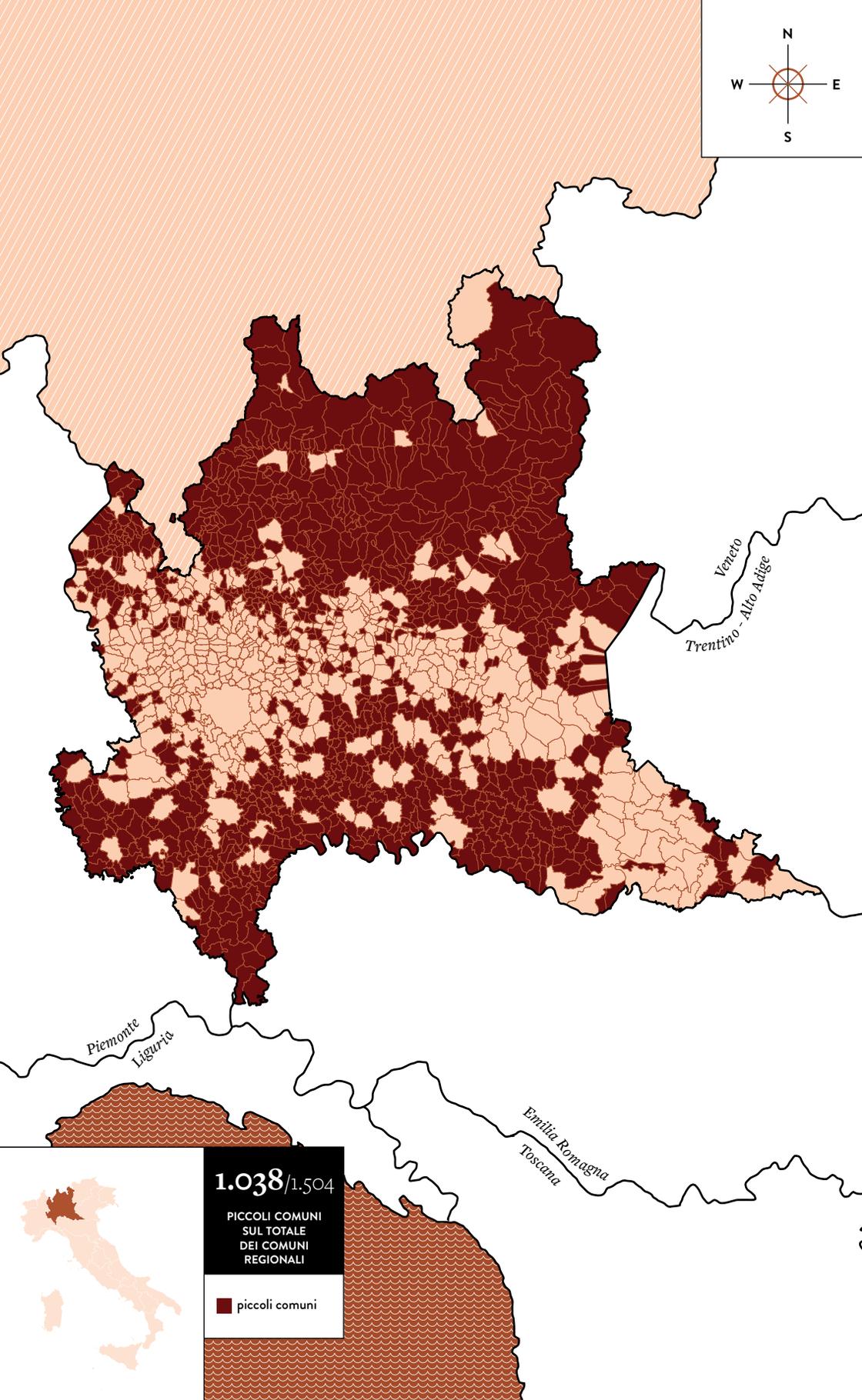
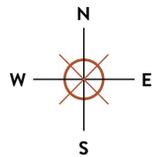
Lombardia

È il paradosso Milano! La capitale della finanza, della moda, la città dove si consuma e la vita è cara, il fulcro economico d'Italia che certo ha acquisito un profilo post-industriale, ma è ancora l'emblema della "fabbrica" è al tempo stesso un vessillo agricolo e agroalimentare.

Pochi ci fanno caso, ma su 18 mila ettari di superficie urbana, quasi 3 mila sono coltivati e rendono Milano il secondo comune agricolo d'Italia. Ci sono tre parchi agricoli dove insistono almeno una trentina di aziende e se si prendesse in considerazione l'area metropolitana si scoprirebbe che su 133 comuni almeno due terzi (alcuni piccoli per dimensione geografica) hanno a che fare con i campi; del resto i numeri lo dicono: su 1575 chilometri quadrati quelli urbanizzati sono il 40%, in compenso però ci sono oltre 680 chilometri tra fiumi e canali che fertilizzano questa sub-regione. Milano è agricoltura anche perché con l'Expo 2015 si dette un eccezionale colpo di manovella alla ri-comprensione della centralità del settore primario, perché si offrì all'agroalimentare italiano una eccezionale occasione di confronto col

mondo. Non va dimenticato che la Lombardia è uno dei distretti agro-alimentari di punta. Ma Milano ha a che fare con il valore e la tradizione agricola perché conserva un faro di civiltà rurale: l'abbazia di Chiaravalle. Lì, i cistercensi hanno messo a punto tecniche di coltivazione (e ancora oggi si può comprenderne la potenza) che hanno cambiato il corso della nostra zootecnia: con le marcite avevano sempre foraggio fresco e foraggio fresco ha significato latte da conservare inventando il Grana. La vocazione casearia della Lombardia probabilmente trae origine da questa presenza benedettina che ha fertilizzato "tecnologicamente" le stalle lombarde. L'articolazione casearia di questa terra è infinita e scorrendo i disciplinari di produzione dei formaggi si può disegnare una mappa della Lombardia che va dalle cime più alte della Valtellina alle pianure "umide" del mantovano con una declinazione di tecniche produttive, di sapori di rapporto con l'ambiente davvero unica.

Si parte dal Gorgonzola, il re degli erborinati nato forse per errore durante le transumanze quando le vacche



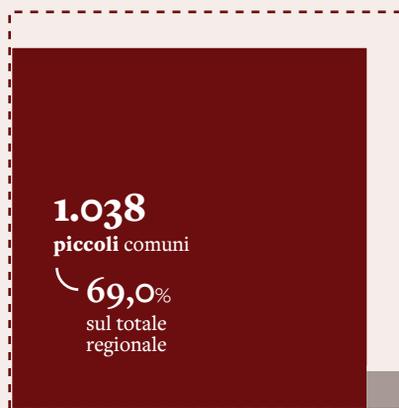


tornavano dagli alpeggi al piano e in quel piccolo borgo si prese a provocare la fioritura batterica per avere questo formaggio unico. Del resto, anche il termine erborinato è perfettamente lombardo: l'erburin per un meneghino è il prezzemolo e quelle striature di muffe nobili che percorrono le forme del Gorgonzola paiono proprio coltivazioni di prezzemolo! Ma ecco un parente strettissimo: lo Strachitunt che nasce in val Taleggio, la patria di un altro immenso formaggio, il Taleggio appunto, che inebria e si costituisce dei paesaggi delle sue terre ed è espressione altissima della zootecnia di montagna.

Dagli alpeggi, ecco il Furnai de Mut dell'Alta Val Brembana e il Nostrano della Valtrompia dove la terra bresciana s'increspa e viene percorsa dalla via del ferro; dai terrazzamenti della Valtellina ecco la Casera e sua maestà il Bitto. E che dire di formaggi esclusivissimi come il Bagoss che si fa solo a Bagolino con la sua pasta semidura allo zafferano. Non è una DOP, ma è la dimostrazione di una propensione delle comunità lombarde a interpretare l'arte casearia. E se volessimo inerpicarci negli anfratti alpini, ecco il Silter che viene dalla val Camonica, una DOP recentissima nell'acquisizione del marchio atavica nella tecnica di produzione, come del resto il violino di capra che è tra i salumi forse il più esclusivo.

TOTALE PICCOLI COMUNI

(valore assoluto e
% sul totale regionale)

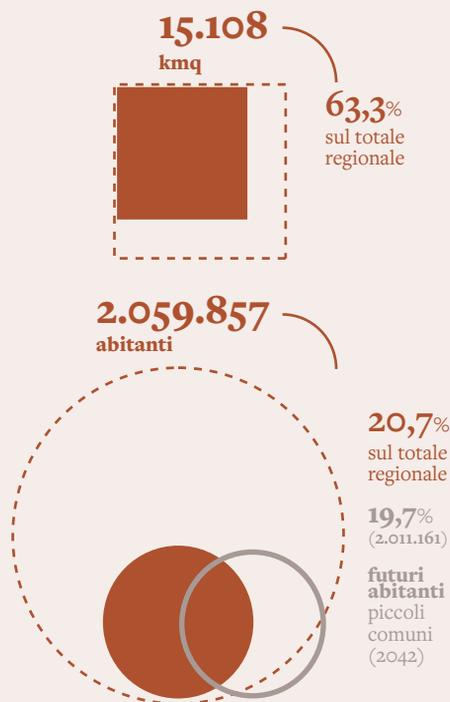


12
futuri piccoli comuni
(2042)
0,8%
sul totale regionale

SUPERFICIE E ABITANTI

PICCOLI COMUNI

(valore assoluto e % sul totale regionale)



IMPRESE E ADDETTI

PICCOLI COMUNI

(valore assoluto e % sul totale regionale)



Il carrello dei formaggi lombardi prosegue con lo stracchino, ubiquitario, con l'ormai rarissimo Panerone lodigiano (latte crudo, grasso, profumatissimo), col Provolone (anch'esso ubiquitario), col Quartirolo, col Selva Cremasco e la Formaggella del Luinese, a ricordarci che ovunque c'è pascolo, lì la Lombardia produce per poi glorificarsi nei numeri e nelle quantità col Grana Padano e con la produzione mantovana di Parmigiano Reggiano. E la lista dei formaggi tradizionali si allunga di un'altra sessantina di specialità quasi che ogni cascina avesse una sua specifica produzione a dire quanto anche in una terra fortemente inurbata la produzione agricola risponde e si conforma a una dimensione vernacolare. Lo stesso vale per l'altro grande filone delle produzioni lombarde: quelle norcine. I salami, su tutti quello di Varzi e quello Brianza, a cui si accoppia il salame Milano che certo non porta il marchio DOP, ma ha fama internazionale. Lo stesso vale per Mortara con il suo salame d'oca, uno dei vanti gastronomici dell'Oltrepò che si fregia dell'IGP così come il salame di Cremona. E se andando in giro per la val Camonica oltre al già citato violino di capra s'incontra la brisaola non è che l'annuncio di uno dei prodotti più noti della dispensa lombarda: la Bresaola della Valtellina Igp. Un prodotto che è una sorta di testimonianza antropologica: il pre-



fisso “bre” sta per “bue” nelle lingue germanoceltiche a dirci che in quelle valli alpine s’incontrarono popolazioni che calavano verso il sole da ogni latitudine europea, consentendo un meltin pot ante lietteram che ha arricchito le capacità agricole.

E rimanendo in Valtellina non si possono non citare i pizzoccheri, altissima testimonianza della capacità di mettere a coltura anche le terre marginali visto che si fanno con sfarinati vari di cui il primo è il grano saraceno.

Alcune delle produzioni più famose della confinante Emilia hanno nei piccoli centri zootecnici lombardi delle nicchie di produzione, così come non deve stupire che ben due oli extravergine DOP si estraggano dalle colline dei laghi. Anzi, va detto che proprio l’extravergine ha riportato nelle colline gardesane la pratica agricola, che si esplica con prodotti d’eccellenza ed esclusivi come l’asparago di Cantello, la mela della Valtellina, il melone mantovano o la pera mantovana, peraltro ingrediente fondamentale per una delizia assoluta come la mostarda. Vi è in Lombardia un evidente rapporto tra gastronomia e agricoltura che esplicita nella variabilità alimentare la diversità di paesaggio, finendo per fare di questa terra una sorta di emblema della specificità italiana.

Le 35 tipicità lombarde comprendono formaggi, oli e grassi, ortofruttili e cereali, pasta alimentare, pesci, molluschi, crostacei freschi, prodotti a base di carne, altri prodotti di origine animale e altri prodotti dell’allegato I del trattato (Aceto balsamico tradizionale di Modena), coinvolgendo in tutti i casi piccoli comuni della regione. Per 4 prodotti tipici (Asparago di Cantello, Formai de Mut dell’Alta Valle Brembana, Salame di Varzi, Strachitunt), l’origine riguarda esclusivamente piccoli comuni della regione.

TIPICITÀ
NEI PICCOLI COMUNI

35/35
tipicità prodotte
in **piccoli** comuni

8
tipologie
di tipicità



piccoli comuni
con tipicità
1.038/1.504
comuni regionali
con tipicità



DOP

21/21



IGP

14/14



**ALTRI PRODOTTI
DELL'ALLEGATO I**

Aceto balsamico tradizionale di Modena
Altri prodotti di origine animale
Miele Varesino



**ALTRI PRODOTTI
DI ORIGINE ANIMALE**

Miele Varesino



FORMAGGI

Bitto
Formaggella del Luinese
▼ **Formai de Mut dell'Alta
Valle Brembana**
Gorgonzola
Grana Padano
Nostrano Valtrompia
Parmigiano Reggiano
Provolone Valpadana
Quartirollo Lombardo
Salva Cremasco
Silter
▼ **Strachitunt**
Taleggio
Valtellina Casera



OLI E GRASSI

Garda
Laghi Lombardi



PRODOTTI A BASE DI CARNE

Salame Brianza
▼ **Salame di Varzi**
Salamini italiani alla cacciatora



**ORTOFRUTTICOLI
E CEREALI**

▼ **Asparago di Cantello**
Mela di Valtellina
Melone Mantovano
Pera mantovana



PASTA ALIMENTARE

Pizzoccheri della Valtellina



**PESCI, MOLLUSCHI,
CROSTACEI FRESCHI**

▼ **Salmerino del Trentino**
▼ **Trote del Trentino**



PRODOTTI A BASE DI CARNE

Bresaola della Valtellina
Coppa di Parma
Cotechino Modena
Mortadella Bologna
Salame Cremona
Salame d'oca di Mortara
Zampone Modena

LEGENDA

- ▼ produzione **esclusiva**
in **piccoli** comuni
- ◇ produzione **esclusiva**
in **grandi** comuni



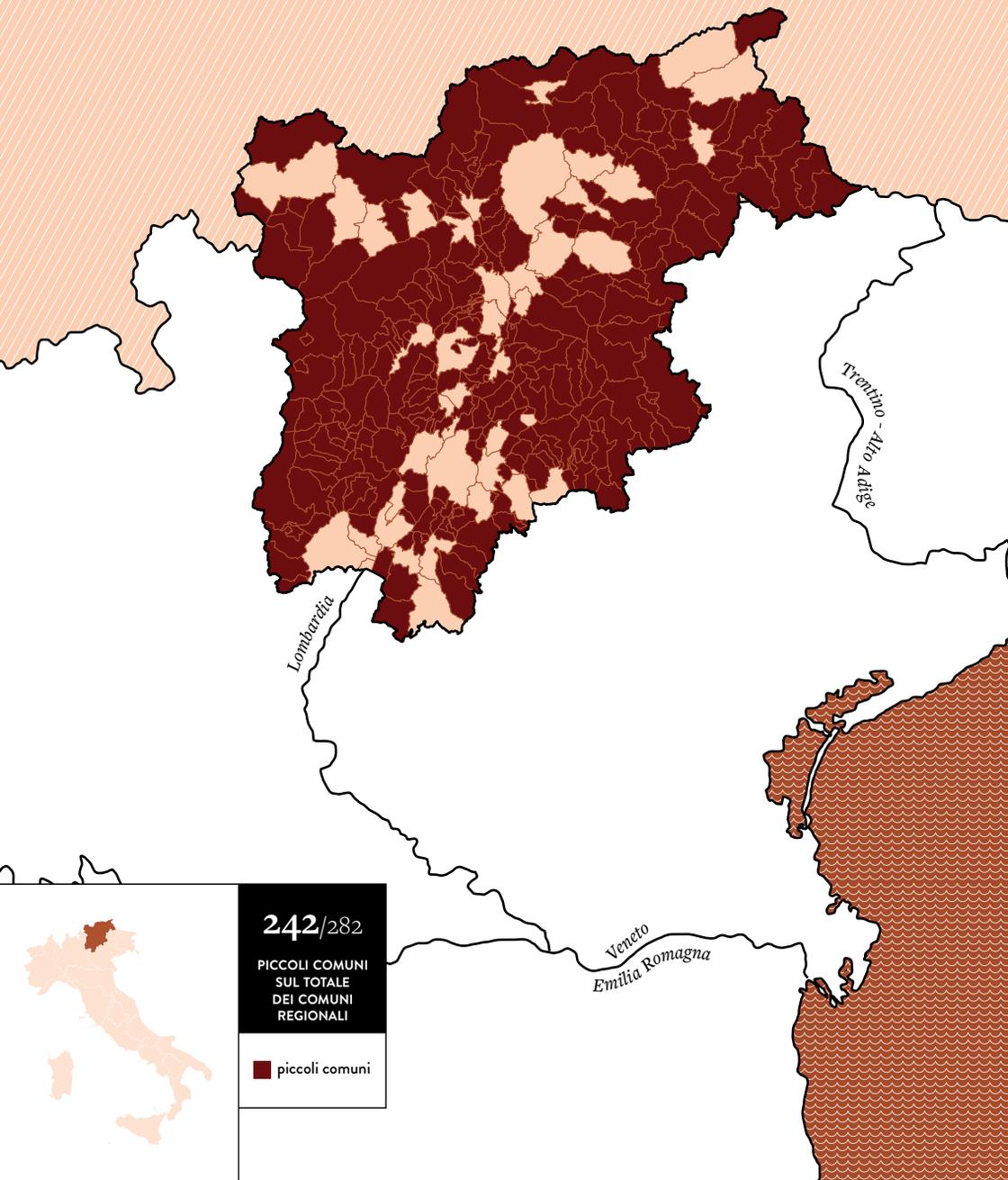
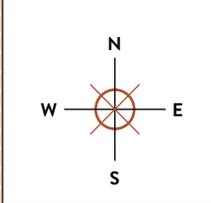
Trentino Alto Adige

Se si potesse tracciare un modello agricolo ideale forse bisognerebbe rivolgersi proprio al Trentino-Alto Adige. In questa piccola terra di incommensurabile bellezza solcata da quella vena di cristallo fuso che è l'Adige, arteria vitale per le coltivazioni, si è stabilita una sorta di circolarità delle produzioni che è diventata circolarità economica. Il sistema cooperativo è il centro motore: latterie cooperative che alimentano le cooperative orto-frutticole che a loro volta alimentano il sistema bancario di prossimità che a sua volta consente investimenti in vigna che hanno portato le bottiglie dei due territori, seppure uniti da quel trattino, a sfidare il mondo con piccoli numeri di produzione, ma di eccelsa qualità. Si può trovare in questo sistema di aggregazione una prosecuzione di quelle funzioni sociali che svolsero le abbazie e al pari le comunità si sono strutturate in coesione d'intenti che è diventata poi specializzazione colturale.

A veder bene il Trentino-Alto Adige ha in rapporto alla superficie e anche alla consistenza demografica – stiamo parlando di circa un milione di abitanti di cui oltre due terzi vivono

i piccoli comuni che stanno al di sotto delle tremila anime – un'alta densità di prodotti a marchio sia DOP che IGP, ma conta su una miriade di specialità gastronomiche e agricole che, pur non avendo certificazione, connotano le tradizioni agroalimentari delle valli. Basti pensare al graukase della valle Aurina (un formaggio non formaggio, visto che non prevede caglio, che però la dice lunga sull'abilità dei malgari) o al wrustel Meraner che è addirittura diventato una categoria ben definita di queste "salsicce" nordico-germaniche. O ancora alla carne fumada di Sirior, ai rufioi (i tortelli ladini), al laberwust vanto della Pusteria che fa il paio con la luganega vanto della val d'Adige, o ai biscotti antichissimi come i Basin de Trent (nel nome l'origine), ai brezel, ai krapfen, all'infinita teoria dei pani dallo shuttelbrott, al pan di segale fino al pane alla pera.

Ovunque si vada si trova in queste valli un prodotto da forno che si differenzia e dove entrano in gioco farine antichissime come quella di segale, di grano saraceno, di granturco di storo. E poi ci sono loro: i canederli! Difficile stabilire se siano nati in



242/282

PICCOLI COMUNI
SUL TOTALE
DEI COMUNI
REGIONALI

 piccoli comuni





areale altoatesino o in quello trentino, probabilmente la loro origine è ladina. Una cosa è certa: sono il piatto di queste montagne per eccellenza. Non solo perché indicano una perizia tesa alla parsimonia – da queste parti il grano è un lusso e si può dire che i canederli siano i parenti dello shuttelbrott come idea: risparmiare farina e farla durare a lungo – ma perché vengono declinati in cento diversi modi. Una volta fatte le “polpette” di pane raffermo, il resto è abilità gastronomica e dunque si possono fare in brodo, condire con le verze stufate e lo speck, affidarsi a uno dei prodotti più preziosi dal punto di vista culinario di questa regione: il burro di malga. Ma a seconda delle stagioni e dei luoghi si possono arricchire con erbe aromatiche, con fiori edibili, con formaggi dall’intonazione gustativa totalmente differente. Al punto che si può ben affermare che i canederli sono dei “gustemi” per come li avrebbe intesi Claude Levy Strauss, cioè una base linguistica di medesimo fonema che però assume significati diversi (di gusto) con le variazioni dialettali. Questa variabilità geografica è comunque un attributo peculiare delle produzioni agroalimentari del Trentino-Alto Adige che si trovano raggruppate sotto lo stesso marchio o il medesimo nome, ma che mutano di valle in valle. La maggior quota di “personalizzazione” spetta senza dub-

TOTALE
PICCOLI COMUNI
 (valore assoluto e
 % sul totale regionale)



2

futuri piccoli comuni
 (2042)

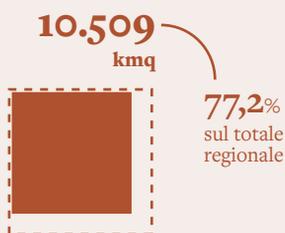
0,7%

sul totale regionale

SUPERFICIE E ABITANTI

PICCOLI COMUNI

(valore assoluto e % sul totale regionale)



IMPRESE E ADDETTI

PICCOLI COMUNI

(valore assoluto e % sul totale regionale)



bio all'arte casearia che si avvantaggia di una zootecnia molto responsabile nella conduzione e della qualità e biodiversità dei prati-pascolo di queste montagne. Una prova sta nel fatto che qui, per la prima volta, si è cominciato a parlare di latte-fieno, cioè del latte di vacche alimentate solo da fieno. E certo ad esempio la produzione di yogurt tanto del Trentino quanto dell'Alto Adige ha assunto vette qualitative assolute. Così il primo prodotto DOP che viene in mente è il Trentin-grana. Si tratta del Grana padano che viene realizzato con il latte delle valli trentine e che si potrebbe dire procede per cru. Detto che questa regione partecipa della DOP tanto dell'Asiago quanto del Provolone Valpadana, ci sono altri formaggi che marcano la territorialità. Sicuramente il Puzzone di Moena DOP che fa vanto nella sua denominazione del carattere forte all'olfatto. In realtà è sì un formaggio ben marcato, ma non così penetrante come si potrebbe pensare. Altre produzioni casearie di assoluto pregio sono lo Stelvio Dop o Stilfser che viene fatto dal latte di alcuni comuni del bolzanino, molti dei quali ricadono all'interno del parco nazionale dello Stelvio e la Sprezza delle Giudicarie. In particolare quest'ultima DOP - si fa appunto nelle terre comprese tra il Garda e il Ledro - viene specificato nel disciplinare anche la razza delle bovine: Rendena innanzitutto ed



eventualmente di razza Bruna, Grigio Alpina, Frisona e Pezzata Rossa. Questo per connotare specificamente gli allevamenti.

La dispensa del Trentino-Alto Adige si arricchisce delle mele dell'Alto Adige con infinite declinazioni e quelle della val di Non entrambe a marchio DOP e fonte di economia nelle zone rurali più interne delle valli. Dai frutteti attorno all'Adige nasce anche un'altra prelibatezza: la prugna nera del Trentino detta susina di Doro, anch'essa una DOP. Detto che il Trentino ha soprattutto nella zona di Riva una consistente produzione di olio extravergine DOP del Garda il lago, ci porta a considerare due produzioni molto peculiari che vengono dall'acquacoltura: il salmerino e la trota Igp. L'Alto Adige risponde con il suo speck IGP (si fa anche nelle valli trentine) detto che questa regione rientra nell'areale della mortadella IGP basta aggiungere una lettera e toglierne un'altra per avere la Mortandela della Val di Non. A dimostrazione che del maiale davvero non si butta nulla, ma che il cibo è vernacolo.

I piccoli comuni della regione sono coinvolti nella realizzazione di tutte le 16 tipicità locali (in prevalenza formaggi, ma anche oli e grassi, ortofruttili e cereali, pesci, molluschi, crostacei freschi, prodotti a base di carne e prodotti di panetteria, pasticceria). Si tratta di 16 produzioni, sia condivise con altre regioni, anche in minima parte (Salmerino del Trentino e Trote del Trentino), sia riguardanti esclusivamente il territorio regionale (frutta come la Mela Alto Adige, la Mela Val di Non, le Mele del Trentino e la Susina di Dro, formaggi come il Puzzone di Moena, la Sprezza delle Giudicarie e lo Stelvio, salumi come lo Speck dell'Alto Adige e prodotti di panetteria come il Südtiroler Schüttelbrot). Con il passaggio del comune di Primiero nella fascia dei piccoli comuni, il Puzzone di Moena (detto anche Sprezz Tzaor) diventa l'unica tipicità della regione ad essere prodotta esclusivamente in piccoli comuni.

TIPICITÀ NEI PICCOLI COMUNI

16/16
tipicità prodotte
in **piccoli** comuni

6
tipologie
di tipicità



FORMAGGI

Asiago
Grana Padano
Provolone Valpadana

Puzzone di Moena/Spretz Tzaor

Spresa
delle Giudicarie
Stelvio o Stilsfer

OLI E GRASSI

Garda

ORTOFRUTTICOLI E CEREALI

Mela Val di Non
Susina di Dro

ORTOFRUTTICOLI E CEREALI

Mela Alto Adige o Südtiroler Apfel
Mele del Trentino

PESCI, MOLLUSCHI, CROSTACEI FRESCHI

Salmerino del Trentino
Trote del Trentino

PRODOTTI A BASE DI CARNE

Mortadella Bologna
Speck Alto Adige/Südtiroler Markenspeck/
Südtiroler Speck

PRODOTTI DI PANETTERIA, PASTICCERIA

Südtiroler Schüttelbrot/
Schüttelbrot Alto Adige

LEGENDA

-  produzione **esclusiva**
in **piccoli** comuni
-  produzione **esclusiva**
in **grandi** comuni



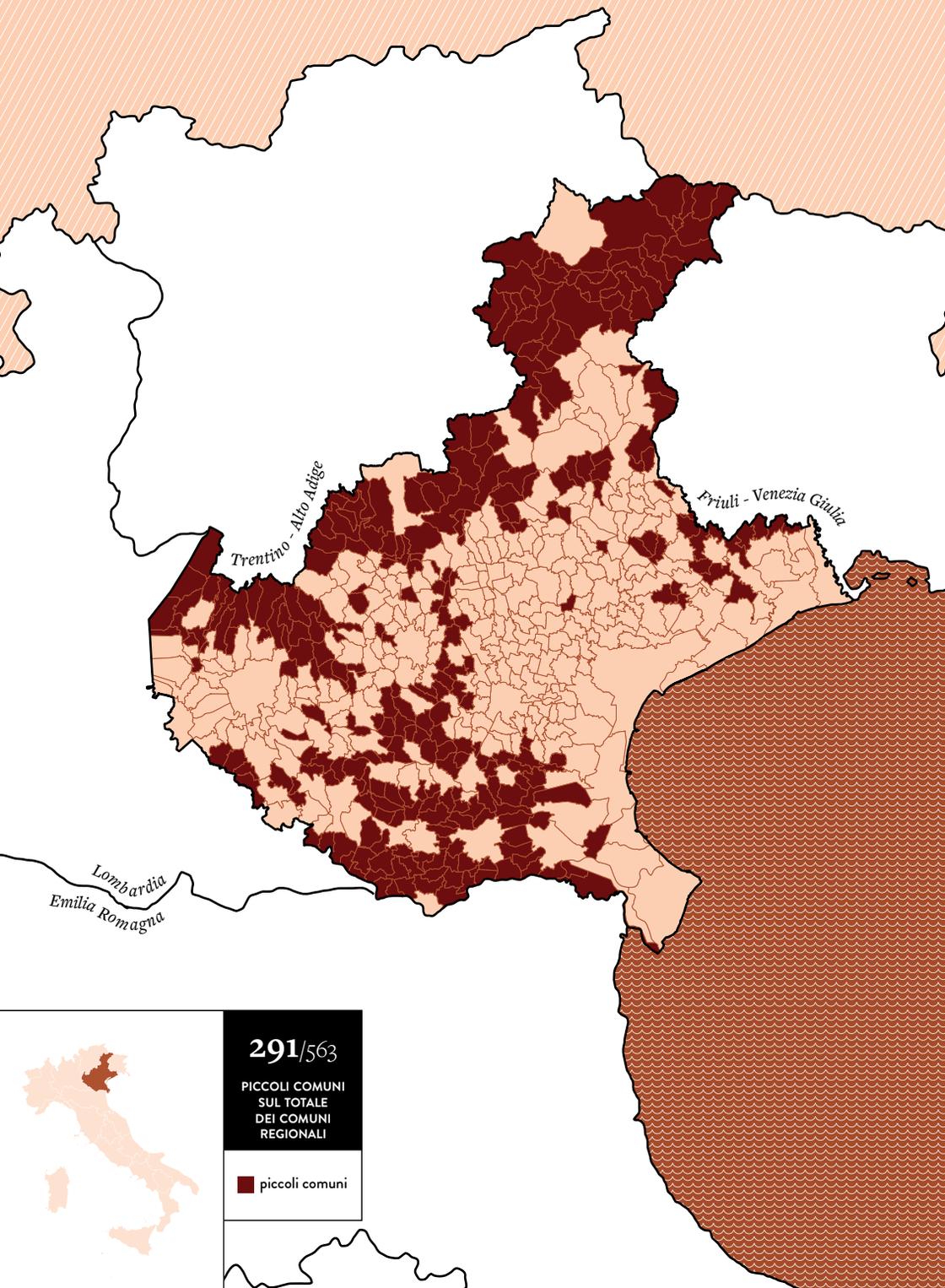
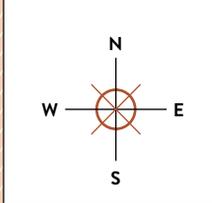
Veneto

Un viaggio nel Veneto agricolo dovrebbe cominciare con un unicum: le castraure. Dove trovarle? In un meraviglioso orto in mezzo al mare: l'Isola di Sant'Erasmo, verdissima, contornata dalle mura e dai cipressi. Lì si coltiva ancora come ai tempi della Serenissima e si ricavano primizie come queste cime di carciofo appena spuntate: buonissime! Ma non finisce qui l'attrattiva rurale di Venezia.

Esiste un'altra terra emersa in mezzo alla laguna dove svetta la chiesa di Sant'Euroisa: è l'isola delle vignole, dove in antico si coltivavano le uve, tra cui la pregiatissima dorona che oggi è tornata protagonista nell'altra isola-orto della laguna, Mazzorbo. Il Veneto agricolo si specchia nella magnificenza di Venezia perché vigna e orto sono oggi il vanto della Regione che si raccoglie sotto il Leone di San Marco. Nonostante si tenda a rappresentare il Veneto come culla dell'industria del Nord-est, questa terra non ha affatto rinunciato alla sua vocazione: oggi il 73 % delle aziende che coltivano sono comprese tra Piave e Po e le aree coltivate si avvicinano a 780 mila ettari con una forte specializzazione sia sui seminativi che sulle orticole

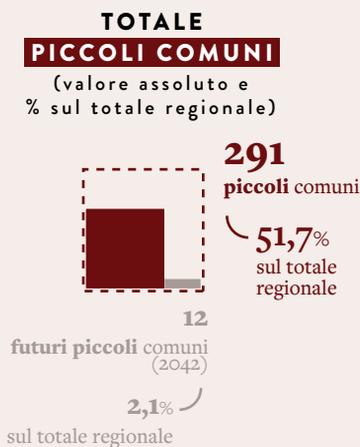
(uno dei vanti della regione assieme ad una floridissima vitivinicoltura). A esprimere le peculiarità di questo territorio ci pensano coltivazioni come il mais quarantino o il riso vialone nano che ha sull'Isola della Scala la sua terra promessa, ma che si allunga anche nel riso del Delta del Po (in condominio con l'Emilia Romagna).

Il catalogo delle coltivazioni venete a marchio è tutto scandito da precisi riferimenti geografici che esprimono la specializzazione colturale di queste terre. Cominciando con il croccante, profumato, benefico mondo del radicchio, si parte da Castelfranco con il suo variegato, ci si allunga fino a Chioggia dove il salmastro contribuisce a rendere unico questo radicchio, poi ecco il rosso di Treviso che profuma di rosa ed è il protagonista delle grigliate; infine, il radicchio di Verona, rosso come il cuore di Giulietta che forse lo offerse al suo Romeo come segno d'amore. Scherzi a parte, i radicchi veneti sono dei must in cucina, si prestano a tutte le preparazioni e testimoniano una sapienza colturale profonda. Sempre spigolando tra gli orti veneti si apre un altro grande capitolo: quello degli asparagi. C'è il





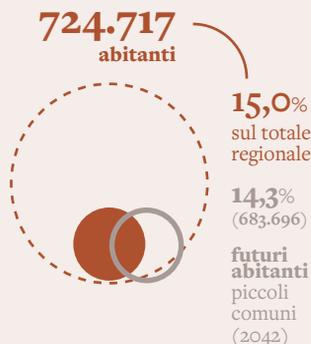
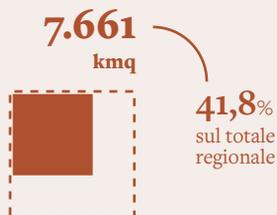
bianco Dop di Bassano del Grappa. Provarlo in cucina è un'emozione data la sua estrema carnosità e versatilità, ma da questa consolidata abilità di coltivazione in quella che si potrebbe definire la capitale degli alambicchi (la grappa è un altro vanto del Veneto che si mette a tavola) nascono altre coltivazioni simili. Certo che l'asparago bianco è un marcatore del legame inscindibile tra specialità colturale e caratteristiche del terreno. Il successo del prodotto bassanese deriva dalla natura dei terreni lungo il Brenta, dal particolare clima e poi dalla capacità del coltivatore di regimare la crescita della pianta. Abilità che si riscontrano anche a Cimadolmo, un piccolo centro del trevigiano dove prospera un altro ottimo asparago bianco che ha un "cugino" a Badoere, una frazione del comune di Morgano, dove di fatto l'asparago è una sorta di monocoltura. Ma il Veneto nell'orto ha altre prelibatezze, come l'insalata Luisa diffusissima lungo le rive del Po, nella provincia di Rovigo e in parte nel padovano dove molti piccoli centri rurali ne hanno fatto produzione identitaria. Un discorso a parte merita il fagiolo di Lamon che è un "frutto" dell'altopiano bellunese. Se si dice ciliegia viene in mente Marostica, ma viene in mente una rappresentazione unica: la partita a scacchi in una delle piazze più belle e caratteristiche d'Italia di questo comune medievale vicentino



SUPERFICIE E ABITANTI

PICCOLI COMUNI

(valore assoluto e % sul totale regionale)



IMPRESE E ADDETTI

PICCOLI COMUNI

(valore assoluto e % sul totale regionale)



che respira civiltà rurale in ogni dove. A testimoniare la biodiversità diffusa in Veneto e la ricchezza dei boschi di questa regione – coperta per circa due terzi della sua superficie da alberi di alto – ci sono le castagne. La più rinomata è il Marrone di San Zeno, ma marroni di gran pregio sono quelli di Combai (dove si fa una festa partecipatissima) e quelli del Monfenera, una valle che si snoda tra Grappa e Montello e orna di un’eccezionale bellezza naturale la parte alta della provincia di Treviso. Aulente è senza dubbio il vanto di tutto il polesine: l’aglio bianco che si fregia della Dop. La caratteristica di questo aglio è di essere molto compatto e con un’inflexione quasi dolce, poiché i terreni alluvionali dove viene coltivato ne marciano le espressioni gusto-olfattive.

Un frutto ricercatissimo delle campagne veronesi è la pesca, limitata solo ad alcuni piccoli comuni della fascia sud orientale della provincia a dire che si tratta di una coltivazione di specialità. Pregiatissimi sono anche gli oli gardesani nel versante veronese che si allungano in parte in Valpoicella e gli extravergine delle basse colline venete che prendono di fatto tutta la fascia che da Soave corre fino a Venezia. Se ne ha dimostrazione gastronomica nel fatto che la cucina veneta è molto permeata dall’extravergine e il burro non è così



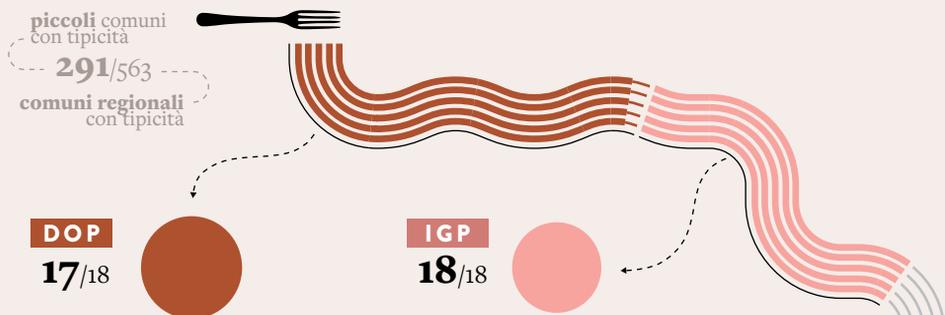
predominante, anche perché il latte serve per produrre alcuni dei formaggi più buoni d'Italia: Monte Veronese, il Piave, la Casatella Trevigiana e sua maestra l'Asiago che è il vanto dell'Altopiano con le sue variazioni di stagionatura. Il Veneto partecipa anche di alcune delle produzioni casearie peculiari del settentrione: il Taleggio, il Provolone Valpadana e in condominio con il Friuli Venezia Giulia, magari da gustare con il miele delle Dolomiti bellunesi o da portare in tavola in un classico antipasto all'italiana con l'ottimo prosciutto dei Colli Berici o con la Soppresa vicentina da accompagnare rigorosamente con la polenta abbrustolita, magari ottenuta da farina di mais ottofile di Marano. E siccome siamo partiti dal mare per questo viaggio nel meglio del Veneto in dispensa, al mare torniamo, in un luogo unico: la sacca degli Scardovari, nel comune di Porto Tolle, lì dove ci sono i "filari" delle cozze più polpose del Mediterraneo.

In Veneto solamente la Cozza di Scardovari è una tipicità caratteristica di un grande comune (Rovigo). Le altre 35 produzioni originali coinvolgono sempre piccoli comuni ((la numerosità complessiva è la stessa della precedente edizione del lavoro). Il Veneto è l'unica regione settentrionale in cui prevalgono nettamente, probabilmente in relazione alla elevata presenza e tradizione agricola, i prodotti riconosciuti della categoria ortofrutticoli e cereali: ben 17 delle 35 tipicità caratteristiche dei piccoli comuni.

TIPICITÀ
NEI PICCOLI COMUNI

35/36
tipicità prodotte
in **piccoli** comuni

6
tipologie
di tipicità



ALTRI PRODOTTI DI ORIGINE ANIMALE
Miele delle Dolomiti Bellunesi

FORMAGGI
Asiago
Casatella Trevigiana
Grana Padano
Montasio
Monte Veronese
Piave
Provolone
Valpadana
Taleggio

OLI E GRASSI
Garda
Veneto Valpolicella
Veneto Euganei e Berici
Veneto del Grappa

ORTOFRUTTICOLI E CEREALI
Aglione Bianco Polesano
Asparago Bianco di Bassano
Marrone di San Zeno

PESCI, MOLLUSCHI, CROSTACEI FRESCHI
◇ **Cozza di Scardovari**

PRODOTTI A BASE DI CARNE
Prosciutto Veneto Berico-Euganeo
Salamini italiani alla cacciatora
Sopressa Vicentina

ORTOFRUTTICOLI E CEREALI
Asparago Bianco di Cimadolmo
Asparago di Badoere
Ciliegia di Marostica
Fagiolo di Lamon della Vallata Bellunese
Insalata di Lusia
Marrone di Combai
Marroni del Monfenera
Pesca di Verona
Radicchio di Chioggia
Radicchio di Verona
Radicchio Rosso di Treviso
Radicchio
Variegato di Castelfranco
Riso del Delta del Po
Riso Nano Vialone Veronese

PRODOTTI A BASE DI CARNE
Cotechino Modena
Mortadella Bologna
Salame Cremona
Zampone Modena

LEGENDA

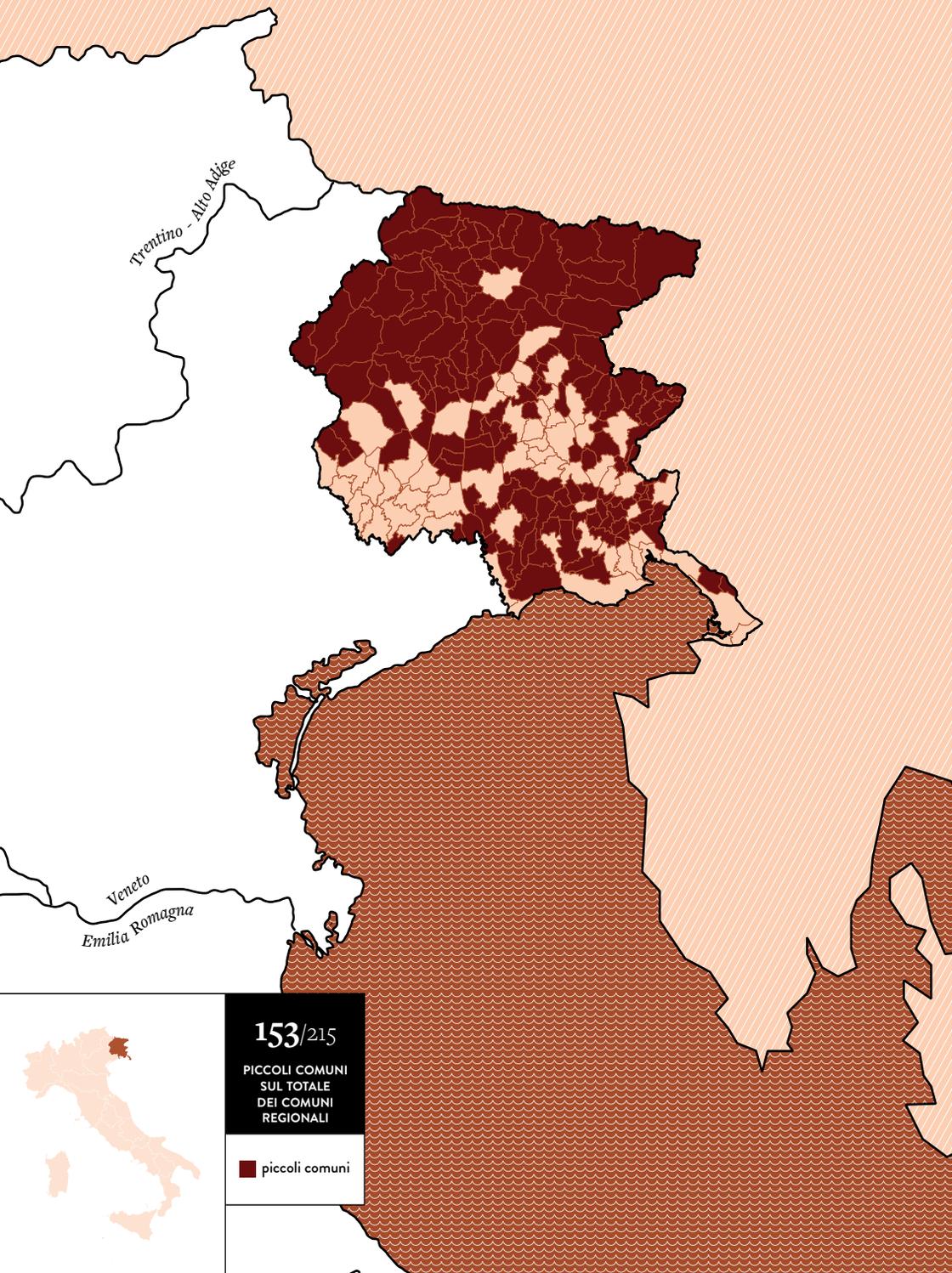
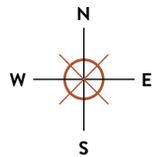
- ◡ produzione **esclusiva** in **piccoli** comuni
- ◇ produzione **esclusiva** in **grandi** comuni



Friuli Venezia Giulia

Seduti in quel caffè. Dovrebbe cominciare così il racconto dell'identità del Friuli-Venezia-Giulia il lembo più nordorientale d'Italia, una terra meravigliosa e composita che per dirla con il Dante della Vita Nova "intender no la può chi non la pruova". Perché tra il Friuli e il pordenonese, tra la Carnia e il Carso con l'enclave assolutamente mitteleuropea di Trieste che fu e resta la porta liquida sull'Oriente, v'è distanza antropologica notevole, ma anche di paesaggio e perciò culturale e gastronomico. Si pensi a Cividale che resta gloriosamente romano-longobarda, o a Dolegna che ha atmosfere slave, a Palmanova che è forse una delle massime glorie architettoniche della Serenissima o al castello di Miramare che celebra in tutto il fasto austero degli Asburgo, così come tra le doline traforate dai venti e dall'acqua si sente soffiare l'anima del Carso che è un'infinita fuga verso le steppe. Tutto questo si riflette in un mosaico – citare l'arte musiva in Friuli è un obbligo essendoci Aquileia – che è fatto di culture e colture, di lingue, di abitudini differenti. Se ci sono due tratti unificanti, quelli sono il mare che trascorre dalla laguna di Grado a

Muggia producendo una cospicua e golosa gastronomia di mare e anche abilità marinare di altissimo profilo – i cantieri di Monfalcone o i velisti del golfo di Trieste dove ogni anno con la Barcolana decine di migliaia di rande e fiocchi ricordano al mondo che il vento è un ottimo propellente che in più ha il vantaggio di produrre gioia insieme all'energia – e le montagne che a Tarvisio segnano uno dei punti d'incontro della civiltà europea. E allora perché sedersi in quel caffè? Magari per stare un po' in compagnia con Aron Hector Schmitz che da Trieste allora asburgica raccontò al mondo come leggere gli uomini dal di dentro. Italo Svevo esattamente cento anni fa, nel 1923, dava alle stampe la Coscienza di Zeno, scritto appunto nel più storico degli storici caffè triestini, e segnando la via psicanalitica alla comprensione del mondo. Ecco, per dare una compiuta identità del Friuli-Venezia-Giulia e dunque anche delle sue produzioni, bisognerebbe indagare a fondo la natura dei suoi abitanti che sono poco più di 1,2 milioni sparsi in un territorio di bellezza assoluta, sol che si pensi che in novanta chilometri si va dalle



153/215

PICCOLI COMUNI
SUL TOTALE
DEI COMUNI
REGIONALI

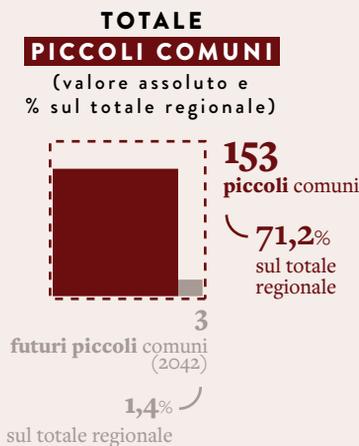
 piccoli comuni





alpi di Tolmezzo alla laguna di Grado. Questa variabilità si traduce in un vastissimo campionario di produzioni peculiari che hanno mantenuto la loro vocazione vernacolare, non hanno puntato cioè al marchio europeo o alla massima riconoscibilità, ma si “accontentano” di essere emblema dell’identità delle comunità, a volte di piccolissime comunità. È il caso del formaggio borlotto della Carnia o dei tanto fagioli che nelle valli alpine si producono. Per esempio andando a Pesariis, antico borgo di dogana, oggi conosciuto come il paese degli orologi, si troverà una biodiversità di legumi eccezionale considerando la finitezza dell’areale di coltivazione. Ma lo stesso potrebbe dirsi del formaggio frant che è una sorta di formaggio fatto con i formaggi. Ci sono preparazioni gastronomiche come i ciarsons, come il frico, come il prosciutto cotto di Trieste che meriterebbero infinite narrazioni perché definiscono areali gastronomici precisi e abilità altrettanto specifiche.

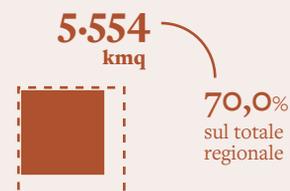
Un discorso a parte a Trieste andrebbe fatto per il caffè: non solo perché ne è porto di sbarco, ma perché ha originato una filiera esclusiva che si conclude e si esalta seduti in quei caffè. Lo stesso potrebbe dirsi del maraschino che è arrivato da Zara a imitazione del Kirsh e che esalta la produzione di ciliegie del basso Carso ricordando che in area giuliana l’arte



SUPERFICIE E ABITANTI

PICCOLI COMUNI

(valore assoluto e % sul totale regionale)



IMPRESE E ADDETTI

PICCOLI COMUNI

(valore assoluto e % sul totale regionale)



distillatoria ha generato industria, mercato e tecnologia.

Forse non si potrebbe annoverare tra le specialità gastronomiche, ma parlando di questa regione non si può trascurare l'altissima ricerca che sia in Collio che nel Pordenonese è stata portata avanti sulla viticoltura. Non è un mistero che la vigna italiana deve moltissimo agli allevamenti del pordenonese, né che alcune tecniche di potatura dei filari oggi all'avanguardia sono nate dalle pratiche colturali del Nord-est che peraltro in fatto di vini ha delle assolute specificità territoriali. Una fortissima caratterizzazione hanno i prodotti DOP e IGP del Friuli-Venezia-Giulia. Il più caratteristico si può designare nella Brovada DOP, che si potrebbe designare come una sorta di crauti all'italiana. Non di cavoli si parla ma di rape bianche e il procedimento per ottenere questo prodotto unico – di solito si serve in tavola con i musetti, altro richiamo evidente alla ruralità profonda – mette insieme tutto ciò che connota la gestione oculata della fatica dei campi a queste latitudini. Gli ingredienti base sono le rape e la vinaccia. Si usano le rape bianche dal colletto viola, che vengono sistemate in tini a strati alterni con vinaccia fino al riempimento del contenitore, l'ultimo strato detto "cappello" è di vinaccia, sopra il quale sono sistemati dei pesi al fine di mantenere le rape immerse durante la fermentazione.



Un prodotto che testimonia l'incontro in montagna di due "culture" di conservazione – quella germano-celtica del fumo e quella mediterranea del sale – è il prosciutto di Sauris Igp che si fa in questo piccolo borgo carni-co. Le cosce vengono sia salate che affumicate e la stagionatura si protrae per almeno un anno sfruttando la dolcezza dell'aria di queste valli che profuma di abete. Il re dei prosciutti è sicuramente il San Daniele, la DOP che porta a gloria gastronomica assoluta la lavorazione della coscia di maiale intera – caratteristica del San Daniele è mantenere anche lo zampino – operata con particolare tecnica e stagionata 12 mesi almeno.

Uno dei formaggi più noti in Italia è il Montasio, che si potrebbe definire un formaggio "ladino", nel senso che la sua produzione dalle Alpi Giulie si è estesa fino al Piave. Formaggio versatilissimo e mutevole con la stagionatura. Un esempio altissimo della civiltà rurale di queste terre è la Pitina IGP: una sorta di "miscuglio" di carni di pecora, di capra, di selvaggina (capriolo, cervo, daino, camoscio,) mescolata con grasso di maiale e coperta da farina di mais. Non c'è villaggio di montagna che non celebri la "sua" Pitina.

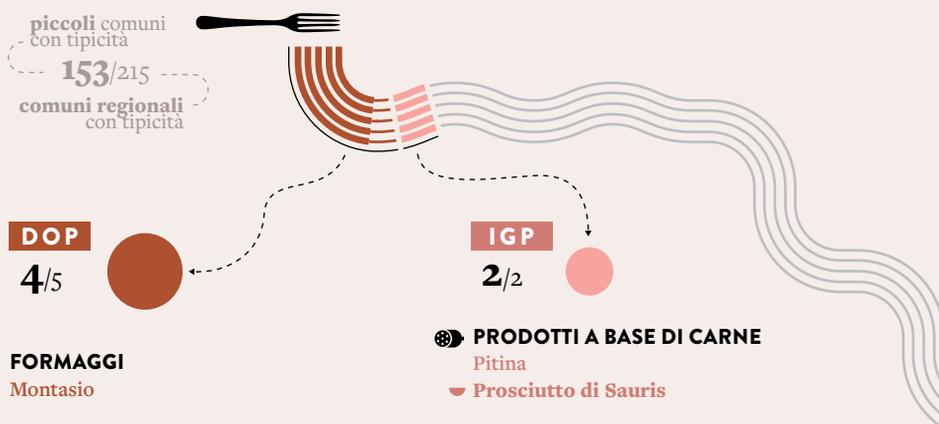
E infine ecco il richiamo mediterraneo: l'olio extravergine di oliva Tergeste DOP che si ottiene dalle olive autoctone del Carso triestino.

Nel Friuli Venezia Giulia il Prosciutto di S. Daniele è l'unico prodotto tipico realizzato esclusivamente in un comune con più di 5 mila abitanti (San Daniele del Friuli). Degli altri prodotti tipici cinque (la Brovada, rapa bianca macerata nelle vinacce cotte, il formaggio Montasio, i Salamini italiani alla cacciatora, l'olio Tergeste e la Pitina, polpetta di carne affumicata) coinvolgono piccoli comuni, e uno, il Prosciutto di Sauris, è un prodotto IGP che viene realizzato esclusivamente nel comune omonimo di poche centinaia di abitanti.

TIPICITÀ
NEI PICCOLI COMUNI

6/7
tipicità prodotte
in **piccoli** comuni

4
tipologie
di tipicità



FORMAGGI
Montasio

OLI E GRASSI
Tergeste

**ORTOFRUTTICOLI
E CEREALI**
Brovada

PRODOTTI A BASE DI CARNE
◆ Prosciutto di San Daniele
Salamini italiani alla cacciatora

PRODOTTI A BASE DI CARNE
● Pitina
● Prosciutto di Sauris

LEGENDA

- produzione esclusiva in **piccoli** comuni
- ◆ produzione esclusiva in **grandi** comuni

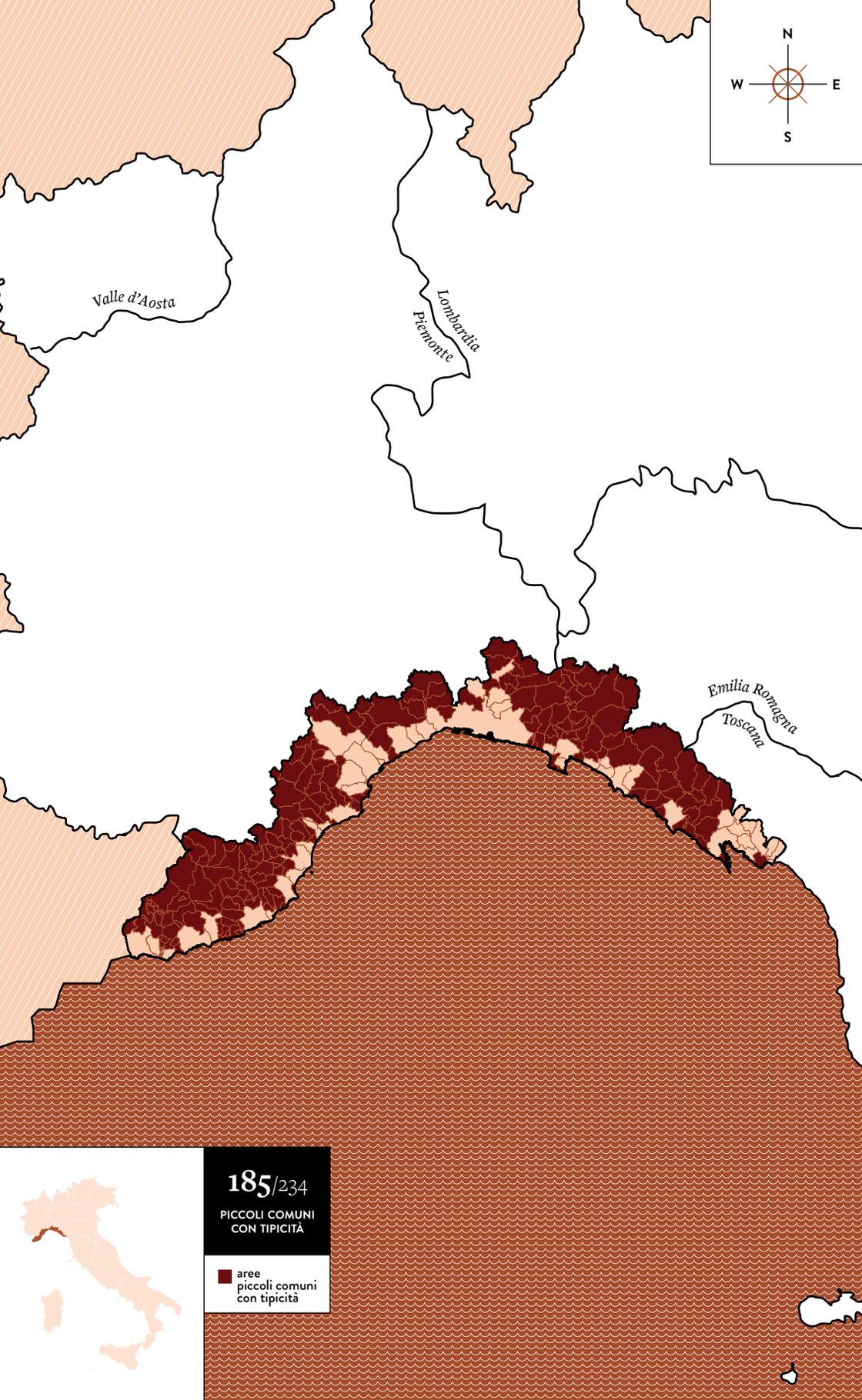
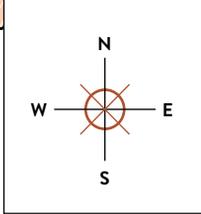


Liguria

Lo chiamano il borgo delle streghe e di certo qualcosa di magico ce l'ha: l'acqua dell'Argentina, il vento che accarezza i boschi scendendo dal Saccarello dove nascono le trombette di morto che in padella diventano leccornia e un silenzio pieno di voci: le voci del naturale. Delle donne che tra '400 e '500 finirono in prigione, torturate e uccise a Triora, ne hanno fatto marchio territoriale, ma là a quasi 800 metri d'altitudine dove restano aggrappati al monte meno di quattrocento anime pare di stare in un Paradiso inquieto come tutta la Liguria. Siamo all'estremo confine occidentale dell'Italia da lì la valle Argentina e la valle Arroscia che graffiano l'imperiese come cicatrici delle montagne per correre a corteggiare il mare, raccontano di cos'è fatta l'eccellenza ligure: di gente ostinata nella fatica, abilissima nella produzione, capace di contendere alla montagna quel po' di terra che serve a coltivare. È così da Ponente a Levante e si spiega perché mentre ogni valle, anzi, ogni frazione di valle, ha il suo prodotto emblema; nel complesso, i prodotti a marchio liguri sono pochissimi. A Triora il pane meriterebbe un riconoscimento

di unicità, così come la cucina bianca fatta di tome magre, di cagliate, d'erbe spontanee. È di questo fazzoletto di terra il frutto oggi più di moda. L'oliva taggiasca che i monaci seguaci di San Colombano, una sorta di globe trotter della fede che dall'Irlanda arriverà fino a Bobbio a stabilire presidio di fede, si misero a coltivare nell'abbazia di Nostra Signora del Canneto sorta sulla strada per Badalucco prima del Mille e divenuta benedettina. Si dice che la taggiasca oggi, indispensabile ai grandi chef come cultivar da mensa e da cucina (da cui si cava anche l'extravergine DOP Riviera dei Fiori) venga dall'isola monastero provenzale di Lerins, per poi acclimatarsi a Taggia, ma ragionando con gli epigoni di San Colombano proprio al Canneto si sente con orgoglio rivendicarne dai monaci l'origine autoctona. Ciò che importa in definitiva è stabilire che la Liguria ha, nei suoi 185 comuni, altrettanti scrigni di biodiversità e di qualità. È forse questa falce di scogli e di montagne madide di salmastro la terra dove più direttamente l'orografia innerva l'agricoltura.

Viene in mente Borgio Verezzi che è fatto di marmo rosa e di grotte carsi-



Valle d'Aosta

Lombardia
Piemonte

Emilia Romagna
Toscana

185/234

PICCOLI COMUNI
CON TIPICITÀ

■ aree
piccoli comuni
con tipicità





che, che offre dal belvedere di Verezzi uno sguardo d'infinito nel rincorrersi di ulivi, vigne, terrazzamenti, orti che finiscono in mare. Basta sedersi a una qualsiasi tavola del savonese per sentire tutto lo spartito dell'eccellenza ligure: gli oli DOP – il Ponente savonese è una delle tre menzioni geografiche - che si estraggono da ulivi salmastri e arsi che stanno abbarbicati ai muri a secco, per sentire il corredo delle erbe aromatiche e quelle acciughe peculiari che solo la costa ligure regala. È questa anche la costa – insieme a Sanremo – dove i gamberi rossi abbondano, dove il pescato è davvero dono del Creato. Le acciughe sono il vanto di uno dei borghi marinari incantati delle Cinque Terre: a Monterosso si fanno come vuole il disciplinare sotto sale come in tutta la costa ligure, ma sott'olio o a scottadito regalano sensazioni d'infinito godimento gastronomico. Le chiamano u pan di ma' (il pane del mare) e la ragione è intuitiva: un tempo le onde del Levante erano ricchissime di pesce azzurro e hanno alimentato per secoli un floridissimo commercio. Basti pensare a quanto le acciughe liguri abbiano influenzato la gastronomia piemontese per rendersi conto della loro centralità. C'è un prodotto che, ancorché riconosciuto specifico e identitario di Recco perché l'IGP porta nella denominazione la "targa" di questo che è uno dei centri maggiori della città



SUPERFICIE E ABITANTI

PICCOLI COMUNI

(valore assoluto e % sul totale regionale)

3.925
kmq



72,5%
sul totale regionale

243.637
abitanti



16,2%
sul totale regionale

15,0%
(215.775)
futuri abitanti
piccoli comuni
(2042)

IMPRESE E ADDETTI

PICCOLI COMUNI

(valore assoluto e % sul totale regionale)

21.877

numero di **imprese**



16,3%
sul totale regionale

50.060

numero di **addetti**
(imprese extra-agricole)



11,2%
sul totale regionale

metropolitana di Genova e sorveglia l'incanto del Golfo Paradiso, ha una declinazione territoriale assai più ampia. Si insinua a Camogli, fa ricca di sapore Portofino, è l'aperitivo di Rapallo o di Uscio: è la golosissima focaccia di Recco col formaggio. Sono di fatto due sfoglie di farina riempite col formaggio fresco dell'entroterra genovese e si sente la ricchezza del pascolo. Pascoli dove si alleva in tutta la fascia collinare il vitellone piemontese che è uno dei prodotti IGP sovraregionali che caratterizzano la produzione nazionale zootecnica. La focaccia mangiata calda è un pasto totale e ha per parente la fugassa, la tipica focaccia ligure ben condita di extravergine che prende il posto in un'autentica colazione di queste terre della brioche. Si arriva così a sua maestà il pesto: la salsa più famosa, agognata e imitata al mondo. Ancorché detto basilico genovese - a Pra c'è il cru più antico di coltivazione - quest'erba magica è diffusa su tutta la costa tirrenica della Liguria ed è l'ingrediente primo del pesto - si fregia del marchio di prodotto agroalimentare tradizionale - che riunisce in sé tutto il meglio di Liguria: l'olio extravergine - la denominazione geografica ha anche la specifica Riviera del Levante - l'aglio (quello di Vessalico è rinomatissimo) i pinoli e il formaggio (nella ricetta codificata c'è il Parmigiano Reggiano). La lista dei



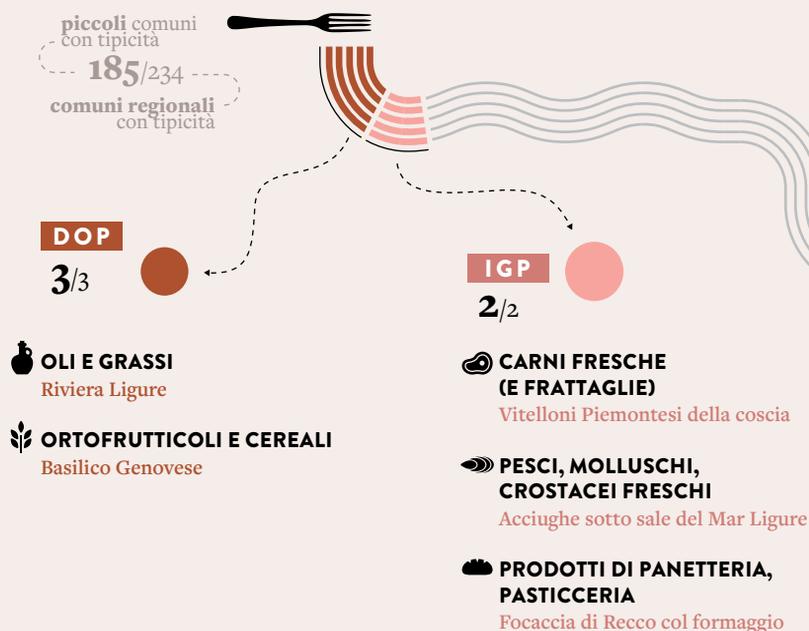
prodotti tradizionale è lunghissima e si declina in minime enclaves geografiche: così dagli orti ecco i fagioli di Badalucco, Pigna e Conio, il carciofo di Perinaldo, l'asparago violetto di Albenga, la cipolla di Andora e poi l'albicocca di Valeggia, il chinotto di Savona, la castagna di Calizzano e di Murialdo. Girando per stalle e pollai il Gallo nero della val di Vara, la vacche di razza Cabannina, le pecore Brigasca che danno formaggi straordinari. E ancora i Baci di Alassio, i canestrelli di Toriglia, gli amaretti di Sassello tra i dolci, la farinata e la panissa confezionate con i ceci della collina ligure. È una dispensa che s'impingua di microproduzioni, che si declina di borgo in borgo che accenti assai diversi, come diversi sono i dialetti, da valla e a valle ma che ha appunto nel rapporto col mare, nella conformazione del territorio un fortissimo marcatore che alla dine conduce se non ad unità a omogeneità il profilo gustativo della Liguria: una terra-mare.

Le tipicità riconosciute in Liguria coinvolgono sempre piccoli comuni e riguardano cinque prodotti di categoria differente (la numerosità è la stessa della precedente edizione del lavoro). Si tratta delle Acciughe sotto sale del Mar Ligure (riguardanti 234 comuni delle quattro province della regione), del Basilico Genovese (234 comuni della regione), della Focaccia di Recco col formaggio (4 comuni della provincia di Genova, tra cui l'omonimo), dell'olio Riviera Ligure (prodotto che coinvolge 174 comuni della regione) e dei Vitelloni Piemontesi della coscia (riguardante 63 comuni liguri ma in larga prevalenza del Piemonte).

TIPICITÀ NEI PICCOLI COMUNI

5/5
tipicità prodotte
in **piccoli** comuni

5
tipologie
di tipicità



LEGENDA

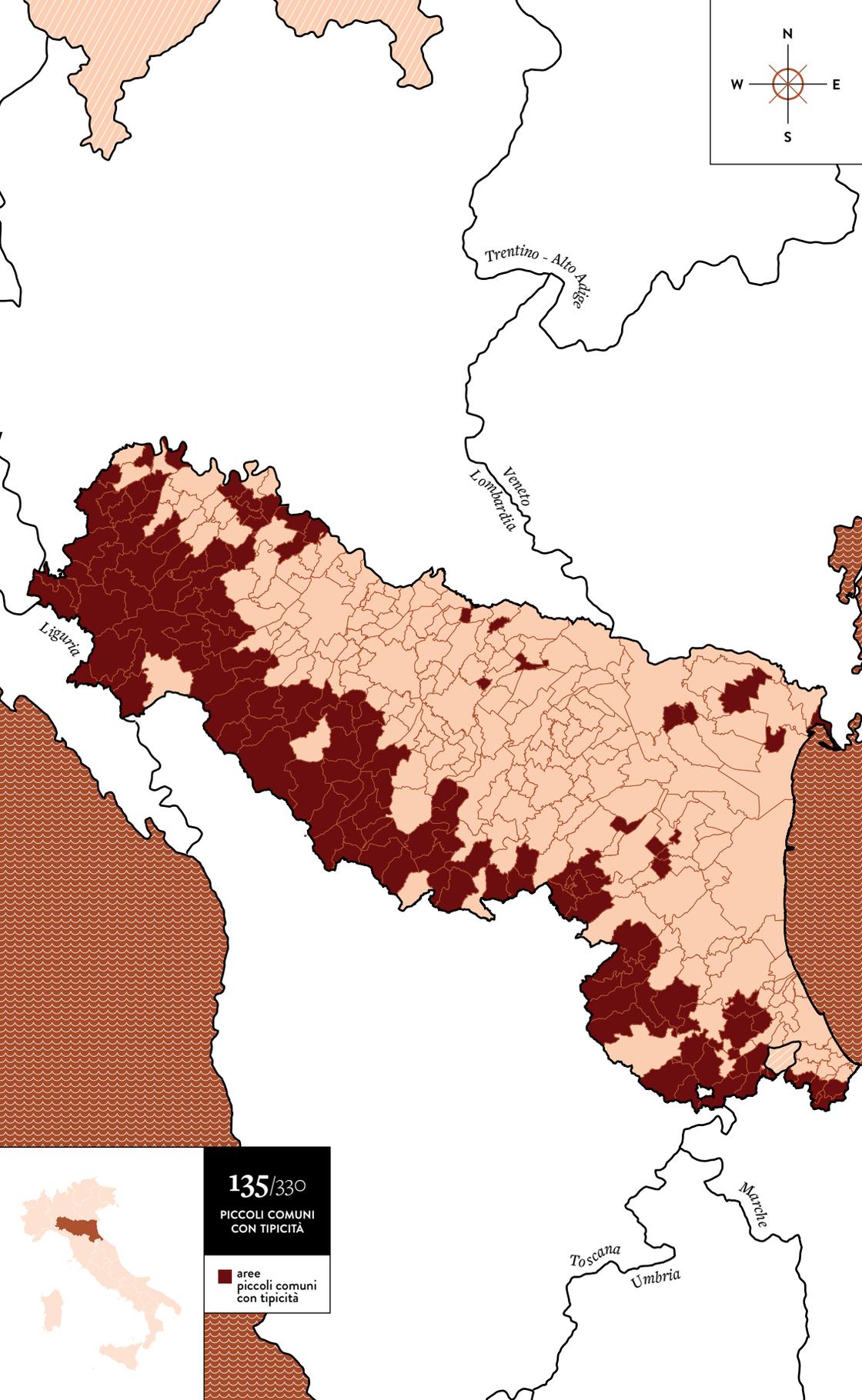
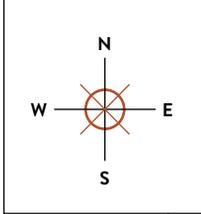
- produzione **esclusiva**
in **piccoli** comuni
- ◇ produzione **esclusiva**
in **grandi** comuni



Emilia Romagna

Immaginate tre rette (quasi) parallele che per oltre 230 chilometri vanno da Occidente a Oriente come fili dell'ordito, e poi tante città che a distanza quasi regolare si susseguono lungo il filo centrale e che con le loro provincie (in senso di contado) determinano la trama. Avrete un tessuto territoriale composito e compiuto senza apparente cesura. Questa è l'Emilia (trattino, indispensabile) Romagna che è trascorsa da Ovest a Est dal PO, dall'antica via Emilia oggi statale 9 ma che sta lì da oltre duemila anni a mettere in comunicazione il nord dell'Impero con l'Adriatico e quella potentissima flotta navale che era insediata nel porto di Classe tra il ravennate e il delta del PO e in ultimo più a meridione dalla catena dell'Appennino, che proprio per contenere e sostenere questa trama territoriale a fare un'accostata a Oriente appena sfilate le Apuane. Se questo è il contesto territoriale, immaginarsi che l'Emilia-Romagna sia una cornucopia agricola e agroalimentare non è davvero difficile. Perché partecipa di tutti i climi mediterranei e di quelli continentali, perché ha una biodiversità assoluta che va dalla Pietra di Bismantova alle erbe di Ca-

sola Valsenio, perché ha unito fatica agricola a ostinazione operaia, esperienza rurale a progresso tecnologico. L'Emilia-Romagna ama raccontarsi come terra delle valley (molto all'americana): la motor-valley a raccontare che le più belle auto del mondo si producono tra Modena e Sala Baganza con l'appendice di Bologna che sulle due ruote domina il mondo, la wellness-valley cresciuta accanto al distretto europeo della frutta tra Cesena e Rimini e la food-valley che gravita tra Piacenza-Parma-Modena e Bologna, ma che a veder bene è tutto il territorio regionale perché qui si ha la massima concentrazione di industria agroalimentare alimentata da un'agricoltura ad altissimo valore aggiunto. Egualmente l'Emilia-Romagna fu la prima a ragionare per quel che riguarda il turismo sui club di prodotto: le terme, il mare, l'arte, il paesaggio e via segmentando. Si capisce anche così che l'idea del tessuto territoriale inteso come assi orizzontali le specializzazioni e come assi verticali le occasioni è alla base del modello di sviluppo emiliano-romagnolo che ha come perimetro geografico la distrettualizzazione e come ossatura il



Trentino - Alto Adige

Veneto
Lombardia

Liguria

Marche

Toscana

Umbria

135/330

PICCOLI COMUNI
CON TIPICITÀ

■ aree
piccoli comuni
con tipicità

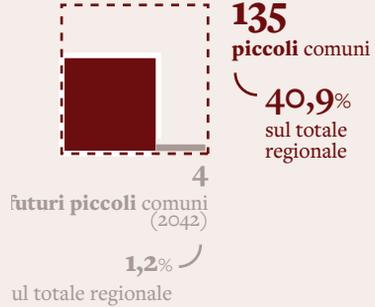




movimento cooperativo. Soprattutto in agricoltura. Né va sottaciuto che essendo una regione cerniera perché è piazzata a fare da collegamento tra il cappello delle Alpi e la “gamba” della penisola, l’Emilia-Romagna assorbe dalle altre culture una parte dei suoi costituenti. Come dimenticare, ad esempio, che Pellegrini Artusi nativo di Forlimpopoli dove giustamente si è sedimentato il suo esempio poi scrive e parla di cucina in toscano essendosi fatto fiorentino, come dimenticare che tra Ferrara, Mantova e il carpigiano difficilmente si traccia un confine gastronomico, come tacere del fatto che il tortello alla lastra è l’emblema della Romagna toscana che scende dalla Verna, s’insinua a Bagno di Romagna, si consolida a Castrocaro ed esplose a Terra del Sole? E del pari come tacere che il Montefeltro conteso con i Malatesta è un’isola a parte dove abitano i marchignoli? Per esemplificare si potrebbero citare altrettanti prodotti che testimoniano questa sorta di positiva contaminazione territoriale. Per esempio i cappellacci di zucca ferraresi, che sono una IGP, o il melone Mantovano IGP che si produce ampiamente nel ferrarese, sono testimonianza della gloria della zucca che nel mantovano è frutto ubiquitario e che a Carpi danno luogo a una ricetta di tortelli del tutto peculiare. Allo stesso modo l’agnello del Centro Italia è assai parente di quello apuano

TOTALE PICCOLI COMUNI

(valore assoluto e
% sul totale regionale)

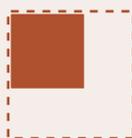


SUPERFICIE E ABITANTI

PICCOLI COMUNI

(valore assoluto e % sul totale regionale)

8.446
kmq



37,5%
sul totale
regionale

338.580
abitanti



7,6%
sul totale
regionale

7,2%
(328.758)
futuri
abitanti
piccoli
comuni
(2042)

IMPRESE E ADDETTI

PICCOLI COMUNI

(valore assoluto e % sul totale regionale)

35.918

numero di imprese



9,0%
sul totale
regionale

87.123

numero di addetti
(imprese extra-agricole)



5,5%
sul totale
regionale

di Zeri. Quando si ragiona del formaggio di fossa di Sogliano DOP, un'esperienza gastronomica unica per chi ha la ventura di degustare questi caci sovente a latte misto ingrottati in queste caverne d'arenaria che connotano gran parte del Montefeltro, adagiati su letti di paglia e fatti maturare per almeno tre mesi in questi ambienti, si vede tutto lo sfumato confine con le Marche da Talamello a Sant'Agata Feltria a Modiano e del resto va detto che anche alcuni territori romagnoli partecipano del formaggio dop delle Marche, la Casciotta d'Urbino. Questa diversità che è anche diversità storica dacché si capisce lontano un miglio che dove vi furono i ducati si è sviluppata l'intrapresa e dove invece il papato esercitava più forte dominio si è sviluppata la produzione agricola intensiva, ha prodotto in Emilia-Romagna il maggior numero di produzioni a marchio europeo. Che stanno in cascina come nell'allevamento, in campo come in cucina. È vero che buona parte di queste portano nella denominazione il nome di una città, ma è del pari vero che questo riferimento è alla Corte, piuttosto che alla produzione dacché moltissimi hanno origine in piccoli centri, in comunità ridotte e coese. Si pensi al culatello (massimo ingegno contadino) che ha bisogno delle nebbie per essere se stesso che si connota per Zibello e poi ha in Badia Polesine e nella bassa



parmense il suo habitat. Si pensi al Salame di Felino che nasce in un contesto comunale. Lo stesso zampone di Modena in realtà ha natali, vuole la leggenda-storia, alla corte dei Pico a Mirandola. Il prosciutto di Parma ha in Langhirano la sua patria di elezione (per comprendere la sua qualità non si può non fare visita al castello di Torrechiara che ha un'eleganza architettonica unica) così come la Spalla cotta di San Zeno e la pancetta piacentina si srotolano lungo la valle del Trebbia. Lo stesso vale per le ciliegie di Vignola, per i funghi della val di Taro. Persino il Parmigiano Reggiano – detto che anche il Grana Padana ha cittadinanza in questa regione così come il Salame Cremona – trova negli allevamenti di montagna, dove pascola la mitica vacca rossa, una sua ulteriore specificità. Così si può dire dell'Aceto Balsamico tradizionale di Modena e di quello di Reggio, oltre al balsamico IGP che hanno nelle acetarie rurali – ad esempio a Castelvetro – le loro cattedrali. Semmai la Mortadella di Bologna è proprio prodotto urbano che poi si è diffuso ovunque. Basti pensare che nel basso Medioevo la quotazione della rosea profumatissima prelibatezza era otto volte quello del prosciutto!

L'Emilia Romagna è la regione con il maggior numero di tipicità riconosciute nel nostro Paese (45, con una grande varietà di prodotti, tra i quali prevalgono quelli a base di carne). Di queste una sola, peraltro in comune con la Lombardia (il Melone Mantovano), è esclusiva di grandi comuni. Delle 44 produzioni coinvolgenti i piccoli comuni della regione una sola, il Marrone di Castel del Rio, IGP tipico della zona da più di 500 anni, è caratteristico esclusivamente di quattro piccole realtà: Borgo Tossignano, Casalfiumanese, Castel del Rio e Fontanelice.

TIPICITÀ

NEI PICCOLI COMUNI

piccoli comuni
con tipicità

135/330

comuni regionali
con tipicità

LEGENDA

▼ produzione **esclusiva**
in **piccoli** comuni

◇ produzione **esclusiva**
in **grandi** comuni

DOP

19/19

ALTRI PRODOTTI DELL'ALLEGATO I

Aceto balsamico
tradizionale di Modena
Aceto balsamico
tradizionale di Reggio Emilia

FORMAGGI

Casciotta d' Urbino
Formaggio di Fossa di Sogliano
Grana Padano
Parmigiano Reggiano
Provolone Valpadana
Squacquerone di Romagna

OLI E GRASSI

Brisighella
Colline di Romagna

ORTOFRUTTICOLI E CEREALI

Aglione di Voghiera
Patata di Bologna

PRODOTTI A BASE DI CARNE

Coppa Piacentina
Culatello di Zibello
Pancetta Piacentina
Prosciutto di Modena
Prosciutto di Parma
Salame Piacentino
Salamini italiani alla cacciatora

44/45

tipicità prodotte
in **piccoli** comuni

7

tipologie
di tipicità



IGP

25/26

ALTRI PRODOTTI DELL'ALLEGATO I
Aceto Balsamico di Modena

CARNI FRESCHE (E FRATTAGLIE)

Agnello del Centro Italia
Vitellone bianco
dell'Appennino Centrale

OLI E GRASSI

Marche

ORTOFRUTTICOLI E CEREALI

Amarene Brusche di Modena
Anguria Reggiana
Asparago verde di Altedo
Ciliegia di Vignola
Fungo di Borgotaro

Marrone di Castel del Rio

Melone Mantovano

Pera dell'Emilia Romagna
Pesca e Nettarina di Romagna
Riso del Delta del Po
Scalognone di Romagna

PASTA ALIMENTARE

Cappellacci di zucca ferraresi

PRODOTTI A BASE DI CARNE

Coppa di Parma
Cotechino Modena
Mortadella Bologna
Salama da sugo
Salame Cremona
Salame Felino
Zampone Modena

PRODOTTI DI PANETTERIA, PASTICCERIA

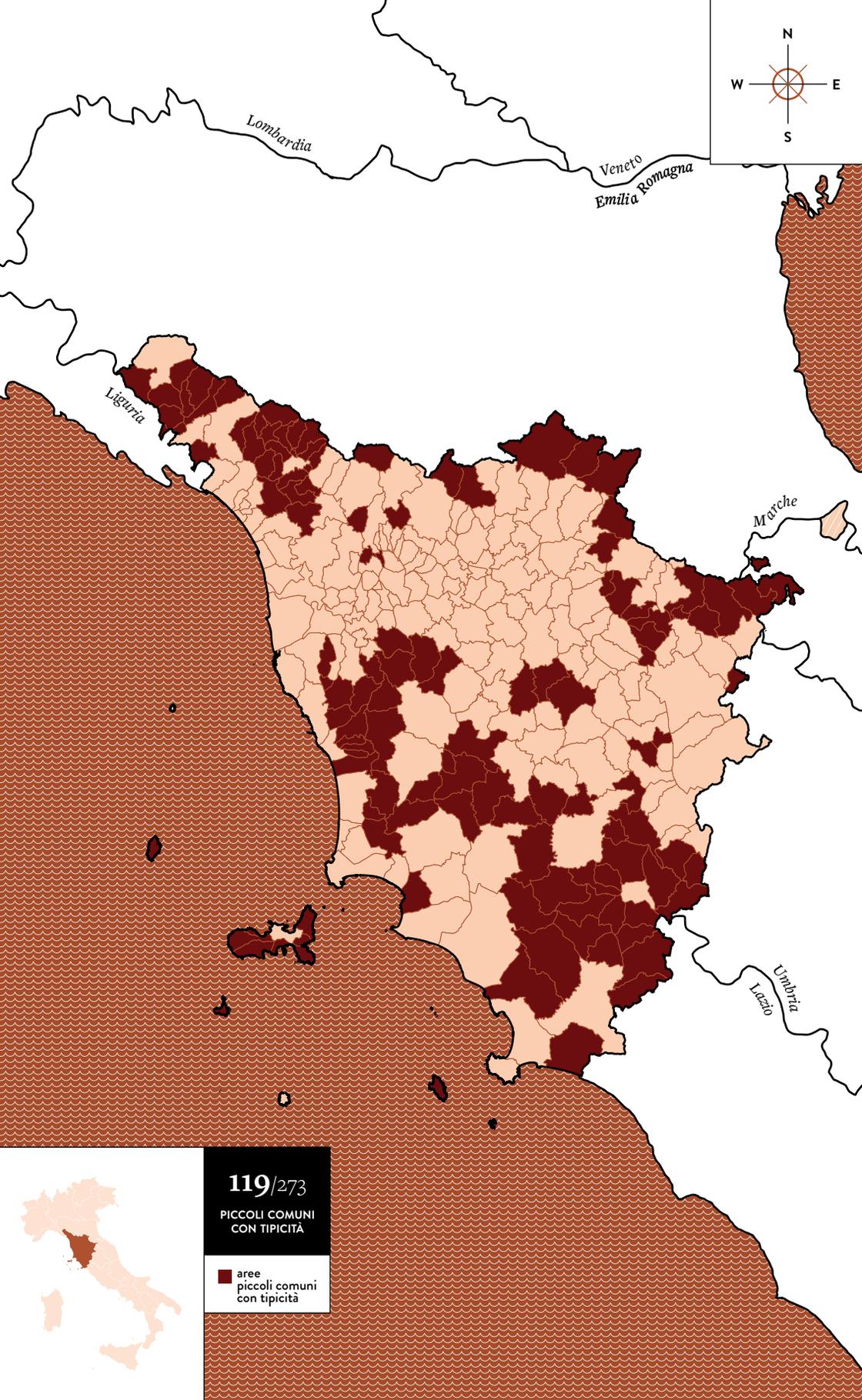
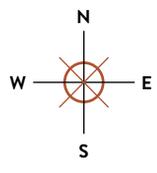
Coppia Ferrarese
Pampapato di Ferrara/Pampepato di Ferrara
Piadina Romagnola/Piada Romagnola



Toscana

Converrà partire da una data: 24 settembre 1716. Cosimo III^o de Medici Granduca di Toscana inventa di fatto le Doc, anzi le Docg. Promulga il famoso bando “Sopra la Dichiarazione de’ confini delle quattro regioni Chianti, Pomino, Carmignano e Valdarno Superiore” in cui proclama che i vini prodotti in quei territori debbano portare quella denominazione ed esser destinati “massimamente all’esportazione”. Poiché l’editto non era un vero e proprio disciplinare di produzione – cioè indicava i confini, ma non i processi – ecco che Cosimo III si preoccupa di istituire le Congregazioni di vigilanza sulla produzione. Erano le bisnonne dei Consorzi di tutela e ben si capisce perché con una tale eredità alle spalle la Toscana abbia insito nel Dna del suo produrre agricolo il concetto di territorio e di disciplina della qualità. Giusto per capirci: il regolamento che Napoleone, pure lui il terzo, emana nel 1855 e su cui poggia la classificazione “mitologica” dei Cru francesi è roba quasi da dilettanti appetto a quella medicea. Eppure pochissimo se ne parla di questa intuizione normativa che riassume, a veder bene, come è stata

concepita, dagli etruschi in poi dacché furono loro a etichettare le anfore con la provenienza spesso così tarocando i vini di Cipro, la produzione agricola toscana. Sembrerebbe che David Ricardo, considerato il “padre” dell’economia classica, quando pensa all’interno della teoria del valore a un’eccezione e spiega che determinati vini che nascono in determinati territori spuntano un prezzo che è legato alla scarsità e non alla quantità abbia fatto un giro tra Chianti e Valdarno, tra Pomino e Carmignano! Ci sono altre tre circostanze che spiegano la propensione delle produzioni toscane alla creazione di valore attraverso il riferimento territoriale: la prima è che la nobiltà toscana non ha mai inteso la campagna, e prova evidentissima di questo sono tanto il Chianti quanto la maremma, come buon retiro, ma come luogo di produzione, la seconda ragione è che da sempre i fondi sono stati condotti in mezzadria e per quanto disagiate fossero le condizioni dei contadini essi sono sempre stati anche imprenditori di sé medesimi, la terza il lavoro di fertilizzazione tecnologica che tanto le abbazie quanto le università hanno compiuto. Non è un



119/273

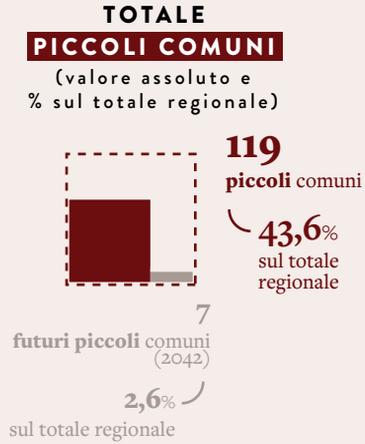
PICCOLI COMUNI
CON TIPICITÀ

■ aree
piccoli comuni
con tipicità





caso che l'Accademia dei Georgofili, la più antica e prestigiosa società di studi agronomici, sia sorta e operi a Firenze dal 1753 (il giorno di fondazione è il 4 giugno). E stando ai giorni nostri questa valorizzazione complessiva del territorio si è tradotta nella fondazione in Toscana del Movimento turismo del vino e dell'agriturismo come forma attiva di ospitalità rurale. Da questi presupposti si evince che l'agricoltura e l'agroalimentare sono dalle Apuane all'Argentario motore economico potente, ma anche fortissimo cemento delle comunità. E per comprendere il rapporto tra città e campagna in questa regione c'è un manifesto magnifico: sta a palazzo pubblico a Siena e fu composto in un anno (dal 1338- al 1339) da Ambrogio Lorenzetti: è il ciclo Allegoria ed effetti del buono e del cattivo governo. Si vedrà nelle stanze che ospitavano il "governo dei nove" come il rapporto osmotico tra città e contado sia elevato a fondamento del buon governo. Si spiega così che delle 31 denominazioni europee (tra DOP e IGP escludendo i vini) che connotano i prodotti toscani vi è un continuo rimando tra borgo e municipio, ma anche una particolare valorizzazione dei prodotti del bosco. Basti considerare che dai castagni si ricavano ben cinque prodotti a marchio: il Marrone Dop di Caprese Michelangelo il piccolo paese dell'aretino che dette i



SUPERFICIE E ABITANTI

PICCOLI COMUNI

(valore assoluto e % sul totale regionale)

8.930
kmq



38,8%
sul totale regionale

270.882
abitanti



7,4%
sul totale regionale

7,0%
(249.698)

futuri abitanti piccoli comuni
(2042)

IMPRESE E ADDETTI

PICCOLI COMUNI

(valore assoluto e % sul totale regionale)

29.236

numero di **imprese**



8,4%
sul totale regionale

60.009

numero di **addetti**
(imprese extra-agricole)



5,1%
sul totale regionale

natali al Buonarroti, seguono il neccio della Garfagnana, la farina di castagne della Lunigiana dove si trova un altro prodotto eccezionale come l'agnello zerasco che pure se non ha il marchio europeo connota la comunità di Zeri come uno dei luoghi dell'aristocrazia pastorale, il marrone del Mugello e la castagna dell'Amiata, entrambi IGP. Parlando di alberi, in Toscana non si può sorvolare sull'olio extravergine di oliva. Gli ulivi qui sono marcatori del paesaggio al pari dei cipressi – la Toscana è forse l'unica terra dove gli alberi a punta costituiscono un vero gotico della natura: sono accuditi e coltivati come se dessero frutto quando in realtà servono a dare riparo alle colture e agli uccelli – e sono alimento principe. L'olio extravergine di oliva Toscano IGP, l'olio extravergine di oliva Chianti Classico DOP, l'olio extravergine di oliva Terre di Siena DOP, l'olio extravergine di oliva Lucca DOP, l'olio extravergine di oliva Seggiano DOP sono i campioni di queste coltivazioni del tutto tradizionali e che connotano il paesaggio delle colline. Con questi extravergine si può fare certo una ribollita, ma il massimo è farsi una bruschetta con una fetta di Pane toscano DOP. Perché un pane DOP? Perché in Toscana la panificazione che conosce infinite varianti vernacolari – dal Montegemoli all'Altopascio per dirne solo due – ha caratteristiche legate ai grani (ad



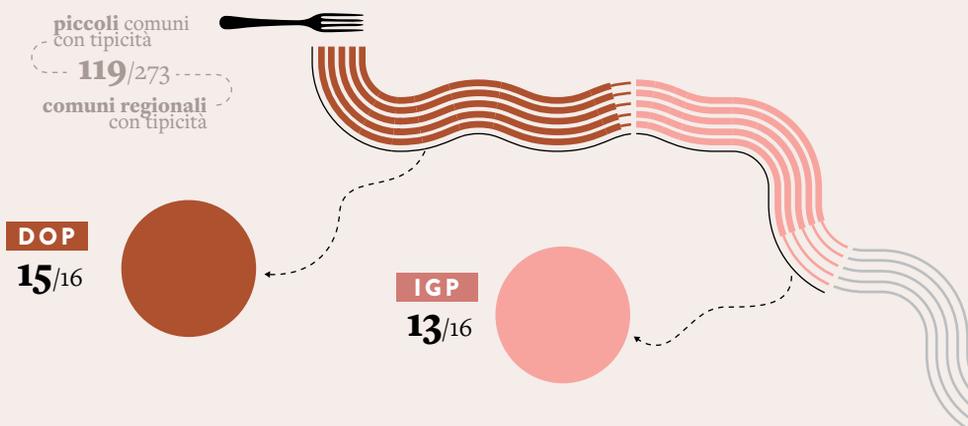
esempio al Verna al Gentil Rosso), alle acque, alla lievitazione, al fatto che le farine non si raffinano e che per non pagar tassa non si mette il sale! Ma anche perché se esiste una gastronomia del pane, quella è la cucina toscana. Mezzadria significava e significa anche zootecnia e abilità norcina. Si spiega così che Finocchiona IGP, la Mortadella di Prato, il Prosciutto Toscano DOP, il Lardo di Colonnata IGP tra i salumi, Pecorino Toscano DOP che ad esempio ha in Pienza, la città ideale di Papa Piccolomini una delle sue “capitali”, Pecorino delle Balze Volterrane tra i formaggi, Cinta Senese DOP, Vitellone Bianco dell’Appennino Centrale IGP e Agnello del Centro Italia IGP tra le razze allevate siano elementi distintivi della produzione toscana. Che ha in serbo gioielli come lo zafferano di San Gimignano, il farro della Garfagnana, il fagiolo di Sorana, il miele della Lunigiana, i dolci senesi (Ricciarelli e Panforte) e i mitici cantuccini che hanno in Prato la patria d’elezione.

Delle 32 tipicità toscane (con la Ciliegia di Lari che rappresenta la novità rispetto alla precedente edizioni), tra le quali prevalgono ortofrutticoli e cereali, quattro (Fagiolo di Sorana, Lardo di Colonnata, Mortadella di Prato e Zafferano di San Gimignano) sono esclusiva di grandi comuni. Le altre 28 produzioni tipiche coinvolgono sempre piccoli comuni e una, l’olio DOP di Seggiano, viene prodotta esclusivamente in otto piccoli comuni del grossetano (Arcidosso, Castel del Piano, Castell’Azzara, Cinigiano, Roccalbegna, Santa Fiora, Seggiano e Semproniano).

TIPICITÀ
NEI PICCOLI COMUNI

28^{/32}
tipicità prodotte
in **piccoli** comuni

8
tipologie
di tipicità



ALTRI PRODOTTI DELL'ALLEGATO I

◇ **Zafferano di San Gimignano**

ALTRI PRODOTTI DI ORIGINE ANIMALE

Miele della Lunigiana

CARNI FRESCHE (E FRATTAGLIE)

Cinta Senese

FORMAGGI

Pecorino delle Balze Volterrane

Pecorino Romano

Pecorino Toscano

OLI E GRASSI

Chianti Classico

Lucca

Seggiano

Terre di Siena

ORTOFRUTTICOLI E CEREALI

Farina di castagne della Lunigiana

Farina di Neccio della Garfagnana

Marrone di Caprese Michelangelo

PRODOTTI A BASE DI CARNE

Prosciutto Toscano

Salamini italiani alla cacciatora

PRODOTTI DI PANETTERIA, PASTICCERIA

Pane Toscano

CARNI FRESCHE (E FRATTAGLIE)

Agnello del Centro Italia

Vitellone bianco dell'Appennino Centrale

OLI E GRASSI

Toscano

ORTOFRUTTICOLI E CEREALI

Castagna del Monte Amiata

Ciliegia di Lari

◇ **Pagiolo di Sorana**

Farro della Garfagnana

Fungo di Borgotaro

Marrone del Mugello

PRODOTTI A BASE DI CARNE

Finocchiona

◇ **Lardo di Colonnata**

Mortadella Bologna

◇ **Mortadella di Prato**

PRODOTTI DI PANETTERIA, PASTICCERIA

Cantuccini Toscani/Cantucci Toscani

Panforte di Siena

Ricciarelli di Siena

LEGENDA

produzione **esclusiva**
in **piccoli** comuni

◇ produzione **esclusiva**

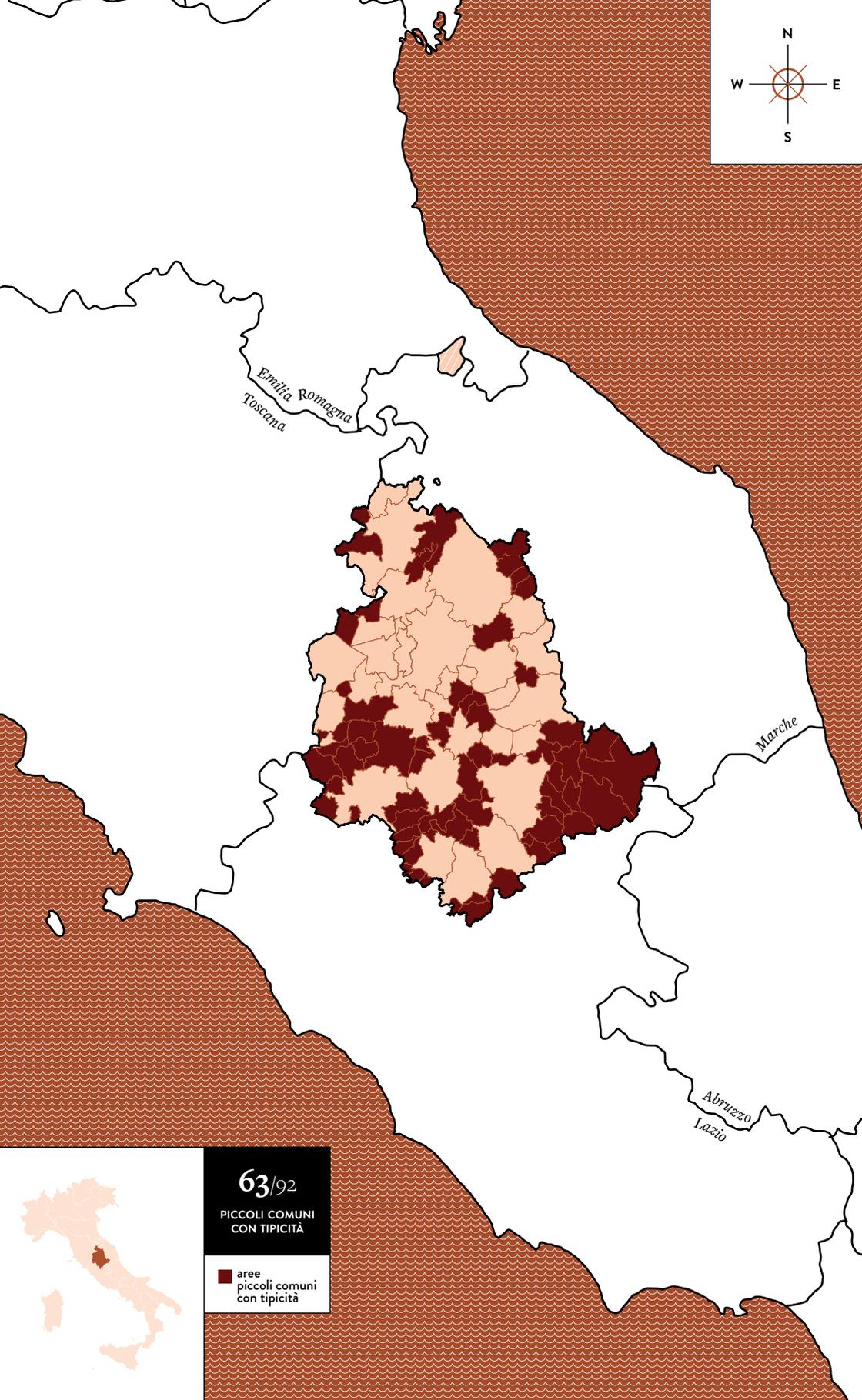
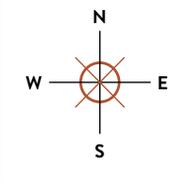


Umbria

Per comprendere la forza e la specificità dell'agricoltura e della produzione agroalimentare dell'Umbria bisognerebbe partire dal sesto secolo quando Benedetto intraprese il suo cammino di eremitaggio per arrivare poi a Subiaco e dettare la sua regola. Sta dentro il percorso benedettino e poi francescano il senso profondo del produrre in una terra tanto magnifica quanto mutevole e a tratti ostica. Certo la piana di Orvieto che s'allunga in arie quasi di Maremma è opima e lì i cereali abbondano rivaleggiando con la vigna e l'allevamento è agevolato, ma inerpicandosi lungo la valle del Nera si comprende subito come si debba qui strappare palmo a palmo terra al monte. E del pari è vero che volendo coltivare sulle pendici più alte della culta valle che s'apre dopo varcata la Somma che divide Terni da Spoleto serve una costanza quasi monacale. È vero che nella regola di Benedetto l'ora et labora non è esplicito, ma tutto il dettato del patrono d'Europa (la cui "casa" ancora geme sotto le ferite del terremoto e le vane promesse d'aiuto che dai signori di Bruxelles sono state solo enunciate) è un inno ad operare affinché coltivan-

do il Creato l'uomo si renda degno del dono ricevuto. L'Umbria è nella sua finitezza universale, come universale è l'afflato del Cantico delle creature di San Francesco. Quel laudato sì mi Signore da Assisi si diffonde nel mondo a dirci che "sora acqua è umile et pretiosa e che sora nostra matre terra, la quale ne sustenta et governa, et produce diversi fructi con coloriti flori et herba" sono il nostro impegno quotidiano. È probabilmente questo a rendere del tutto peculiare il lavoro dei campi e la produzione agroalimentare della regione che davvero è il cuore verde d'Italia. E ha una mutevolezza di paesaggio e dunque di coltivo che la fanno diventare il sommario agricolo della penisola.

Basti pensare che verso Città di Castello si stende la piana del tabacco, che al contrario da Pietralunga a Scheggino lungo una selva infinita di roverella e querce, di faggi e carpini ci sono i giacimenti di tartufo, che da Assisi a Spoleto, dal Trasimeno a Bevagna, da Montefalco a Todi verdeggia l'ulivo con il moraiolo a fare la parte del protagonista consentendo ai frantoi umbri di produrre forse il migliore extravergine d'Italia che vuol dire del



Emilia Romagna
Toscana

Marche

Abruzzo
Lazio

63/92

PICCOLI COMUNI
CON TIPICITÀ

■ aree
piccoli comuni
con tipicità





mondo. La cultura dell'ulivo permea nel profondo la ruralità umbra. Il fulcro di questa cultura è la fascia olivata che da Assisi appunto va fino a Spoleto abbracciando Trevi là dove degnissimo di attenzione è il sedano nero biotipo peculiare che si avvantaggia però dell'abilità di coltivazione (viene infatti interrato) e Campello sul Clitunno alle cui fonti conviene specchiare l'anima! Qui ci sono le ulivete plurisecolari con le lunette di pietra a proteggere gli alberi e un'olivicoltura eroica da cui è originato anche un comparto agro-industriale di assoluto livello. Sulle sponde del Trasimeno è tornata una coltivazione di specialità, sugli altipiani che guardano il parco dei Sibillini dal Subasio verso il Vettore spiccano prodotti unici di montagna mentre nelle rade pianure si sviluppa una zootecnia modernissima nella conduzione, sostenibile nella formazione. Semmai è da stupirsi per il fatto che l'Umbria, pur avendo una eccezionale produzione di specialità territoriali, ha una relativamente bassa percentuale di prodotti a denominazione. Certo meriterebbero il marchio europeo le cipolle di Cannara, egualmente la roveglia dei Sibillini perfino i tartufi, soprattutto il nero pregiato che in questi boschi abbonda, avrebbe le caratteristiche della certificazione, così come la fagiolina del Trasimeno, uno degli ultimi genotipi di fagiolo vinea,



SUPERFICIE E ABITANTI

PICCOLI COMUNI

(valore assoluto e % sul totale regionale)

3.452
kmq



40,8%
sul totale
regionale

133.742
abitanti



15,7%
sul totale
regionale

14,8%
(117.248)

**futuri
abitanti
piccoli
comuni
(2042)**

IMPRESE E ADDETTI

PICCOLI COMUNI

(valore assoluto e % sul totale regionale)

13.641

numero di **imprese**



17,1%
sul totale
regionale

27.272

numero di **addetti**
(imprese extra-agricole)



11,2%
sul totale
regionale

cioè quello che si consumava tra gli italici fin dalla notte dei tempi. Ma probabilmente anche le trote e i gamberi di fiume che si allevano lungo il Nera (in condominio con le Marche che pure detengono una troscultura di altissimo profilo) avrebbero titolo per un riconoscimento di esclusività. Di certo esclusivo è il contesto naturale. Lungo la val Nerina si incontrano prodotti unici. Si potrebbe partire dai formaggi di pecora di Cascia (l'Umbria condivide con la Toscana la DOP del pecorino) per risalire alle abilità norcine di Preci dove nacque la scuola dei chirurghi per derivazione dalle abilità di produzione del maiale. Di certo il prosciutto di Norcia che oggi si fregia dell'Igp è un'evidenza di questa cultura del maiale (ma anche del cinghiale si dovrebbe aggiungere e in generale della lavorazione delle carni di ungulati) che ha un altro riconoscimento nel salamino alla cacciatora, una DOP che si può dire ubiquitaria in Italia. Ma i salami umbri meriterebbero un loro peculiare riconoscimento così come le vacche Chianine che rientrano nel disciplinare del vitellone bianco di Appennino e gli agnelli umbri che rientrano nel disciplinare degli ovini del centro Italia. Ma di certo la razza Sopravvissana (incrocio di Vissana per Merinos) che sui Sibillini pascola tra Marche e Umbria avrebbe diritto a un suo riconoscimento genetico.



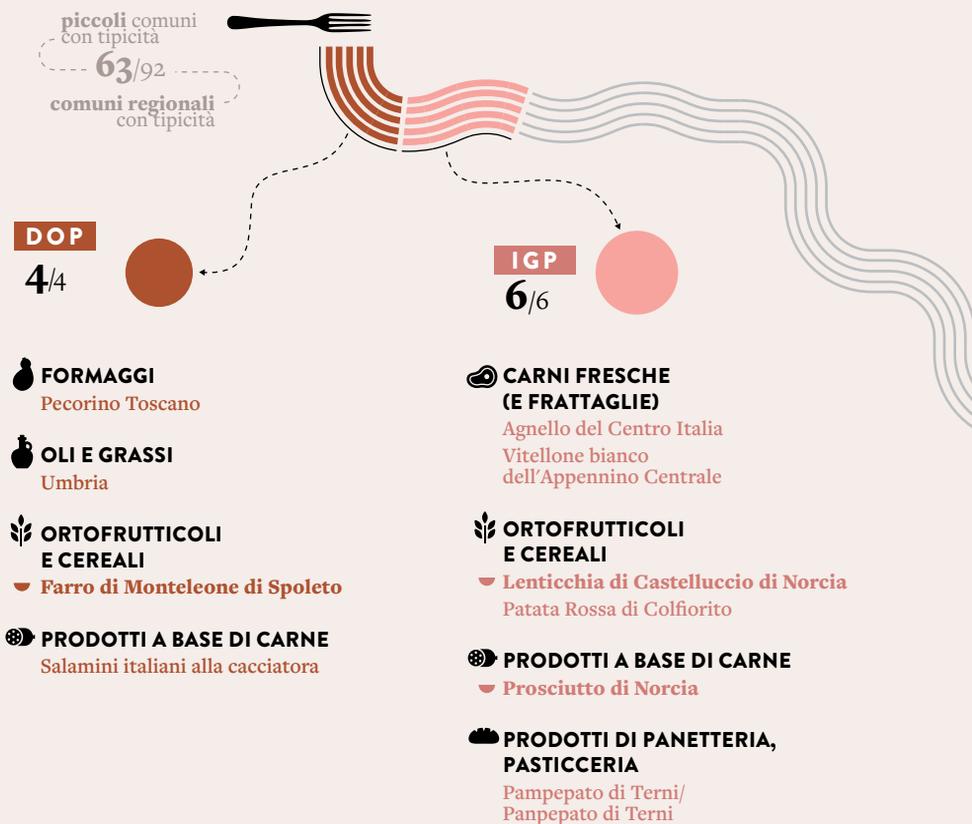
A raccontare la peculiarità dell'agricoltura e della produzione agroalimentare umbra ci sono però altri tre prodotti. Sono frutti della montagna, di una montagna che chiede nuova linfa antropica, che guarda alla ricostruzione, che punta alla qualificazione. Due sono immediato rimando all'areale dei Sibillini: la lenticchia di Castelluccio di Norcia e la patata rossa di Colfiorito; l'altro rimanda alle montagne che guardano al Terminillo e cioè il farro di Monteleone di Spoleto. Tutti e tre questi prodotti hanno nel connubio storia natura un valore aggiunto di altissimo pregio. La lenticchia di Castelluccio di Norcia rimanda allo spettacolo della fioritura che fa di questo altipiano alluvionale una tavolozza del Creato. La patata rossa di Colfiorito si coltiva attorno all'antica Plestia, una sorta di onfalos antropologico nel passaggio tra i due mari e in mezzo alla palude di Colfiorito, una delle zone umide di maggiore interesse di tutta la penisola. Infine il farro di Monteleone, oltre alla leggenda di San Nicola, evoca la biga etrusca: un monumento unico ancora conteso tra USA e Italia a testimonianza di come l'antica terra degli umbri sia stata il crocevia delle genti che hanno determinato la nostra civiltà!

Le 10 tipicità riconosciute in Umbria (distribuite tra carni fresche e frattaglie, formaggi, oli e grassi, ortofrutticoli e cereali e prodotti a base di carne) coinvolgono sempre piccoli comuni della regione. In particolare, 3 di queste (il Farro di Monteleone di Spoleto, la Lenticchia di Castelluccio di Norcia e il Prosciutto di Norcia) sono realizzate esclusivamente nei territori di piccoli comuni (nel caso della Lenticchia di Castelluccio di Norcia anche di una piccola realtà marchigiana, Castelsantangelo sul Nera in provincia di Macerata).

TIPICITÀ
NEI PICCOLI COMUNI

10/₁₀
tipicità prodotte
in **piccoli** comuni

6
tipologie
di tipicità



LEGENDA

- ☞ produzione **esclusiva** in **piccoli** comuni
- ◆ produzione **esclusiva** in **grandi** comuni

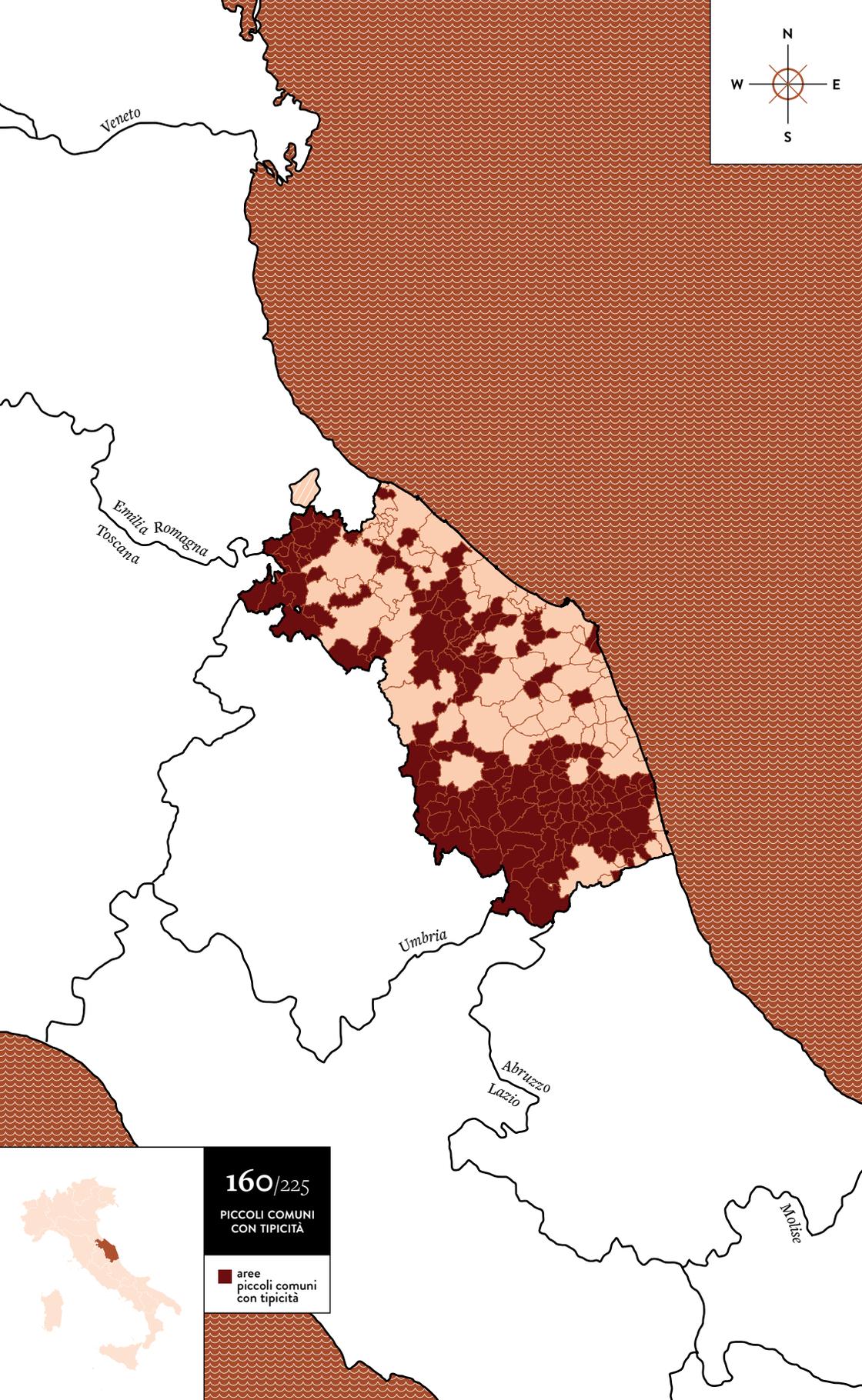
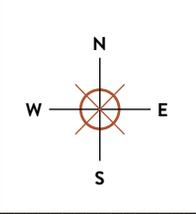


Marche

Scrive nel suo insuperato “Viaggio in Italia” Guido Piovene: “La collina marchigiana, volgendosi verso l’interno è quasi un grande e naturale giardino all’italiana. È il prototipo del paesaggio idillico pastorale. Se si volesse stabilire qual è il paesaggio italiano più tipico, bisognerebbe indicare le Marche, specie nel maceratese e ai suoi confini. L’Italia nel suo insieme è una specie di prisma, nel quale sembrano riflettersi tutti i paesaggi del Terra, facendo atto di presenza in proporzioni moderate e armonizzandosi l’un l’altro. L’Italia, con i suoi paesaggi, è un distillato del mondo. Le Marche dell’Italia. Qui abbiamo l’esempio più integro di quel paesaggio medio, dolce, senza mollezza, equilibrato, moderato, quasi che l’uomo stesso ne avesse fornito il disegno.” Forse basterebbe questo a definire perché l’agricoltura e di conseguenza la produzione agroalimentare marchigiana ha un’eleganza formale impeccabile e insieme vive una sorta di understatement. Quasi avesse timore di peccare di boria. Eppure a rileggere la convenzione universale del paesaggio (firmata a Firenze nel 2000) sembra di senti-

re le parole di Piovene e dunque il ritratto delle Marche là dove è scritto: “Paesaggio designa una determinata parte di territorio, così come è percepita dalle popolazioni, il cui carattere deriva dall’azione di fattori naturali e/o umani e dalle loro interrelazioni.” È un paesaggio benedettino e cistercense quello marchigiano: plasmato dall’uomo. Per saperlo basta andare a Fonte Avellana o a Chiaravalle di Fiadra vedendo come l’attività agricola ha modellato il “mondo”.

Ci sono infinite suggestioni trascorrendo la campagna marchigiana e anche qui si percepisce come il triplo apporto delle abbazie, della mezzadria e dell’aristocrazia cadetta – al pari di quel che si è detto per la Toscana, anche le Marche hanno la loro accademia di prestigio in fatto di scienza e agricoltura: l’Accademia Georgica di Treia che sorge nel 1430 per opera di Bartolomeo Vignati come riunione di umanisti e si trasforma a metà del ‘700 in “cenacolo” di scienza applicata e allora la prima applicazione era ai campi – abbia conformato le produzioni. Che non sono quasi mai esclusivamente massive: cioè vocate alla quantità, ma semmai sono spe-



Veneto

Emilia Romagna
Toscana

Umbria

Abruzzo
Lazio

Molise

160/225

PICCOLI COMUNI
CON TIPICITÀ

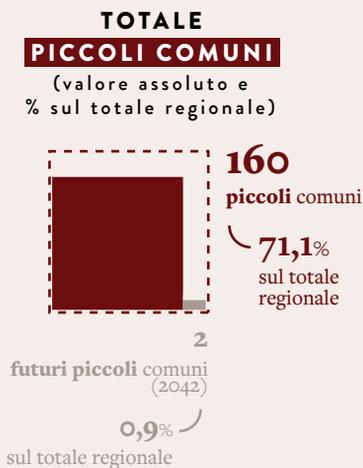
■ aree
piccoli comuni
con tipicità





cializzate. La ragione? Certo sta nella prassi mezzadrile, ma anche nel fatto che le Marche non hanno mai avuto città preponderanti sul contado che anzi si connota e s'ingentilisce delle sue tante città murate, dei rocchi di case sparse qua e là. E vi è anche in questo una ragione agricola. Molto rimanda a Papa Sisto V che fu il vescovo di Montalto, il pontefice che ha cambiato il volto delle Marche e che è stato anche un Papa mugnaio! Per saperlo è sufficiente affacciarsi nella campagna della Valdaso dove ancora c'è il mulino fortificato che fu affidato alle cure di Camilla Peretti, la sorella del Papa. Sisto V volle tra le tante cose che le Marche diventassero il granaio dello Stato pontificio. Siamo alla fine del '500 quando – tanto per stare dalle parti dell'eccellenza agricola di questa terra – Andrea Bacci archiatra del pontefice manda alle stampe il “De Naturali vinorum historia”, il primo trattato al mondo che codifica come si fa lo spumante con la rifermentazione in bottiglia. Ebbene l'impulso di Papa Sisto V oltre a segnare la fine delle risaie costiere (l'ultima verrà chiusa a Montelupone agli inizi dell'800 dopo una “strage” di malaria) confina nell'altissimo Appennino la pastorizia che è stata il propellente dell'industria del pannello di cui erano detentori i signori di Camerino, i duchi Da Varano. E le case sparse che si incontrano qua e

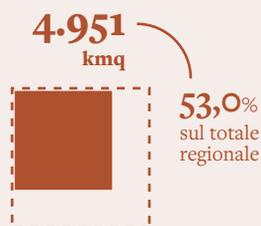
là sono le case di “comunisti”, coloro i quali avevano raccolto delle greggi dei pastori convertiti in contadini e le pascolavano per tutti. Magari oltre Macereto, oltre il Furlo dove si trovano le genzianelle alla base degli amari officinali di derivazione benedettina vanto della liquoristica marchigiana che tra anisetta e mistrà ha pochi eguali nel mondo. Il grano come vita (la jervicella da cui si originano anche



SUPERFICIE E ABITANTI

PICCOLI COMUNI

(valore assoluto e % sul totale regionale)



IMPRESE E ADDETTI

PICCOLI COMUNI

(valore assoluto e % sul totale regionale)



i cappelli di paglia di Montappone!) diviene sinonimo di marche: lo sa Nazzareno Strampelli che da Crispiero sfamerà il mondo con le sue spighe moltiplicate e modificate. Lo sa anche Gino Girolononi che gli inizi degli anni 60 predica il biologico con i grani antichi, con la pasta fatta da miscuglio. Da Arcevia quel messaggio è passato nel mondo e oggi le Marche sono la prima regione interamente a coltivazione biologica in Europa. Ebbene poteva non nascere un distretto della pasta da tanto impulso? E così è. I maccheroncini di Campofilone Igp sono l'evidenza di un distretto della pasta all'uovo che dal fermano abbraccia il maceratese, l'anconetano, stesse terre dove anche la pasta di grano duro è un'eccellenza. Tanto per dirne una anche una "pasta" intesa come primo piatto ha conquistato un riconoscimento unico: i Vincisgrassi alla maceratese sono la quarta specialità tradizionale garantita d'Italia, ma guai a chiamarli lasagne! E del resto qui si concentra – proprio sull'eredità di Nazzareno Strampelli – uno dei poli di ricerca più importanti d'Europa in fatto di cerealicoltura. È quella marchigiana senza dubbio un'agricoltura colta. Un esempio è senza dubbio la Casciotta d'Urbino di cui fu produttore ed estimatore Michelangelo Buonarroti. Si vuole che Francesco Amatori, fattore del genio di Caprese in quel di Casteldurante (oggi



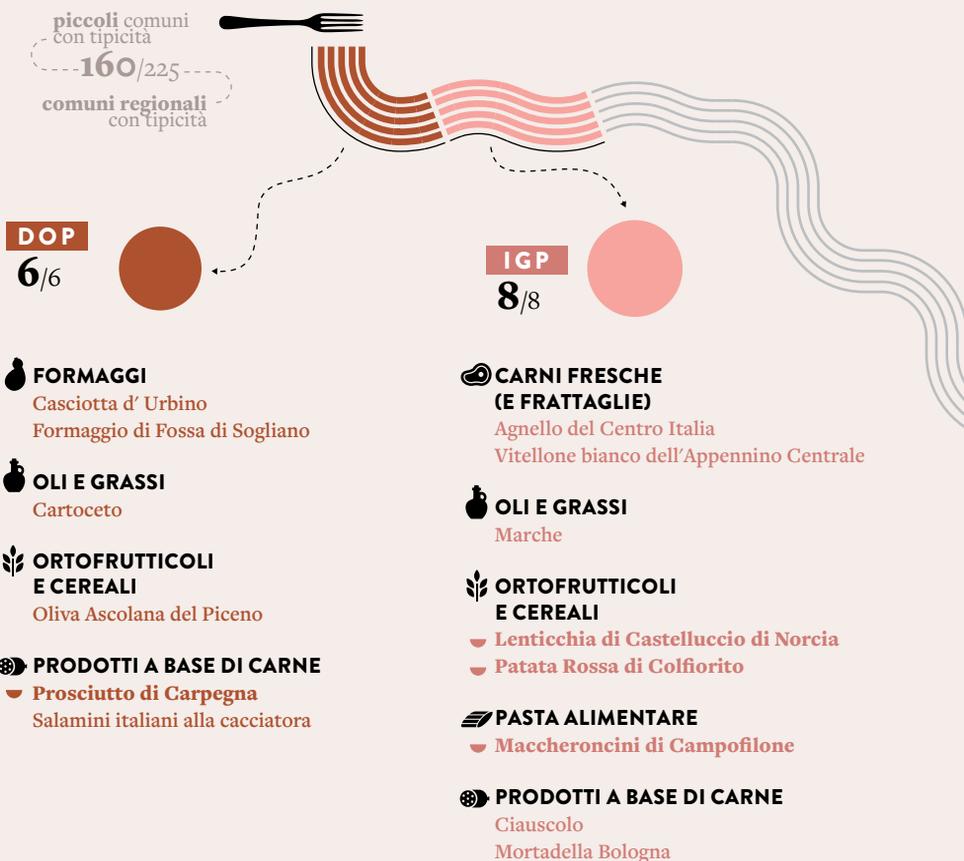
Urbania) detto l'Urbino, sia stato il produttore principe di questo formaggio di doppio latte, fresco di pascolo. Ed è il progenitore del formaggio di Fossa di Sogliano che si produce anche in tutta la zona feltresca, dove s'incontra un altro vanto della produzione marchigiana: il prosciutto di Carpegna Dop che prende vigore dalle arie salmastre del pesarese si giova l'olio extravergine di Cartoceto DOP. All'ulivo le Marche sono dedite in modo particolare tant'è che l'extravergine marchigiano IGP ha infinite declinazioni perché tantissime sono le cultivar diffuse in regione. Ma forse la più nota è l'oliva ascolana Dop sia in salamoia sia ripiena e fritta, vanto di ogni mensa di queste parti. Un cenno particolare va fatto alla zootecnia (così si spiega il distretto delle calzature!) con la razza Marchigiana che s'avvantaggia dei prati pascolo dei monti della Sibilla. Il bue bianco dell'Appennino è peraltro un monumento a madre natura. Ma non si può parlare di Marche senza citare il suo salume più famoso: il ciauscolo IGP. Fa parte con la ventricina e la nduja dei salumi spalmabili, è l'emblema della vita contadina delle genti dell'Appennino dacché questo salame morbido, impastato col Verdicchio, un filo d'aglio e leggermente affumicato era la merenda dei contadini e oggi è la gioia del nostro palato.

Nelle Marche sono riconosciute 14 tipicità (la numerosità è la stessa della precedente edizione del lavoro, i prodotti riguardano con una leggera prevalenza quelli a base di carne, ma anche carni fresche e frattaglie, formaggi, oli e grassi, ortofrutticoli e cereali pasta alimentare), coinvolgenti sempre piccoli comuni. Per tre di queste vale l'esclusiva della produzione in piccole realtà: si tratta della Lenticchia di Castelluccio di Norcia in comune con l'Umbria, dei Maccheroncini di Campofilone e del Prosciutto di Carpegna.

TIPICITÀ
NEI PICCOLI COMUNI

14/¹⁴
tipicità prodotte
in **piccoli** comuni

6
tipologie
di tipicità



LEGENDA

- produzione **esclusiva** in **piccoli** comuni
- ◆ produzione **esclusiva** in **grandi** comuni

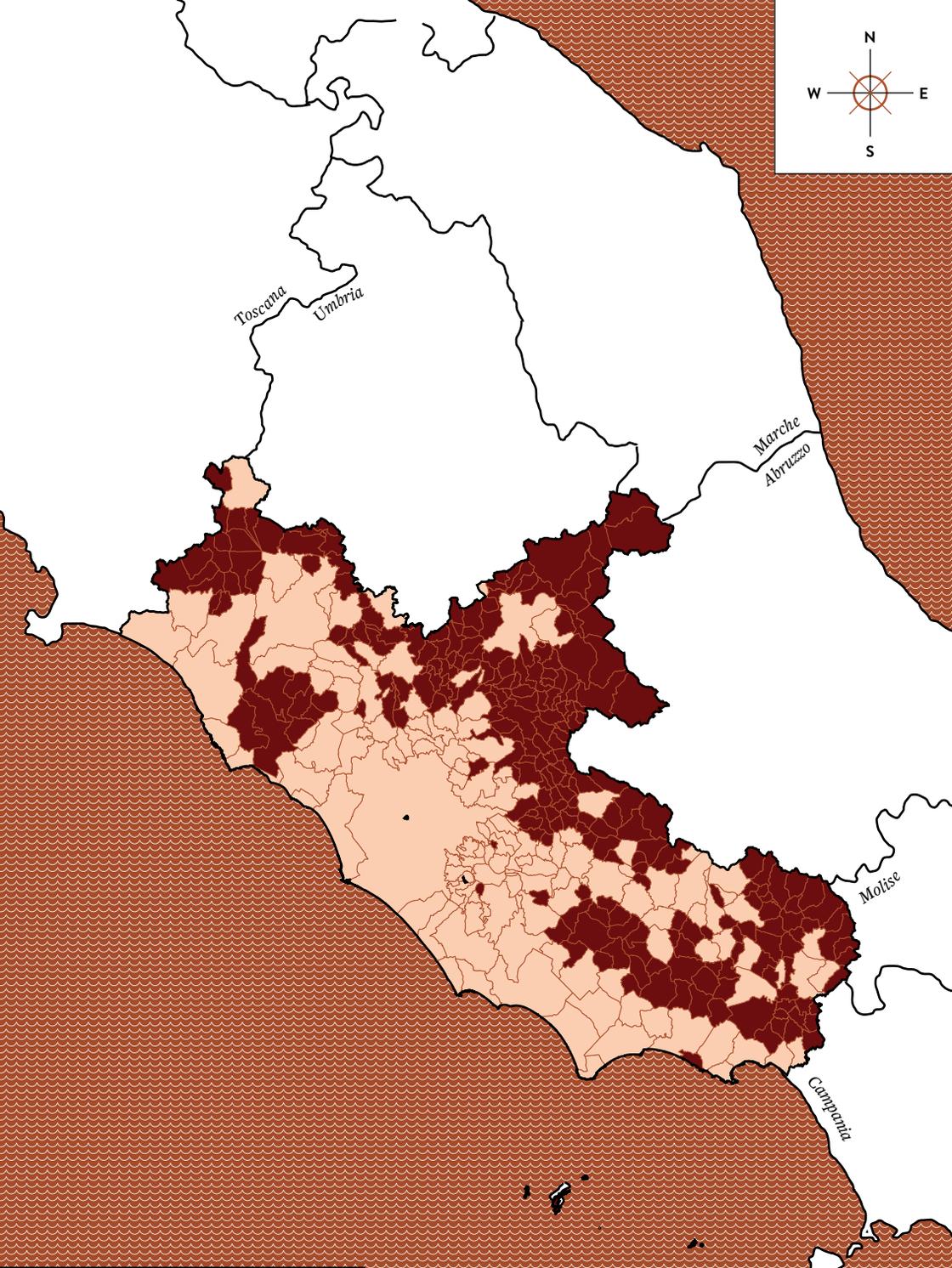
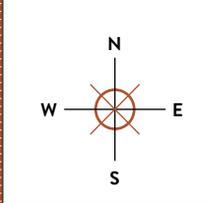


Lazio

Dalle nevi del Terminillo alle arie salmastre del Circeo, dal profumo agreste della Maremma alle increpature dei monti della Tolfa, dalla distesa della Ciociaria fino alle dolcezze mosse dei colli romani, il Lazio è una sorta di condensato del paesaggio agrario italiano e questa mutevolezza di territorio ha generato un'eccezionale biodiversità che si traduce in ricchezza e multiformità di produzioni agricole. Al punto che la stessa Roma, l'area metropolitana più vasta d'Italia, mantiene una sua profonda vocazione e una consistente produzione agricola.

Il Lazio tra l'altro è una delle regioni a maggiore incidenza di produzioni a marchio europeo tanto d'origine quanto di processo, conseguenza diretta di questa varietà di ambienti rurali che hanno favorito, ad esempio, lo sviluppo di una zootecnia estensiva dove gli animali vengono allevati in gran parte allo stato brado. Non è un caso che tra i marchi che connotano le produzioni laziali vi siano il vitellone bianco dell'Appennino sotto forma di razza Chianina, ma anche gli allevamenti di vacca Maremmana (quella dalle grandi corna a lira) sia

nella maremma viterbese che nelle alture della Tolfa. Un discorso a parte meriterebbe il ritorno di attenzione per la selezione e l'allevamento equino: almeno due razze sono oggi in grande ripresa a testimonianza della vitalità della zootecnia laziale. I cavalli tolfetani vengono oggi ri-allevati anche come ausilio al "governo" delle mandrie di Maremmane così come è tornato nell'alto reatino e in particolare nella valle del Salto l'antico confine dello Stato pontificio con il regno delle due Sicilie l'allevamento del cavallo Maremmano Romano diretto discendente delle cavalcature dei Cesari! C'è una riscoperta anche del maiale nero reatino, così come nella pastorizia si è tornati ad allevare direttamente le razze autoctone dopo anni in cui le sarde e le francesi erano le preferite tra le pecore da latte. Non a caso tanto l'abbacchio romano quanto l'agnello del centro Italia si avvalgono della certificazione IGP e segnalano che negli stazzi di media collina la pastorizia è in ripresa. Merito anche dell'accresciuto interesse – dato l'andamento dei prezzi – per la produzione casearia. È fuor di dubbio che la palma del primato spetta al Pecorino Romano,



256/378

PICCOLI COMUNI
CON TIPICITÀ

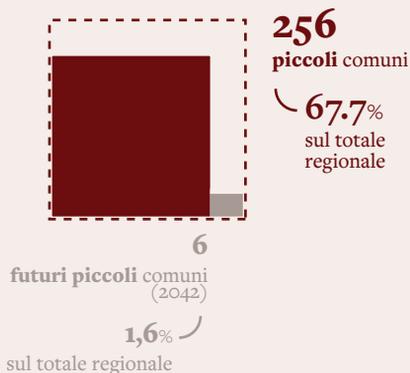
■ aree
piccoli comuni
con tipicità





ma cominciano a farsi strada anche altre produzioni. Ad esempio, ancorché non a marchio europeo, va salutato con particolare favore il debutto del Pecorino Amatriciano che segna un ritorno produttivo nelle zone devastate dal terremoto del 2016, come sta acquisendo un mercato significativo il Pecorino di Picinisco, particolarissimo nel suo profumo immediato di pascolo prodotto a latte crudo in una enclave paesaggisticamente da sogno del frusinate qual è la valle di Comino. Particolare attenzione va prestata anche alla produzione di Pecorino Toscano DOP che interessa le greggi del viterbese e nella zona di Tarquinia e di Montalto si sta assistendo a una ripresa della pastorizia. Del pari nel frusinate si sta affermando l'allevamento bufalino da quando il territorio rientra nell'areale di produzione della mozzarella di bufala campana con in parallelo la produzione di ricotta di bufala e di ricotta romana che si fregiano entrambe della DOP. Un caso del tutto peculiare è quello che riguarda Genzano: è diventato il centro motore di una nuova cerealicoltura (senza dimenticare che nel reatino il Rieti originario, il capostipite dei grandi grani italiani torna finalmente in buona coltivazione) grazie al suo pane DOP. E parlando di cereali si sta riscoprendo un antichissimo grano: quello dal manto azzurro. Si chiama così perché viene attaccato da una muffa

TOTALE
PICCOLI COMUNI
 (valore assoluto e % sul totale regionale)

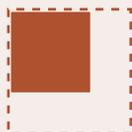


SUPERFICIE E ABITANTI

PICCOLI COMUNI

(valore assoluto e % sul totale regionale)

7.690
kmq



44,6%
sul totale regionale

439.271
abitanti



7,7%
sul totale regionale

7,0%
(387.906)

futuri abitanti piccoli comuni
(2042)

IMPRESE E ADDETTI

PICCOLI COMUNI

(valore assoluto e % sul totale regionale)

36.520

numero di **imprese**



7,7%
sul totale regionale

56.080

numero di **addetti**
(imprese extra-agricole)



3,4%
sul totale regionale

in superficie ed è un biotipo precoce che nei terreni marginali d'Appennino sta cominciando ad essere di nuovo coltivato. Non si può parlare di Lazio senza esaltare il maiale. Se si è detto del pecorino amatriciano, certo va ricordato che sui monti del reatino esiste il prosciutto di Amatrice, ma forse bisognerebbe lavorare anche per certificare il guanciale di questi maiali neri reatini che tornano in allevamento. Così come è evidente che la tradizione della porchetta di Ariccia ha meritato attenzione per tre fondamentali ragioni: la prima è la peculiarità della ricetta, la seconda è la qualità delle carni, ma la terza è il fatto che questo prodotto connota un'abitudine alimentare che si è fatta patrimonio di comunità per poi diventare alimento-simbolo. Se una particolarità la campagna laziale ha sopra ogni grado è di essere una sorta di giardino immenso: dalla Ciociaria al viterbese fino al frusinate c'è un prepotente ritorno alla coltivazione di orticole anche grazie all'incremento di distribuzione. A cominciare dal carciofo romanesco si ha un areale di produzione che spazia dalla costa ai campi di Latina. Da Ladispoli a Sezze, da Sermoneta ad Allumiere, il carciofo è simbolo di agricoltura di tradizione. Si aggiungono produzioni del tutto peculiari come il fagiolo cannellino di Atina, il peperone di Pontecorvo, il sedano bianco di Sperlonga, la patata



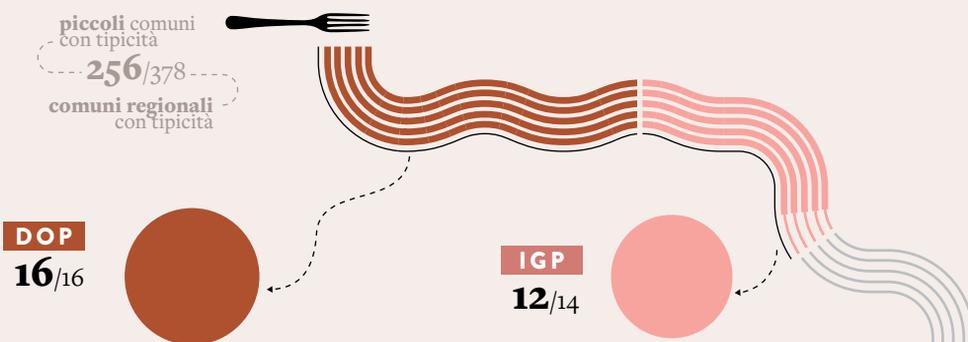
viterbese e frutta di particolare pregio come il kiwi di Latina, la nocciola viterbese e la castagna di Vallerana. Una nota particolare va all'oliva di Gaeta, una DOP che apre il catalogo profumatissimo degli extravergine laziali a dire che questa terra è la sintesi della dolcezza mediterranea. Così il viterbese si riconosce nell'olio di Canino che ha nell'oliva caninese il suo marcatore, la Sabina si riconosce in un extravergine dal carattere deciso, le Colline Pontine marcano il loro extravergine con l'Itrana mentre il DOP Tuscia che abbraccia gran parte del territorio della provincia di Viterbo ha nel blend Leccino e Frantoio il suo punto di forza. È quella dell'olivicoltura nel Lazio una delle produzioni, insieme alla vigna a maggior valore aggiunto, che rimanda a una ruralità elegante connotata sì da una struttura a latifondo ma dove oggi emerge anche la presenza di piccole aziende ad alto tasso di specializzazione che sovente affidano all'integrazione col turismo il loro sviluppo.

Delle 29 tipicità laziali, tra le quali prevalgono ortofrutticoli e cereali) solamente due, il Pane casareccio di Genzano e la Porchetta di Ariccia, si producono in due comuni con soglia superiore ai 5 mila abitanti. Per il resto, i 27 prodotti DOP e IGP laziali investono pienamente i piccoli comuni della regione e in tre casi, quello della Castagna di Vallerano in provincia di Viterbo e quelli del Fagiolo Cannellino di Atina e del Pecorino di Picinisco in provincia di Frosinone, sono una tipicità esclusiva di piccoli comuni del Lazio.

TIPICITÀ
NEI PICCOLI COMUNI

28/₃₀
tipicità prodotte
in **piccoli** comuni

7
tipologie
di tipicità



**ALTRI PRODOTTI
DI ORIGINE ANIMALE**

Ricotta di Bufala Camapna
Ricotta Romana

FORMAGGI

Mozzarella di Bufala Campana
▼ Pecorino di Picinisco
 Pecorino Romano
 Pecorino
 Toscano

OLI E GRASSI

Canino
 Colline Pontine
 Sabina
 Tuscia

**ORTOFRUTTICOLI
E CEREALI**

▼ Castagna di Vallerano
▼ Fagiolo Cannellino di Atina
 Nocciola Romana
 Oliva di Gaeta
 Peperone di Pontecorvo

PRODOTTI A BASE DI CARNE

Salamini italiani alla cacciatora

**CARNI FRESCHE
(E FRATTAGLIE)**

Abbacchio Romano
 Agnello del Centro Italia
 Vitellone bianco dell'Appennino Centrale

OLI E GRASSI

Olio di Roma

**ORTOFRUTTICOLI
E CEREALI**

Asparago verde di Canino
 Carciofo Romanesco del Lazio
 Kiwi Latina
 Lenticchia di Onano
 Patata dell'Alto Viterbese
 Sedano Bianco di Sperlonga

PRODOTTI A BASE DI CARNE

◇ Mortadella Bologna, Porchetta di Ariccia
 Prosciutto Amatriciano

**PRODOTTI DI PANETTERIA,
PASTICCERIA**

◇ Pane casareccio di Genzano

LEGENDA

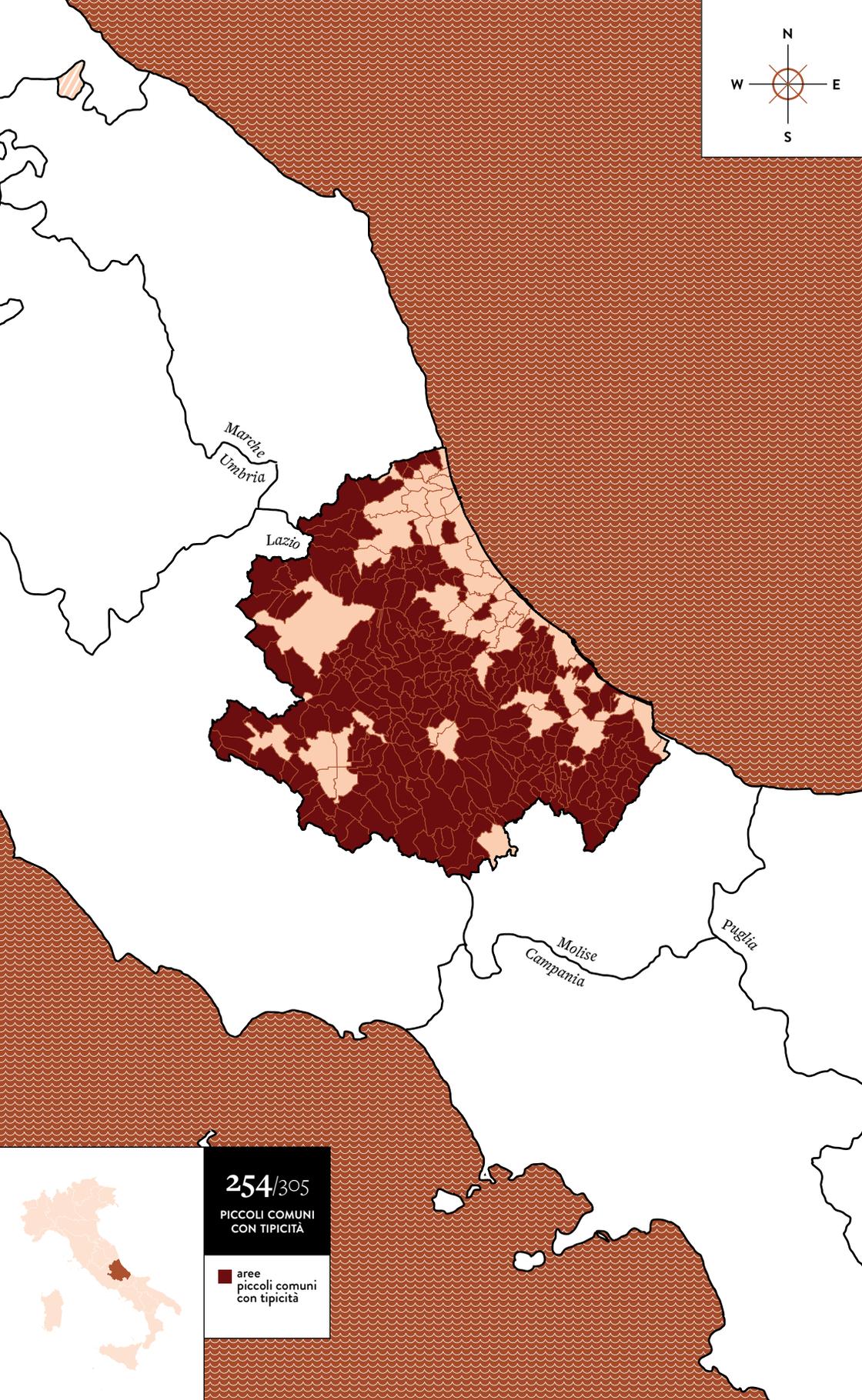
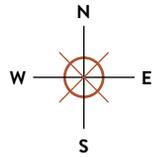
- ▼** produzione esclusiva in **piccoli** comuni
- ◇** produzione esclusiva in **grandi** comuni



Abruzzo

Forse sono sufficienti quei versi dell'Alcyone: "Settembre andiamo, è tempo di migrare. Ora in terra d'Abruzzi i miei pastori lasciano gli stazzi e vanno verso il mare; scendono all'Adriatico selvaggio che verde è come i pascoli dei monti." Gabriele D'Annunzio più e più volte ha dato della sua terra una descrizione "sentimentale" e qui volendo si potrebbe ragionare su quel plurale: Abruzzi. S'intende forse di quando il Molise era una provincia meridionale di questa terra – fino al 1963 le due regioni erano unite – e dunque si giustifica il plurale? È preferibile invece pensare che Abruzzi – del resto esiste anche il Duca degli Abruzzi un titolo nobiliare dei Savoia-Aosta – si sia stratificato nel tempo a designare la mutevolezza dei paesaggi e delle consistenze territoriali di queste montagne altissime (il Gran Sasso d'Italia è il vertice della catena appenninica e sfiora come gran parte delle vette che gli fanno corona i 3 mila metri) che si specchiano nell'Adriatico. Immediata risulta così la comprensione della ricchezza della dispensa abruzzese che si compone di diversissime coltivazioni e preparazioni, ma ha nella civiltà pastorale il suo filo rosso.

L'Abruzzo è terra di piccole comunità fortificate: basterebbe guardare a Rocca Calascio o a Rocca Scalegna, a Celano come a Ortona per comprendere come le comunità si siano quasi "aggrumate" attorno alle fortificazioni il che però indica che siamo già in una dimensione diversa del lavoro agricolo. Un esempio paradigmatico è senza dubbio Santo Stefano di Sessanio dove l'antico borgo, oggi albergo diffuso, ha riscoperto il suo prodotto più tipico, la lenticchia, proprio sulla spinta dell'attenzione turistica che si sostanzia nell'abitare le case che furono dei contadini. Comincia infatti dall'Abruzzo una sorta di bracciantato o se si preferisce di minimo nomadismo: si va al campo per poi tornare al borgo finito il lavoro, così come i pastori s'incamminano lungo il tratturo regio. Anche sulla transumanza ci sarebbe molto da discutere. Ormai è invalsa l'abitudine di identificare il cammino delle greggi verso la Puglia come il movimento della pastorizia e di certo l'itinerario Pescasseroli-Candela è uno dei più noti e battuti. Ma vi era anche una transumanza da Oriente a Occidente e di certo c'era un traffico commerciale tra i due mari



254/305

PICCOLI COMUNI
CON TIPICITÀ

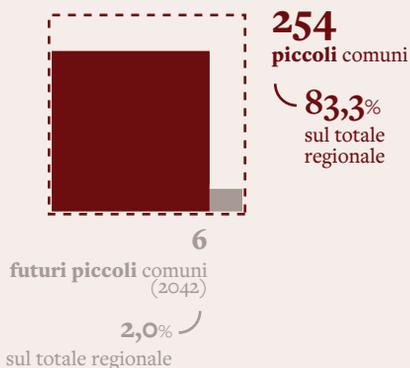
 aree
piccoli comuni
con tipicità





che sfruttava i passi d'Appennino: basti solo pensare ai rapporti tra Atri e Firenze. Dunque immaginare l'Abruzzo come terra isolata, confinata dalle sue alte montagne, è del tutto errato. Se si percorre l'altopiano delle cinque-miglia (storico itinerario che portò Vittorio Emanuele II all'incontro con Giuseppe Garibaldi a Teano) o ci si affaccia al bacino del Fucino, ben si comprende come l'Abruzzo sia stato in continua osmosi con l'Occidente e come questo flusso intersechi l'itinerario adriatico sorvegliato dall'alto da borghi come Lanciano, Penne, Loreto Aprutino, Guardiagrele, Semivicoli, Atessa. Ognuno di questi centri ha la sua peculiarità agricola. Viene così in mente Fara San Martino che è una delle capitali della pasta in Italia. Va detto che nei campi d'Abruzzo si coltivano ancora i grani di un tempo a cominciare dalla Saragolla arrivata dall'Egitto che è un duro precoce, parente stretto del korasan e dunque di un grano che viene venduto con marchio commerciale. Ma altri sono i grani duri come la Ruscìa e il Marzuolo che imbondiscono le rare pianure e le colline abruzzesi accanto a spighe di tenero che danno pani fragranti: la Solina, la Casorella, la Rosciola che fanno compagnia al farro tornato in auge. A Fara San Martino le acque del fiume Verde hanno determinato che si formasse un vero e proprio distretto della pasta secca. Così come si

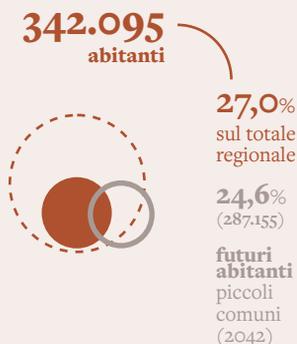
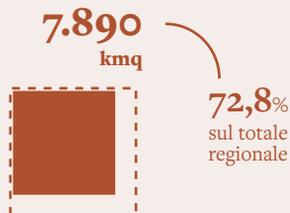
TOTALE
PICCOLI COMUNI
 (valore assoluto e
 % sul totale regionale)



SUPERFICIE E ABITANTI

PICCOLI COMUNI

(valore assoluto e % sul totale regionale)



IMPRESE E ADDETTI

PICCOLI COMUNI

(valore assoluto e % sul totale regionale)



potrebbe dire di Scanno o di Rivison-doli che hanno una sorta di vocazione casearia innata.

Parlando di formaggi bisogna dire che l'Abruzzo è ricchissimo di variazioni sul tema, tutte in attesa di certificazione anche se l'idea di una DOP regionale avanza a gran passi. Ma certo non si può dimenticare il Pecorino di Farindola, il solo a caglio di maiale e che la tradizione vuole sia lavorato solo dalle donne. Eccelso è il Pecorino di Atri come l'Incanestrato di Castel del Monte per non dire di mozzarelle, scamorze ricotte e provoloni che sono la conseguenza diretta della cultura pastorale. Che dà anche altri due prodotti eccelsi. Il primo è l'agnello del centro Italia DOP, il secondo sono gli arrosticini sui quali vi è una disputa se certificarlo come IGP o come DOP. Ma la disputa in sé racconta di come la declinazione territoriale delle produzioni accenda i campanili. Su una cosa sono tutti d'accordo: che lo zafferano di Navelli è dell'Aquila (la DOP questa menzione riporta), che rimane uno dei massimi gioielli del territorio abruzzese. Tra i prodotti che meritano la sottolineatura c'è sicuramente la liquirizia di Atri, mentre un monumento andrebbe fatto ai confetti di Sulmona dove si coltiva anche l'aglio rosso, altro "dono" dell'orto di cui l'Abruzzo dovrebbe menare vanto. Così come tra le produzioni orticole vanno citati



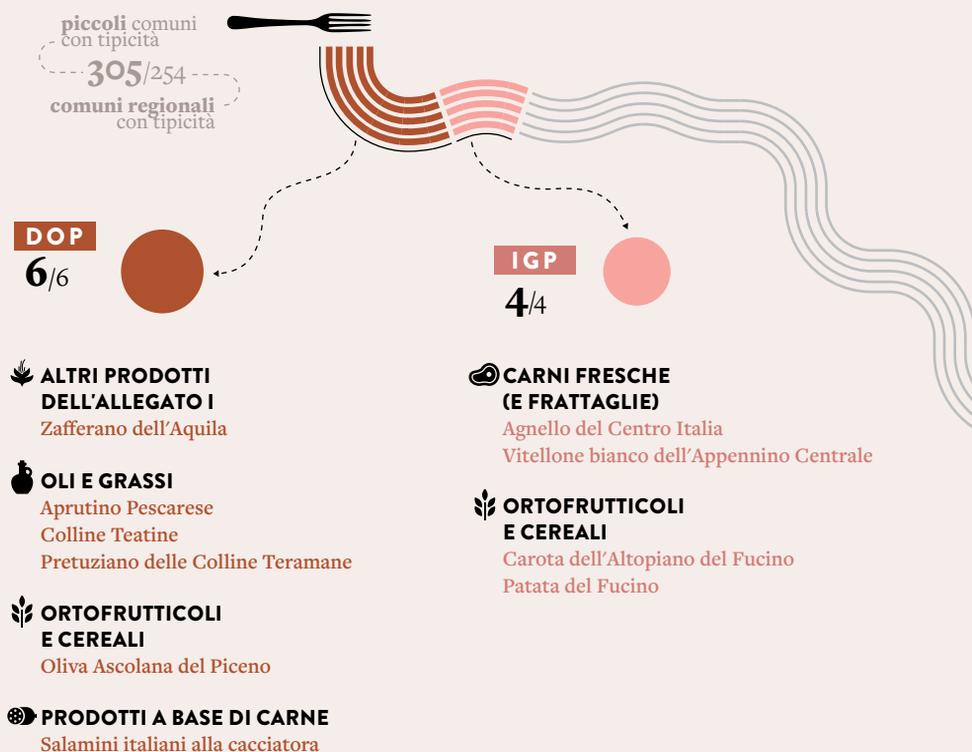
gli ortaggi della piana del Fucino: in particolare la patata DOP e la carota IGP. Spessa è la produzione norcina dell'Abruzzo che però non si è ancora affacciata alla certificazione europea. Tra i tanti salumi uno merita la citazione massima: la ventricina che si chiama così perché insaccata nello stomaco del maiale. Ha sostanzialmente due versioni: quella vastese (che si ritrova anche in Molise) più magra, quella teramana molto più grassa. Ad accomunarle l'uso abbondante di peperone nell'impasto. Gran vanto dell'Abruzzo è l'olio extravergine di oliva. Ben tre sono quelli certificati: l'Aprutino Pescarese DOP, diffusa nella provincia di Pescara che ha nella Dritta, Leccino e Toccolana le cultivar di riferimento; il Colline Preatine Dop, tipica delle colline di Chieti, prodotto essenzialmente con oliva gentile di Chieti e Leccino; il Pretuziano delle colline Teramane, che nasce sulle colline teramane e si ottiene da Leccino, Frantoio e Dritta e altre varietà come il Tortiglione, la Carboncella e la Castiglionesa. E proprio gli extravergine stanno a significare quanto la variabilità geografica incida nel determinare le caratteristiche dei prodotti d'Abruzzo.

In Abruzzo le 10 tipicità DOP e IGP (la numerosità è la stessa della precedente edizione del lavoro) coinvolgono sempre piccoli comuni della regione, in alcuni casi condividendo la produzione con altre regioni (Agnello del Centro Italia, Oliva Ascolana del Piceno, Salamini italiani alla cacciatora, Vitellone bianco dell'Appennino Centrale), in altri rappresentando una esclusiva tipica del territorio abruzzese (olio Aprutino Pescarese, Carota dell'Altopiano del Fucino, olio delle Colline Teatine, Patata del Fucino, olio Pretuziano delle Colline Teramane, Zafferano dell'Aquila).

TIPICITÀ NEI PICCOLI COMUNI

10/10
tipicità prodotte
in **piccoli** comuni

5
tipologie
di tipicità



LEGENDA

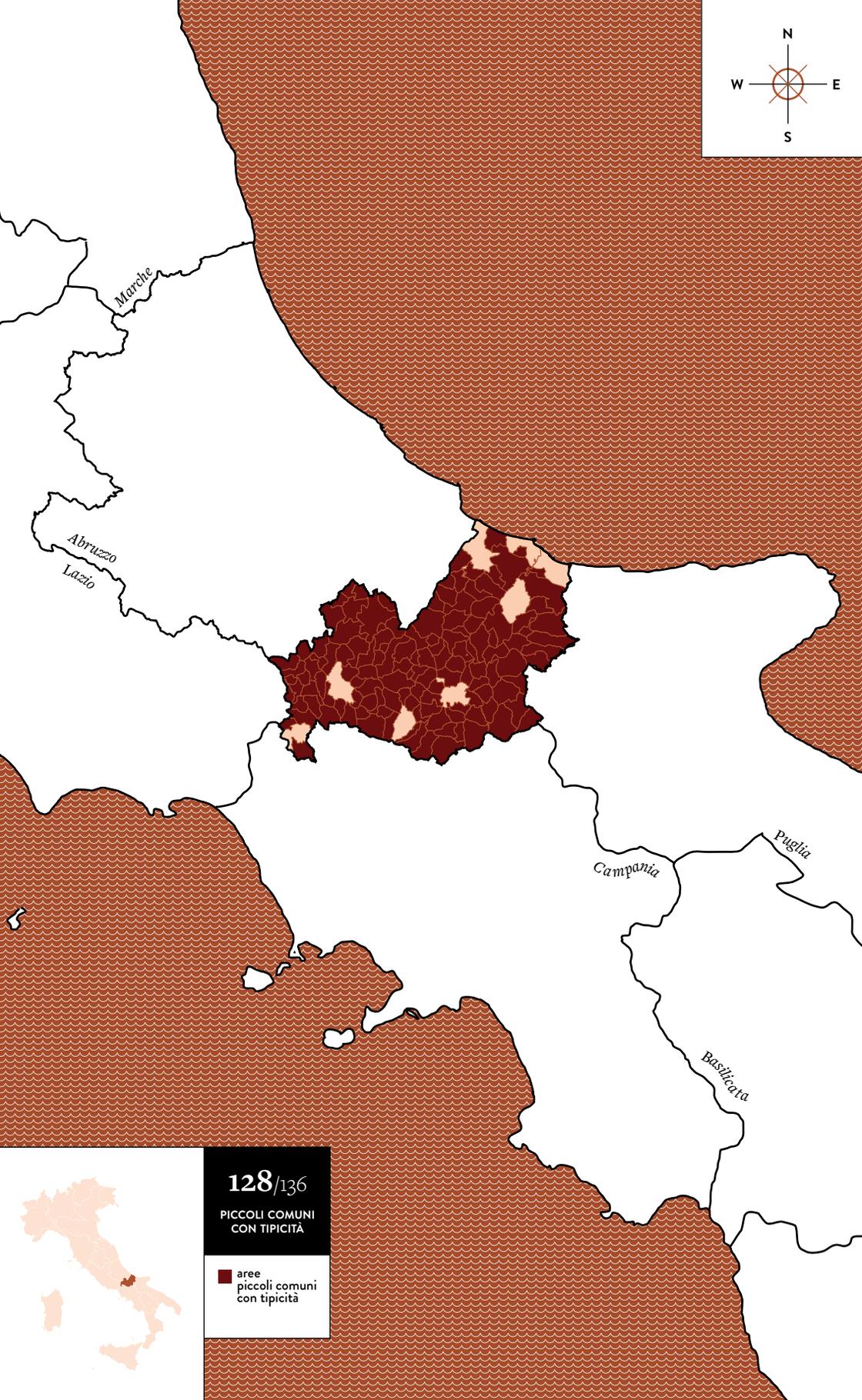
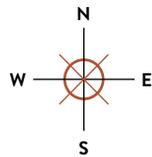
- produzione **esclusiva** in **piccoli** comuni
- ◇ produzione **esclusiva** in **grandi** comuni



Molise

Scrisse un tal dottor Jhonson, l'intellettuale british di passaggio che nessuno in realtà ha mai visto: "Ho studiato a lungo la geografia dell'Italia, e sono giunto alla conclusione che il fatto che nessuno ricordi il capoluogo del Molise, il piatto tipico del Molise, una canzone popolare del Molise o perfino il dialetto di questa regione, si può spiegare così: il Molise non esiste". È stata la migliore trovata di marketing per lanciare la più recente (amministrativamente parlando) regione d'Italia, la seconda meno popolata, che conta solo su quattro città al di sopra dei 10 mila abitanti: Campobasso, Termoli, Isernia e Venafro, ma che è uno scrigno di assoluto bello dal punto di vista paesaggistico, di storia dal punto di vista del patrimonio monumentale e artistico, di straordinari sapori dal punto di vista enogastronomico. E per quanto sia stata distaccata dall'Abruzzo appena 60 anni fa esatti ha una sua peculiarità. Per saperlo bisogna camminare il Matese. Fu l'antica terra dei sanniti e bisogna affacciarsi a Pietrabbondante per vivere l'intensa eredità spirituale di questo popolo fierissimo. Lì nel sito di Calcatello che domina la valle

del Trigno si riconosce l'origine remota del Molise. Il Matese è ricchissimo di biodiversità, per questo il pascolo in questo altopiano racchiuso tra il monte Miletto a Roccamandolfi d'Isernia e il monte Maio è il paradiso della zootecnia tanto bovina – qui si allevano soprattutto Podolica e Pezzata Rossa – e quanto ovina, la razza prevalente è la sarda, ma si sta riprendendo anche l'autoctona Pagliarola, da cui gli allevatori molisani ricavano formaggi di altissima caratterizzazione gustativa. Ma la zootecnia molisana andrebbe valorizzata per l'apporto che dà alla conservazione e diffusione di alcune razze equine non autoctone nell'origine ma che stanno diventando quasi un'esclusiva di questi patri-pascolo: gli Appaloosa e soprattutto i rarissimi Akhal Teke detti i cavalli d'oro per il loro manto lucentissimo e appunto colore del sole. In particolare questi cavalli di origine turcomana hanno bisogno di erbe spontanee purissime e il Molise sembra essere in Europa il miglior pascolo, visto che in Francia dove si sono allevati sinora questi rarissimi "arabi" le aree sono limitatissime. Come le api (e il miele molisano è di qualità eccelsa), questi



Marche

Abruzzo
Lazio

Campania
Puglia

Basilicata

128/136

PICCOLI COMUNI
CON TIPICITÀ

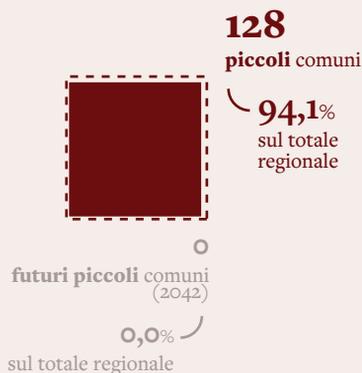
■ aree
piccoli comuni
con tipicità





“cavalli celesti” sembrano essere i più severi testimonial della qualità ambientale. Che è uno dei punti di forza del Molise che esiste anche perché un piatto esclusivo ce l’ha: i fusilli. Li hanno inventati le donne del contado di Campobasso che tagliavano strisce lunghe di pasta ottenuta da acqua e semola e poi attorcigliate da condire con un sugo di carne d’agnello, pomodoro, aglio, l’eccezionale extravergine di queste parti – Larino è una delle vere capitali dell’olio in Italia – un po’ di salsiccia e nella versione più agreste erbe aromatiche che nei campi molisani abbondano. Che poi questa pasta sia uscita dalle madie contadine per farsi industria è un bene per il Molise e va sottolineato che il fusillo è al terzo posto tra i formati più consumati. Hai voglia a dire che il Molise non esiste! È evidente che una regione dal territorio definito in piccola proporzione e caratterizzato da una polvere urbana (dacché qui ci sono solo piccoli centri) abbia poco certificato con i marchi europei. I prodotti DOP e IGP sono solo cinque e tutti “condominiali” se si eccettua l’olio extravergine Molise DOP che ottenuto in prevalenza da Aurina, Gentile di Larino, Oliva Nera di Colletorto e Leccino con la presenza anche a seconda delle zone di ridotte percentuali di Paesana Bianca, Sperone di Gallo, Olivastro e Rosciola. Le zone di elezione per la produzione di

TOTALE
PICCOLI COMUNI
 (valore assoluto e
 % sul totale regionale)



SUPERFICIE E ABITANTI

PICCOLI COMUNI

(valore assoluto e % sul totale regionale)

3.922
kmq



87,9%
sul totale regionale

150.776
abitanti



52,2%
sul totale regionale

49,7%
(125.157)

futuri abitanti piccoli comuni
(2042)

IMPRESE E ADDETTI

PICCOLI COMUNI

(valore assoluto e % sul totale regionale)

16.016

numero di **imprese**



53,7%
sul totale regionale

24.102

numero di **addetti**
(imprese extra-agricole)



37,5%
sul totale regionale

quest'ottimo extravergine sono tutte le colline del Molise a un'altitudine che in alcune zone supera anche gli 800 metri. Gli altri prodotti a marchio europeo sono i salamini cacciatore che di fatto sono una DOP nazionale, il vitellone bianco dell'Appennino centrale visto che qui si trova anche un consistente allevamento di razza marchigiana, il Caciocavallo silano e la Mozzarella di Bufala campana. E queste due ultime DOP dilatate fino al confine del Molise fanno capire come la produzione casearia di questa regione sia eccellente. Si può dire che il Molise abbia anche una sua piccola capitale del formaggio: Agnone, che è anche famosissima per le fonderie di campane, produce fiordilatte, un suo Caciocavallo e il burrino oltre alla stracciata. Spigolando tra le specialità territoriali molisane in fatto di formaggi si incontrano rarità assolute come i Pecorini del Matese e del Sannio, il Cacio in Asse e la Scamorza, il Pecorino di Capracotta e il Caprino di Montefalcone. Irripetibile è la treccia di Santa Croce di Magliano, una sorta di stola di formaggio a pasta filata intrecciato! Una piccola capitale golosa di questa regione è senza dubbio Pietracatella aggrappata nell'alto territorio di Campobasso alla Morgia, una sorta di scheggia di pietra. Qui si produce un formaggio raro a volte con latte misto capra-pecora o vacca pecora stagionato in grotta di tufo per



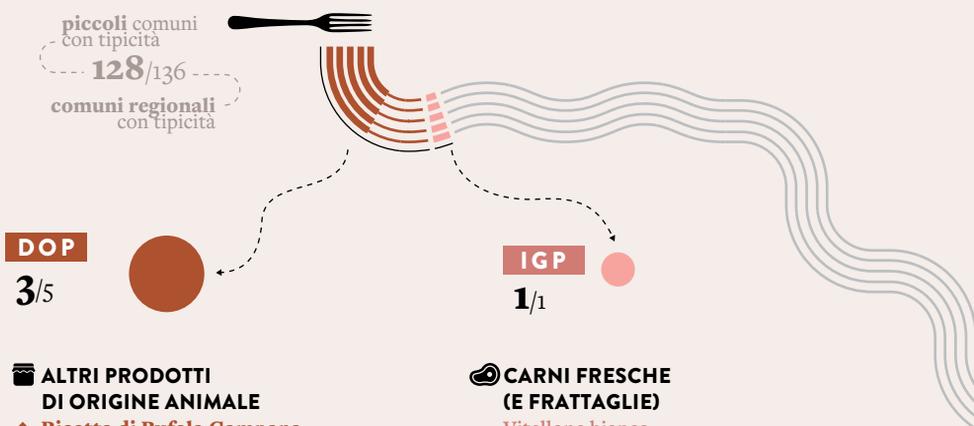
almeno un paio di mesi. Ed è compagno della salsiccia che a Pietracatella drogano in maniera particolare. La produzione norcina molisana è degna di massima attenzione. Dal vastese emerge anche lungo la costa dove regna il brodetto termolese la ventricina di Montenero di Bisaccia, ma tra salsiccia di fegato, capicollo, guanciaie, “signora” di Conca casale che è una sorta di salame a taglia grossa fatto con le parti nobili del suino, ventricina alla paparolica di Montemitro, la Noglia che è una sorta di salsiccia di ventre di maiale comune anche all’avellinese e la Muscisca che di fatto è una coppietta di carne di pecora o di capra. Come si capisce ogni angolo del Molise produce una sua specialità che non emerge dalle certificazioni ma si è consolidato nelle secolari tradizioni. Come adesso, finalmente, il Molise si sta proponendo come una delle zone più pregiate per il tartufo: sia il magnatum pico che il nero pregiato. A dirci della purezza di questa terra.

Se si eccettua il caso della Mozzarella di Bufala Campana e quello della Ricotta di Bufala Campana, la cui produzione riguarda Venafro ma anche diversi grandi centri del Centro Sud, quattro tipicità molisane (la numerosità è la stessa della precedente edizione del lavoro) coinvolgono pienamente piccoli comuni della regione. È il caso di prodotti transregionali come i Salamini italiani alla cacciatora, il Caciocavallo Silano e il Vitellone bianco dell’Appennino Centrale e di un prodotto specifico del territorio quale l’olio DOP Molise.

TIPICITÀ NEI PICCOLI COMUNI

4/6
tipicità prodotte
in **piccoli** comuni

5
tipologie
di tipicità



ALTRI PRODOTTI DI ORIGINE ANIMALE

◇ Ricotta di Bufala Campana

FORMAGGI

Caciocavallo Silano

◇ Mozzarella di Bufala Campana

OLI E GRASSI

Molise

PRODOTTI A BASE DI CARNE

Salamini italiani alla cacciatora

CARNI FRESCHE (E FRATTAGLIE)

Vitellone bianco
dell'Appennino Centrale

LEGENDA

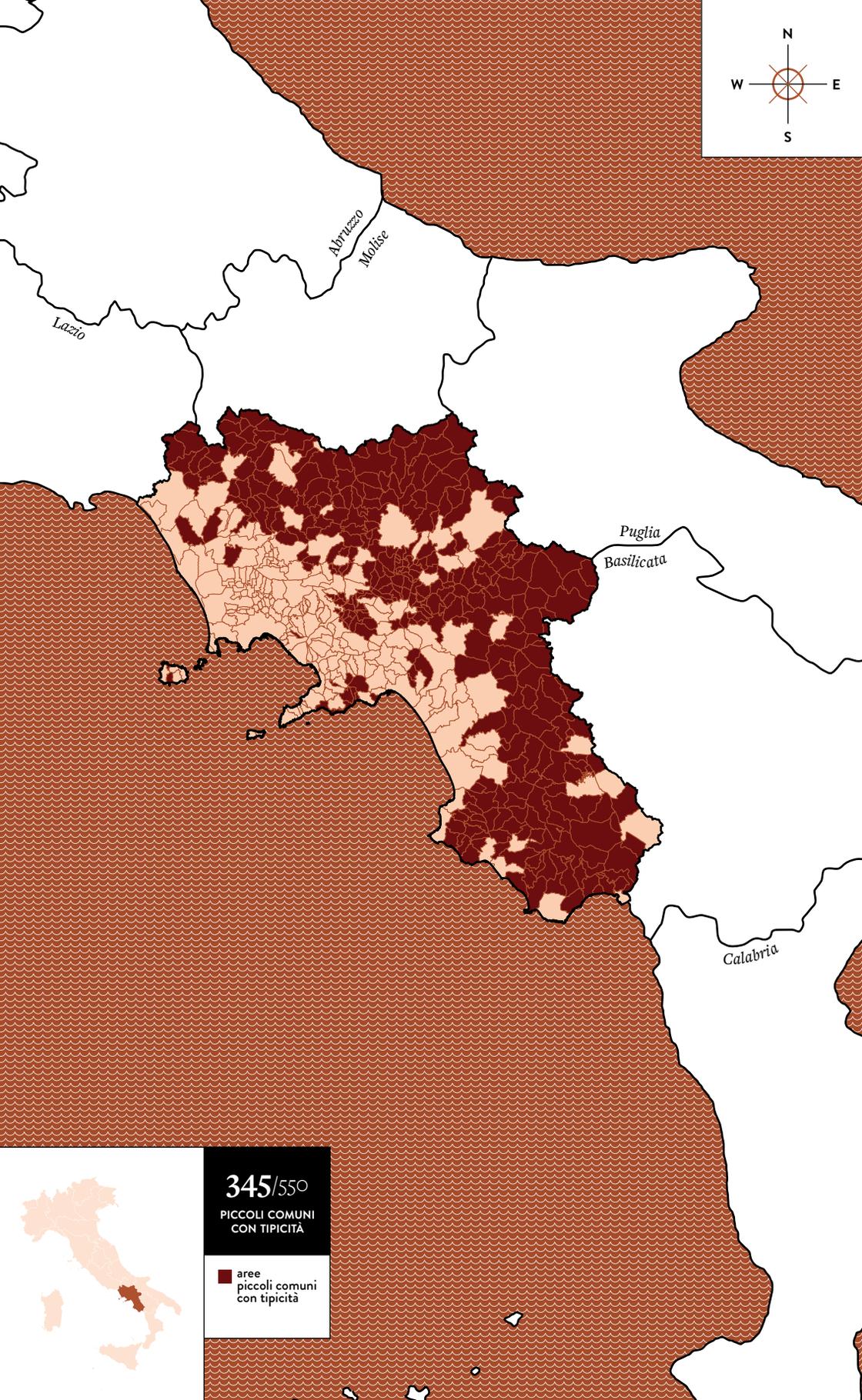
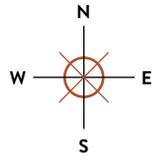
- ◡ produzione **esclusiva** in **piccoli** comuni
- ◇ produzione **esclusiva** in **grandi** comuni



Campania

Probabilmente l'anima atavica della Campania Felix non si è mai del tutto sopita: tra la Terra di Lavoro parte dell'Irpinia, il basso Lazio ne restano le tracce dell'antica civiltà osca di quelle Mater Matute che erano le deità della fertilità resta l'opimo principato di Capua e quel soprammettersi di civiltà etrusca, romana, appunto degli Osci e poi giù verso il Cilento dei Lucani che a torto sono sempre stati considerati solo feroci guerrieri. Affacciandosi alla tomba del tuffatore a Paestum sia immediata la percezione della raffinatezza dell'arte lucana. Dire che la Campania è terra felice anche oggi nei campi e nelle sue tante articolazioni territoriali forse è un'ovvietà. In Italia forse non c'è regione che le stia a paragone per multiformità di territorio: la sola Toscana può tentare di eguagliarla da questo punto di vista dacché come la Campania ospita montagne e colline scoscese, litorali ampi e arcipelago. Il clima mitissimo della Campania di costa s'increspa di freddo e di neve verso l'alto Matese si fa gelido nel Sannio e nell'Irpinia diventa compiutamente mediterraneo dai Campi Flegrei al Cilento passando per le isole. Una

tale variabilità di suoli e di clima non poteva che produrre una ricchissima biodiversità che si traduce in una cornucopia di prodotti tutti di eccelsa qualità. A cominciare dagli oli extravergine di oliva che costituiscono una parte assai cospicua dei prodotti certificati di questa regione. Sono ben cinque e danno ragione delle diversità territoriali. Sono il Terre Aurunche che è l'olio casertano prodotto da Sessano in prevalenza, il DOP Cilento che si estrae da Pisciotana, Rotondella, Ogliarola, Frantoio, Salella e Lecciano lungo la costa cilentana in luoghi d'incanto come Ascea che ricorda la scuola filosofica eleatica e offre agli ulivi monumentali (l'albero di Pisciotana è veramente maestoso) l'olimpico delle coltivazioni; il DOP Colline Salernitane da Rotondella, Frantoio, Carpellese o Nostrale in prevalenza coltivate tra la Costiera Amalfitana, la Valle del Calore, i Picentini, gli Alburni, l'Alto e Medio Sele, le colline del Tanagro e parte del Vallo di Diano; il DOP Irpina Colline dell'Ufita che si estrae da oliva Ravece in prevalenza in tutta la collina dell'avellinese la media valle del Calore e la valle dell'Ufita e infine l'extravergine DOP della peni-



Lazio

Abruzzo
Molise

Puglia
Basilicata

Calabria

345/550

PICCOLI COMUNI
CON TIPICITÀ

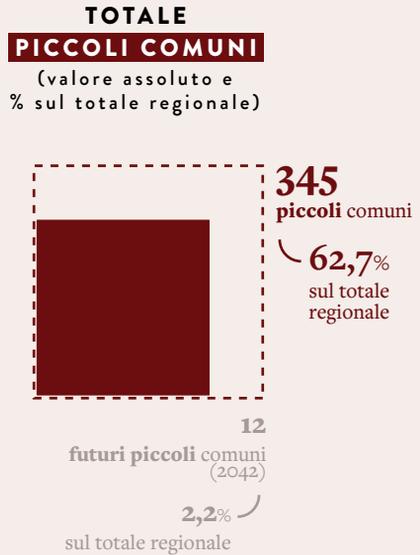
■ aree
piccoli comuni
con tipicità





sola Sorrentina da Ogliarola e Minuc-ciola prevalenti coltivate nell'areale compreso tra Gragnano, Pimonte, Lettere, Casola di Napoli, Sorrento, Piano di Sorrento, Meta, Sant'Agnello, Massa Lubrense, Vico Equense, Capri, Anacapri e parte di Castellamare di Stabia. Con questi oli si può condire il ben di Dio che gli orti campani regalano, ma anche un pacchero o uno spaghetti di Gragnano, sempre per restare dalle parti della penisola sorrentina. La pasta di Gragnano si fregia della IGP a riconoscimento della peculiarità del processo produttivo ed è un caposaldo non solo economico ma della nostra tradizione gastronomica. Anche in questo caso a fare la differenza è l'acqua con cui vengono impastate le semole da grani duri coltivati ampiamente nelle vaste pianure campane. Contrariamente a gran parte dell'agricoltura del nostro meridione, la Campania non ha conosciuto solo latifondo. Vi è una diffusa piccola proprietà agraria che ha prodotto anche lo sviluppo di piccoli centri rurali dove si è mantenuta la produzione di specialità alimentari. Va infatti rilevato che proprio per la mutevolezza del territorio la Campania è la terza regione in Italia per piccoli Comuni il che si riflette anche nella produzione agricola e agroalimentare. Giova al proposito ricordare che gran parte dell'industria agroalimentare italiana contrariamente a quanto si

pensa è stabilita nel Mezzogiorno e ha dimensioni inferiori ai "colossi" di trasformazione del Nord proprio perché qui si pratica una produzione di prossimità. È il caso del provolone del Monaco, della ricotta di bufala, della produzione dei pomodori pelati, dell'allevamento e macellazione del bue bianco, come della produzione norcina da suini neri casertani, della produzione di mozzarella tradizionale e di latte fieno che sono entrati nel ristrettissimo elenco delle specialità tradizionali garantite. A dire che in Campania ci sono un'agricoltura, una trasformazione e una qualità diffuse. Ne è una prova il prodotto simbolo: la mozzarella di Bufala campana che



SUPERFICIE E ABITANTI

PICCOLI COMUNI

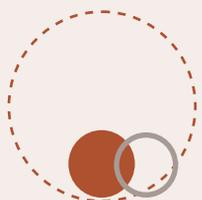
(valore assoluto e % sul totale regionale)

8.372
kmq



61,2%
sul totale regionale

677.175
abitanti



12,1%
sul totale regionale

11,4%
(569.563)

futuri abitanti
piccoli comuni
(2042)

IMPRESE E ADDETTI

PICCOLI COMUNI

(valore assoluto e % sul totale regionale)

70.566

numero di **imprese**



13,9%
sul totale regionale

110.890

numero di **addetti**
(imprese extra-agricole)



9,5%
sul totale regionale

ha due poli produttivi, il casertano (Alvignano, Presenzano) e il salernitano (Battipaglia, Pontecagnano, Ascea, Capaccio-Pestum) che si articolano in piccole comunità dove l'allevamento bufalino diventa quasi una monocoltura. Ma accanto a questi allevamenti si sviluppa un'attività foraggera in biologico che tiene fertili queste terre. Dove si raccolgono preziosissimi frutti. È il caso per esempio del pomodoro del piennolo della zona vesuviana, del San Marzano dell'agro nocerino sarnese, dalla rucola della piana del Sele, ma anche del vastissimo distretto della quarta gamma che si estende nelle campagne del salernitano. Non si può parlare di Campania dimenticando alcune assolute peculiarità come la colatura di alici di Cetara. È certamente eredità del garum dei romani, ma segnala anche che qui su questa costa come del resto nelle isole l'alice, il pesce azzurro sono caposaldo della gastronomia e vengono in mente le famosissime alici di menaica (attività purtroppo in via d'estinzione per via degli eccessivi vincoli e incomprensioni burocratiche) di Acciaroli, di Poppi, di Castellabate le capitali della dita mediterranea. Rientrano in questa piramide alimentare ortaggi come il cipollotto di Nocera (DOP), il carciofo di Paestum (IGP), l'oliva di Gaeta (in condominio col Lazio), il cavolfiore della piana del Sele, il pomodoro pelato partenopeo



e frutti come il Fico bianco cilentano (estesa la coltivazione dalle parti di Ceraso), la ciliegia di Bracigliano, la mela annurca che si coltiva in tutta la media collina sia napoletana che avellinese e ancora i limoni della costa d'Amalfi e di Sorrento e altri frutti del bosco come i marroni di Serino di Roccadaspide le castagne dei boschi di Roccamonfina nell'alto casertano e di Montella nei colli avellinesi, mentre dall'alto del Cilento di montagna si sente la dolcezza della nocciola di Giffoni.

Ma se davvero si vuole essere immersi nei sapori e nei profumi non si può non pensare alla pizza napoletana che è sì un STG ma che come arte del pizzaiolo è diventata patrimonio dell'umanità. Di un'umanità felix, si spera, come la Campania.

Le produzioni tipiche campane sono 29, 7 delle quali riguardanti esclusivamente grandi centri, e 24 coinvolgenti piccoli comuni della regione. Si tratta di produzioni che riguardano carni fresche (e frattaglie), altri prodotti di origine animale, formaggi, oli e grassi, ortofruttili e cereali e pesci, molluschi, crostacei freschi. Ortofruttili e cereali sono la categoria più presente nella regione e in particolare nelle piccole realtà, coinvolte nella produzione di 10 tipicità come il Fico Bianco del Cilento, prodotto essiccato DOP e le IGP Carciofo "Tondo di Paestum", Castagna di Montella, Limone Costa d'Amalfi, Marrone di Roccadaspide, Marrone di Serino/Castagna di Serino, Melannurca Campana, Nocciola "Tonda di Giffoni" e i neoentrati Castagna di Roccamonfina e Ciliegia di Bracigliano

TIPICITÀ NEI PICCOLI COMUNI

24/29
tipicità prodotte
in **piccoli** comuni

7
tipologie
di tipicità



piccoli comuni
con tipicità
345/550
comuni regionali
con tipicità



DOP

13/15



IGP

11/14



**ALTRI PRODOTTI
DI ORIGINE ANIMALE**
Ricotta di Bufala Campana

FORMAGGI
Caciocavallo Silano
Mozzarella di Bufala Campana
Provolone del Monaco

OLI E GRASSI
Cilento
Colline Salernitane
Irpinia - Colline dell'Ufita
Penisola Sorrentina
Terre Aurunche

**ORTOFRUTTICOLI
E CEREALI**
◇ **Cipollotto Nocerino**
Fico Bianco del Cilento
◇ **Oliva di Gaeta**
Pomodorino del Piennolo
del Vesuvio
Pomodoro S. Marzano
dell'Agro Sarnese-Nocerino

**PESCI, MOLLUSCHI,
CROSTACEI FRESCI**
Colatura di alici di Cetara

**CARNI FRESCHE
(E FRATTAGLIE)**
Vitellone bianco
dell'Appennino Centrale
Oli e grassi Olio Campana

**ORTOFRUTTICOLI
E CEREALI**
Carciofo di Paestum
Castagna di Montella
Castagna di Roccamonfina
Ciliegia di Bracigliano
Limone Costa d'Amalfi
◇ **Limone di Sorrento**
Marrone di Roccadaspide
Marrone di Serino/Castagna di Serino
Melannurca Campana
Nocciola di Giffoni
◇ **Rucola della Piana del Sele**
◇ **Pasta alimentare Pasta di Gragnano**

LEGENDA

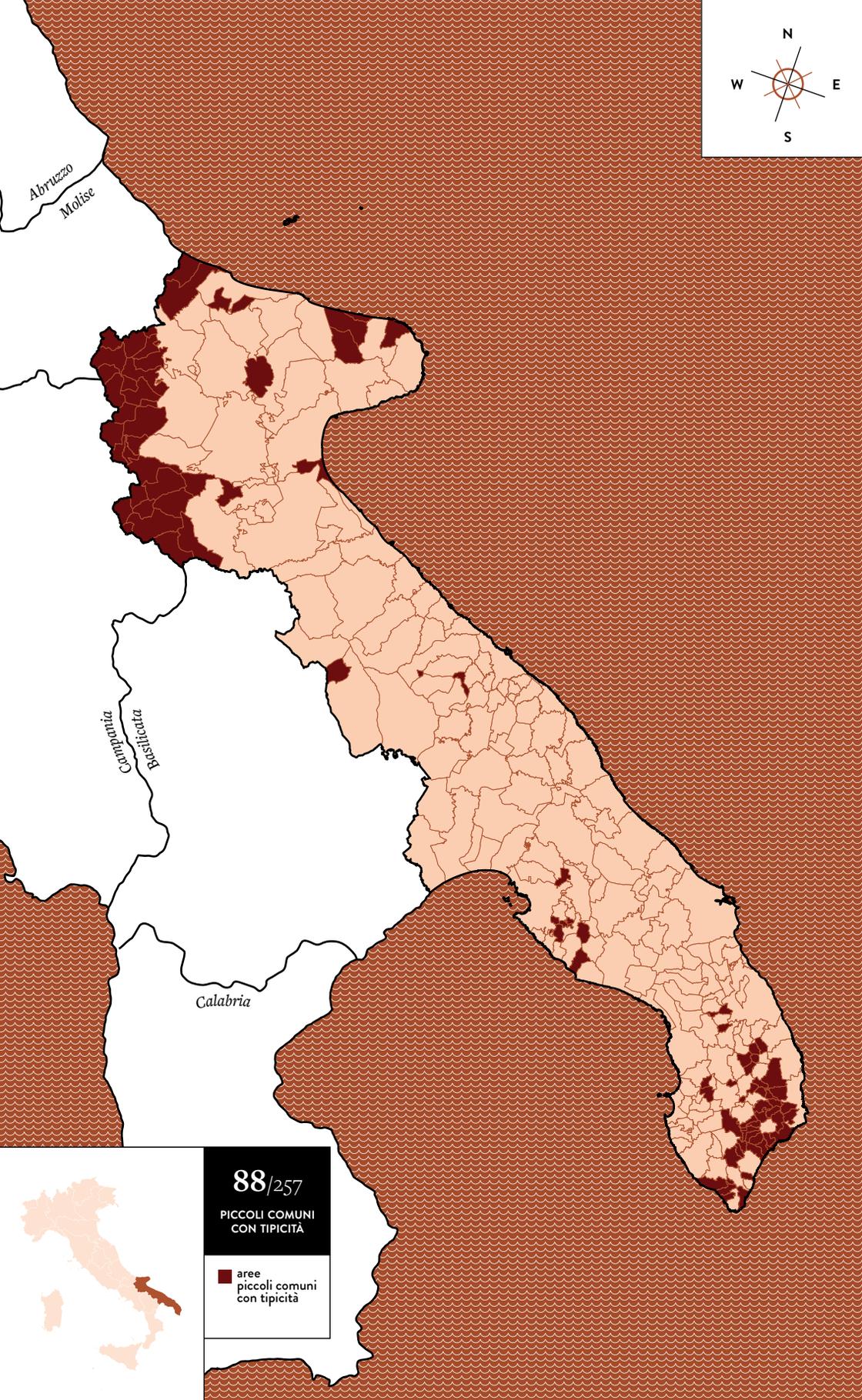
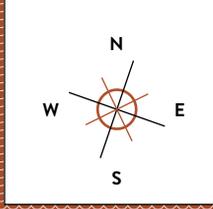
- ▼ produzione **esclusiva**
in **piccoli** comuni
- ◇ produzione **esclusiva**
in **grandi** comuni



Puglia

Nello stemma della Regione campeggia contornato dalle otto torri di Castel del Monte una sorta di monumento-cabala: un albero d'ulivo. Simbolo di pace di perseveranza, l'albero della luce che i mediterranei consideravano sacro agli albori della civiltà perché è insieme medicamento, energia e nutrimento. Ma è anche l'elemento agricolo-paesistico unificante di questa infinita striscia di terra montuosa – e in Italia è un'eccezione – che si stende per quasi 400 chilometri da Poggio Imperiale a Santa Maria di Leuca il finisterre d'Italia! Sono 850 chilometri di coste dacché la Puglia è abbracciata da due mari che definiscono una terra plurale e plurima. Tant'è che se ne voleva fare due regioni: la Puglia e il Salento e così doveva essere sennonché gli interessi baresi prevalsero sull'idea di fare di Lecce un altro capoluogo. Resta il dato geografico però e quello antropico con pluralità di dialetti che si traducono anche in vocazioni agricole differenti e in inflessioni gastronomiche varie. L'elemento che tutto tiene (teneva?) insieme è l'ulivo che per centinaia di chilometri segna l'orizzonte occidentale della Capi-

tanata, del Salento, della Murgia. Ed ecco che l'"epidemia" di xilella che ha decimato gli ulivi prima salentini e poi è risalita su fino a lambire Andria, non solo è un enorme danno economico, ma prima di tutto è un'offesa all'identità di queste terre che non a caso fino a metà del '900 si designavano come Puglie per descriverne la complessità territoriale. È senza dubbio questa la regione giardino d'Italia quella dove l'agricoltura, che pure ha mutato nell'ultimo mezzo secolo profondamente il suo profilo sia sociale che economico, resta uno dei pilastri dello sviluppo. Sol che si consideri che qui si producono la metà dei pomodori italiani, che circa il 60% dell'oli extravergine di oliva veniva (prima della xilella) da queste olivete, che qui si produce quasi un terzo del grano duro, che il 60% dell'uva da tavola prodotta in Italia è pugliese, il che assicura con circa un milione di tonnellate (è il totale della produzione nazionale di fatto spartita tra il tavoliere, la Sicilia e la Basilicata) all'Italia il primato europeo, che con 500 mila quintali qui c'è la leadership nazionale di produzione di ciliegie con una cultivar,



Abruzzo
Molise

Campania
Basilicata

Calabria



88/257
PICCOLI COMUNI
CON TIPICITÀ

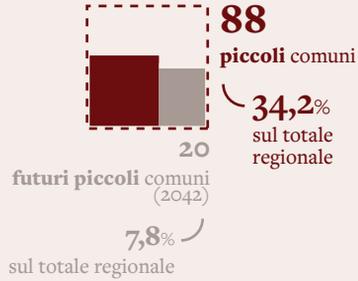
■ aree
piccoli comuni
con tipicità



la Ferrovia, che è diventata un must internazionale. I primati agricoli di questa immensa pianura (il Tavoliere misura 3mila chilometri quadrati è la più estesa pianura d'Italia dopo la Padana, solo che questa è racchiusa in una sola regione) che rappresenta il 53% dell'intera superficie regionale sono tanti e in parte sorprende che i prodotti a certificazione europea siano relativamente pochi. Così come va considerato che a fronte di una così estesa superficie coltivata vi sia una forte concentrazione di popolazione nei centri urbani. Solo 88 piccoli comuni in una così vasta estensione. Ma la ragione c'è ed ancora una volta agricola. In Puglia il latifondo era estesissimo, l'eredità sono le masserie diventate oggi attrattori turistici di altissimo valore e che hanno, soprattutto in Salento e in parte nella murgia tarantina, affiancato l'attività ricettiva a quella agricola. I contadini pugliesi erano quasi tutti braccianti e solo la riforma agraria del 1950 modificò in parte l'assetto delle campagne pugliesi anche se oggi di quella riforma si misurano effetti anche negativi con l'abbandono, soprattutto tra Gargano e Capitanata, di molti manufatti rurali. E come braccianti erano "pendolari" del campo: andavano al lavoro all'alba e rientravano in paese al tramonto. Se così non fosse stato, se non ci fosse stato il latifondo, forse oggi non avremmo il grano Senatore Cappelli

TOTALE PICCOLI COMUNI

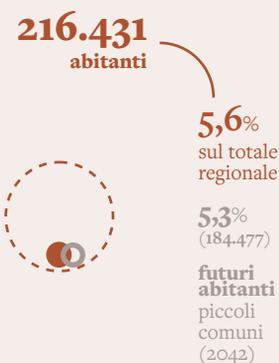
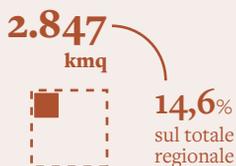
(valore assoluto e
% sul totale regionale)



SUPERFICIE E ABITANTI

PICCOLI COMUNI

(valore assoluto e % sul totale regionale)



IMPRESE E ADDETTI

PICCOLI COMUNI

(valore assoluto e % sul totale regionale)



che marca la distintività di qualità del frumento duro nazionale. Nazzareno Strampelli – il grande genetista – creò quel grano, peraltro l'unico da lui prodotto, per selezione massale e non per ibridazione all'istituto di cerealicoltura di Foggia usando i terreni che gli aveva messo a disposizione il senatore abruzzese Raffaele Cappelli che con il fratello Antonio alla fine dell'800 aveva avviato la trasformazione agraria nella Puglia del nord. La mancanza di attività mezzadrile spiega oggi che la Puglia, ad esempio, non abbia salumi certificati DOP nonostante una produzione di altissimo pregio (la soppressata a e la salsiccia dell'Appennino Dauno, il Capocollo di Martina Franca, il prosciutto di Faeto, per dirne alcuni) e abbia invece spinto molto sulla richiesta per i latticini e i formaggi: dalla mozzarella DOP di Gioia del Colle che è prodotta nell'altopiano della Murgia, al canestrato, dalla burrata di Andria al Pecorino di Maglie e poi ancora la giuncata, la ricotta marzotica leccese, la scamorza di pecora (che è un PAT ma in attesa di certificazione) che è una delle pochissime paste filate da latte ovino. La Puglia produce anche mozzarella e ricotta di bufala campana e cacio-cavallo silano. Particolare attenzione va data agli oli extravergine. Praticamente ogni porzione del territorio regionale ha prodotto una sua DOP differenziando le cultivar. Ci sono



così il Dauno (le cultivar sono Peranzana o Provenzale, Coratina, Ogliarola Garganica e Rotondella) che ha diverse sottozone di coltivazione; il Collina di Brindisi (Ogliarola salentina, Cellina di Nardò, Coratina, Frantoio, Leccino e Piccoline come cultivar) ed è prodotto tra Carovigno, Ceglie Messapica, Cisternino, Fasano, Ostuni, S. Michele Salentino, S. Vito dei Normanni, Villa Castelli; il Terre d'Otranto (Cellina di Nardò e Ogliarola) con areale produzione tra Lecce Brindisi e parte del tarantino; il Terre di Bari (Coratina, Cima di Bitonto o Ogliarola Barese e Cima di Mola) con produzione nelle province di Barie Barletta e il Terre Tarentine (Frantoio, Coratina, Leccino e Ogliarola) che viene prodotto nel versante occidentale della provincia di Taranto. Perfetti questi extravergine per fare una bruschetta col pane di Altamura DOP o condire una lenticchia sempre di Altamura o un carciofo brindisino che si fregiano dell'IGP come le clementine del golfo di Taranto e l'Uva di Puglia mentre la DOP è riservata alla Bella della Daunia che, manco a dirlo, è una straordinaria oliva.

Sebbene la Puglia sia la regione con la quota più bassa di piccoli comuni sul totale (34,2%), e 5 prodotti riguardano esclusivamente grandi comuni, ben 17 delle 22 tipicità locali coinvolgono piccoli comuni, riguardando formaggi, oli e grassi, prodotti di panetteria, pasticceria, altri prodotti di origine animale e soprattutto ortofrutticoli e cereali, la specialità più presente nella regione: Arancia del Gargano, Cipolla bianca di Margherita, Lenticchia di Altamura, Limone Femminello del Gargano, Patata novella di Galatina DOP e Uva di Puglia.

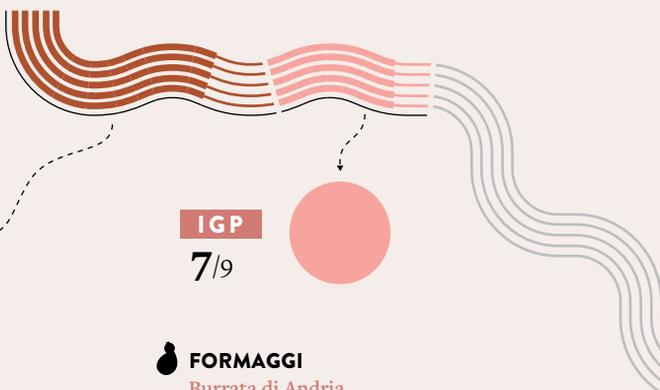
TIPICITÀ NEI PICCOLI COMUNI

17/22
tipicità prodotte
in **piccoli** comuni

5
tipologie
di tipicità



piccoli comuni
con tipicità
88/257
comuni regionali
con tipicità



DOP

10/13



IGP

7/9



ALTRI PRODOTTI DI ORIGINE ANIMALE

Ricotta di Bufala Campana



FORMAGGI

Caciocavallo Silano

Canestrato Pugliese

Mozzarella di Bufala Campana

◆ **Mozzarella di Gioia del Colle**



OLI E GRASSI

◆ **Collina di Brindisi**

Dauno

Terra d' Otranto

Terra di Bari

Terre Tarentine



ORTOFRUTTICOLI E CEREALI

◆ **La Bella della Daunia**

Patata novella di Galatina



PRODOTTI DI PANETTERIA, PASTICCERIA

Pane di Altamura



FORMAGGI

Burrata di Andria



OLI E GRASSI

Olio di Puglia



ORTOFRUTTICOLI E CEREALI

Arancia del Gargano

◆ **Carciofo Brindisino**

Cipolla bianca di Margherita

◆ **Clementine del Golfo di Taranto**

Lenticchia di Altamura

Limone Femminello del Gargano

Uva di Puglia

LEGENDA

☞ produzione **esclusiva**
in **piccoli** comuni

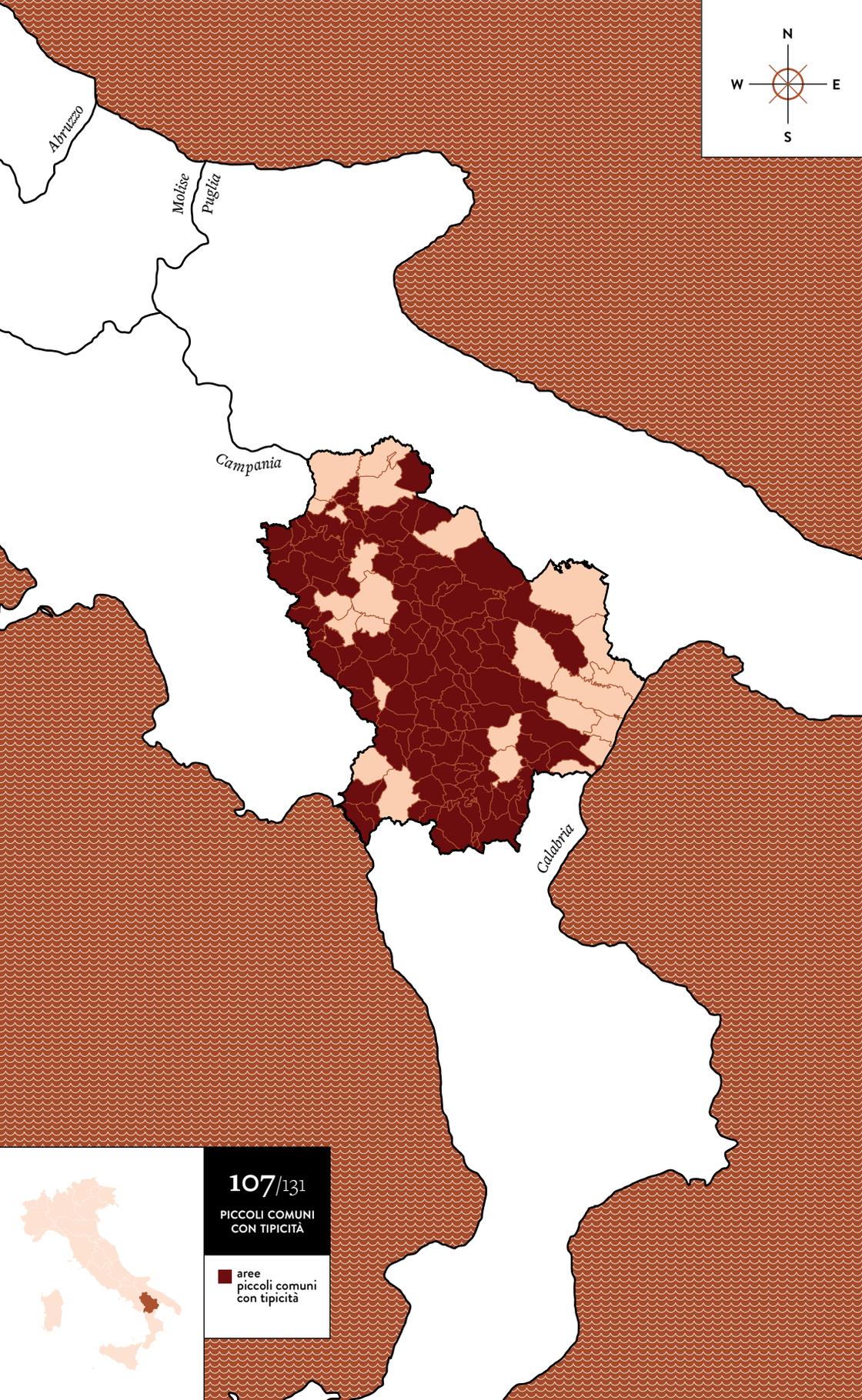
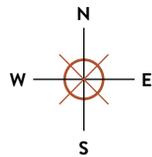
◆ produzione **esclusiva**
in **grandi** comuni



Basilicata

Per quanto calabrese, ma allora Calabria e Lucania erano la stessa terra e a veder bene oltre i confini amministrativi ancor oggi è così, Vincenzo Padula, il prete-poeta rivoluzionario di Acri, scrive subito dopo l'Unità d'Italia: "Il contadino di queste terre attualmente non è uomo, ma appendice dell'animale. Lavora per mangiare, mangia per avere forza per lavorare, poi dorme. Ecco tutta la sua vita." Viene in mente cosa fu Matera fino agli anni '50 del secolo scorso quando prima Palmiro Togliatti pose la questione dei Sassi e Alcide De Gasperi ne dette una soluzione. Eppure Matera era stata la capitale della Basilicata e ci si chiede come il contadino si fosse inurbato in condizione di sublime (e qui l'aggettivo è usato in senso kantiano) miseria. La Storia conta sommamente in Lucania e molto si spiega con il Liber Augustalis che Federico II promulga da Melfi (primo settembre 1231) dove resiste il palazzo dell'Imperatore e vale davvero la pena darci qualcosa di più di un'occhiata. Nelle Constitutiones lo Svevo certo si preoccupa di consolidare l'assoluto potere imperiale, ma poi si occupa anche del volgo ed ecco che si impedi-

sce alla gente di uscire di casa dopo il tramonto (si impone anche agli ebrei un vestito che li renda riconoscibili e alle prostitute di non vivere nella comunità) e di andare e tornare dai campi dacché riteneva – forse non sbagliando – che il contadino che abita il fondo sia più libero e sovente in minor conflitto col latifondo. C'è una densa inchiesta condotta nei primi anni cinquanta (fu pubblicata nel '52 e può dirsi coeva della legge sui Sassi) da Friedrich G. Friedmann – storico e sociologo tedesco di fondamentale importanza, fu lui a promuovere il dialogo con gli ebrei dopo gli orrori del nazismo – "Osservazioni sul mondo contadino dell'Italia meridionale" che spiega molto e a leggerla oggi c'è da restare meravigliati considerando il progresso che la Basilicata ha fatto. Matera da questo punto di vista è il paradigma. Nota Friedman che doveva proprio porre le basi per lo sgombero dei Sassi (tra i finanziatori delle sue ricerche c'era anche Adriano Olivetti) a proposito del bracciante lucano: "Io sento ancora il suono cupo dei suoi stivali quando egli cammina per le strade illuminate dalla luna verso i campi del barone; io lo vedo ancora



107/131
PICCOLI COMUNI
CON TIPICITÀ

■ aree
piccoli comuni
con tipicità





trascinarsi a casa alla sera, lasciando i compagni di lavoro, come una capra o una mucca che si allontana dal branco. Io ricordo la sua «casa», il tugurio che egli divide con sua moglie e una cova di figli ed inoltre, la sua sola proprietà, il mulo. «Era meglio che fosse morto il babbo!», uno di essi esclamò dopo aver perduto il suo mulo. Egli pensò anche ma non lo disse: «sarebbe stato molto meglio se avessimo perduto un figlio. Si può presto avere un altro figlio, ma per comprare un altro mulo, una vita di sacrifici non basta!» Oggi i Sassi oltre ad esser stati dichiarati patrimonio dell'Umanità sono un generatore di ricchezza grazie al combinato disposto di tre fattori: il turismo, il patrimonio monumentale, l'esperienza sensoriale enogastronomica. E ciò che Friedman acutamente ha registrato come impatto della storia (le continue conquiste, il convivere con terre aride, difficili e pericolose, il non formarsi di città come piazze di socialità) oggi si rivela un fattore di specificità che fa dei prodotti della Basilicata autentici gioielli. È questa la regione che ha la più bassa densità di popolazione dopo la Valle d'Aosta e ha una pluralità di piccole comunità (107 sono i piccoli Comuni dove vive oltre i due terzi della popolazione complessiva di poco superiore al mezzo milione) che rendono del tutto specifiche le produzioni agroalimentari.

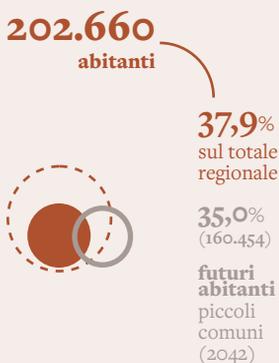
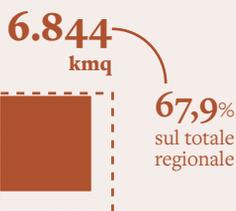
TOTALE
PICCOLI COMUNI
 (valore assoluto e
 % sul totale regionale)



SUPERFICIE E ABITANTI

PICCOLI COMUNI

(valore assoluto e % sul totale regionale)



IMPRESE E ADDETTI

PICCOLI COMUNI

(valore assoluto e % sul totale regionale)



Sul vino della Basilicata bisognerebbe scrivere un trattato poiché pur essendo in gran parte Aglianico le inflessioni territoriali sono marcate. E del resto il territorio lucano è mutevolissimo (45% di collina e solo 8% di pianura) aggrappata com'è questa regione al Pollino. La presenza dei due mari però offre un microclima favorevolissimo all'agricoltura tant'è che la pianura ionica e metapontina e la val d'Agri sono "serre" a cielo aperto. Tra le coltivazioni di maggiore diffusione ci sono le orticole, la frutta e più scarsa è la produzione cerealicola anche se il pane di Matera resta un must assoluto e si fregia dell'IGP. Forse anche per il valore antropologico. Basti considerare che i timbri da pane di Matera intagliati in legno sono opere d'arte popolare, oggi sono i souvenir più ricercati – spia di quell'evoluzione turistico-gastronomica prepotente che si diceva – un tempo erano indispensabili e tramandati di madre in figlia per marcare le forme di pane portate a cuocere di settimana in settimana al forno comune. Notevole è invece la produzione casearia che fa riferimento ad allevamenti consistenti di bovine soprattutto Podoliche e alle pendici del Pollino e di pecore non dimenticando che verso la Gravina la Basilicata di fatto è un'appendice della terra d'Otranto. Così abbiamo il Caciocavallo Silano che è il formaggio di tutto il Sud continentale, il Canestrato



di Moliterno (misto pecora-capra di lunga stagionatura) il Pecorino di Filano. Tra gli ortaggi non si può non menzionare il peperone di Senise che diventa emblema della cucina lucana quando si fa crusco, cioè essiccato e spesso fritto, usato come insaporitore di piatti già abbondantemente saporiti! Ci sono nell'orto lucano l'ottima melanzana rossa di Rotonda che in forza di un genoma unico si fregia della DOP, i due fagioli caratteristici di Rotonda (i bianchi) e di Sarconi (sono i fagioli tondi) in condominio con la lenticchia di Altamura che si coltiva sulla Gravina, l'ottima Lucanica di Picerno e qui ci sarebbe da interrogarsi sul perché in Veneto la salsiccia si chiami luganega!

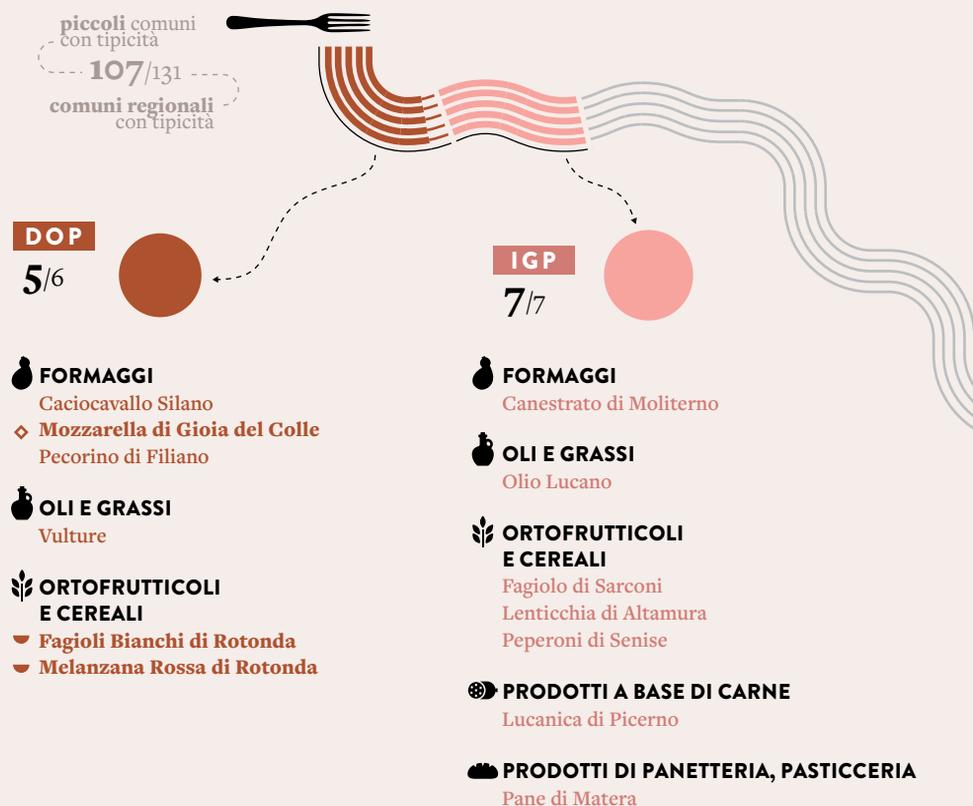
Un discorso a parte merita l'olio extravergine di oliva DOP del Vulture, perché gli olivi di Ogliarola e di Cima di Melfi sono l'ornamento delle colline potentine. Una curiosità che racconta di come la Basilicata sia anche luogo di mare. S'è scoperta nell'isola di Santo Janni che s'allunga davanti a Maratea la più vasta fabbrica di garum di quelle sinora rinvenute. A dire che da sempre sia pure ruvida la Basilicata è terra di delizie.

Eccettuato il caso della Mozzarella di Gioia del Colle (Formaggi), prodotto pugliese coinvolgente il solo comune di Matera, 12 delle 13 produzioni tipiche della Basilicata, soprattutto ortofrutticoli e cereali, ma anche formaggi, oli e grassi, prodotti a base di carne e prodotti di panetteria, pasticceria coinvolgono direttamente piccoli comuni della regione. Due in particolare, i Fagioli Bianchi di Rotonda e la Melanzana Rossa di Rotonda, sono prodotti esclusivamente in quattro piccoli comuni della provincia di Potenza (Castelluccio Inferiore, Castelluccio Superiore, Rotonda e Viggianello).

TIPICITÀ NEI PICCOLI COMUNI

12/13
tipicità prodotte
in **piccoli** comuni

5
tipologie
di tipicità



LEGENDA

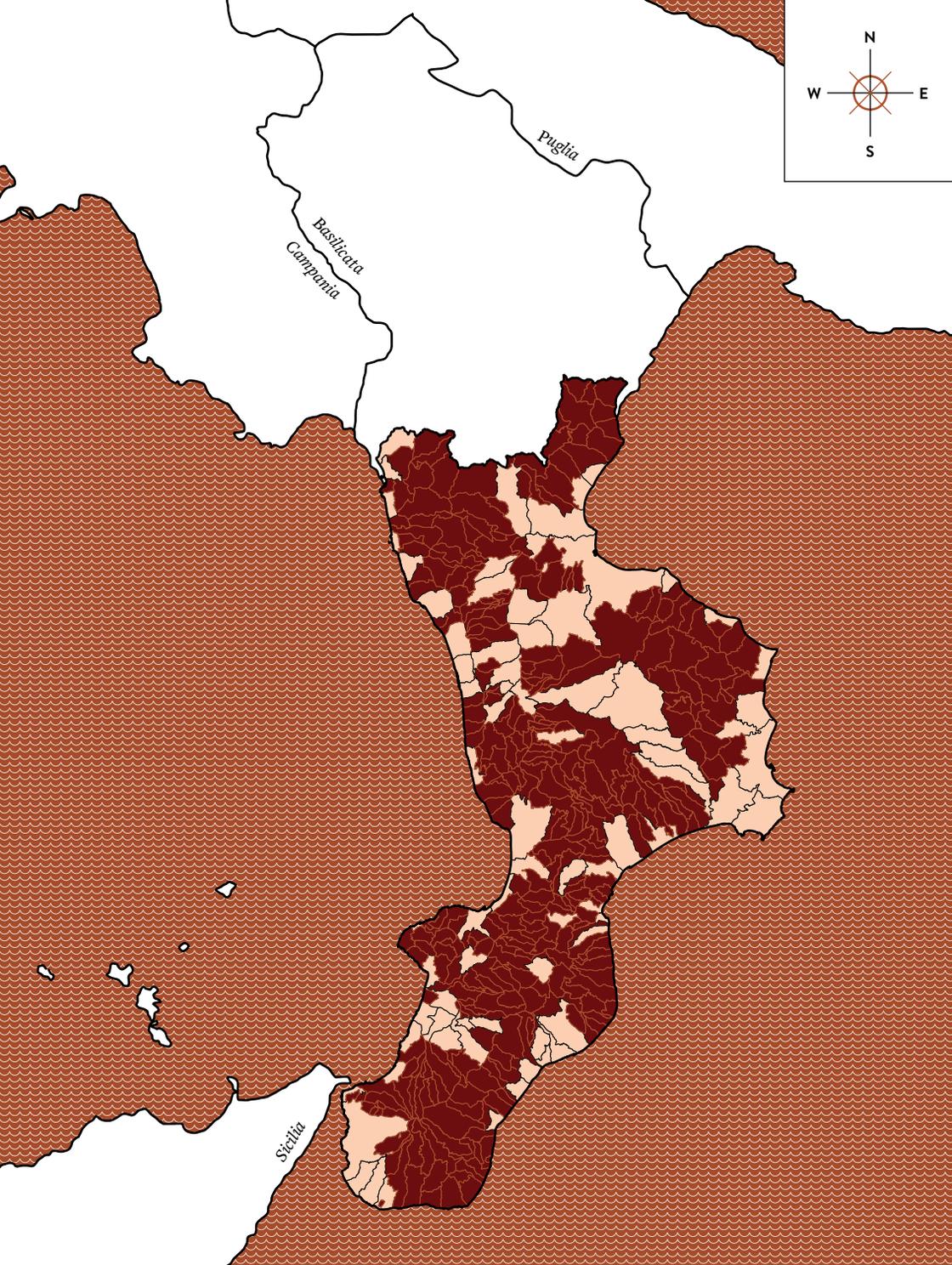
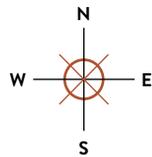
- ▼ produzione **esclusiva** in **piccoli** comuni
- ◆ produzione **esclusiva** in **grandi** comuni



Calabria

A raccontarlo non sembrerebbe vero: 780 chilometri di coste, eppure il pesce più famoso della Calabria arriva dal grande nord e non è neppure fresco! È questa meravigliosa regione contesa tra Tirreno e Ionio, aggrappata all'Appennino di cui la Sila è lo "scoglio" più vasto e imponente, costituita da enclaves etniche che vanno dalla cultura arbereshe a quella dei paesi grecanici passando per le stratificazioni normanne, l'archetipo di come i dati antropici definiscano i prodotti enogastronomici e di come i luoghi siano sintetizzati nelle inflessioni gustative e nelle pratiche agricole e artigianali che danno origine ai dialetti gastronomici. A pensarci bene il made in Italy, tanto acclamato, deve tutto alla Calabria. Per i romani era la terra dei Bruzi, ma ben prima per i greci era la regione abitata dai discendenti degli enotri, i produttori del vino, e cioè i Vituli, "oi italoï" gli adoratori del bue insediati nell'istmo di Catanzaro. Erano gli italiani! Si spiega così che nella geografia delle produzioni a marchio europeo la Calabria sia una positiva eccezione. Intanto ha più DOP (origine protetta che significa che quel prodotto si fa

lì e solo lì) e per la precisione 13, che IGP, prodotti di cui si certifica l'originalità del processo, che in Calabria sono 9. Ha un prodotto condominiale che è Il Caciocavallo Silano – si produce in cinque regioni – che si potrebbe anche definire il re delle DOP casarie del nostro meridione. Non a caso però il consorzio ha radici a Camignatello Silano a dirci che le produzioni calabresi sono radicate nei piccoli comuni, nei borghi, trovano ragion d'essere proprio nella comunità che coltiva è attiva e produce perpetuando la tradizione nell'innovazione. Le tredici calabresi hanno casa nei piccoli centri: Caciocavallo Silano, Pecorino Crotonese, Pecorino del Monte Poro, Extravergine dell'Alto Crotonese, di Bruzio e di Lametia tre DOP di oli d'oliva che interpretano territori e cultivar assai differenti, Bergamotto di Reggio Calabria – Olio essenziale, Liquirizia di Calabria, Capocollo di Calabria, Pancetta di Calabria, Salsiccia di Calabria, Soppresata di Calabria. Ancorché quasi tutte portino la denominazione Calabria, le radici di questi prodotti stanno infisse nei territori che sono comuni al di sotto di 5 mila abitanti perché sono



326/404

PICCOLI COMUNI
SUL TOTALE
DEI COMUNI
REGIONALI

 piccoli comuni





prodotti d'immediata derivazione rurale. Lo stesso vale per le 9 IGP a esclusione del Torrone di Bagnara che è l'unico prodotto "metropolitano" di quelli a marchio che si fanno tra Ionio e Tirreno. Proprio le IGP rimandano in Calabria ai campi: così l'extravergine "regionale", la Cipolla di Tropea, le Clementine, le Patate silane e poi il Finocchio di Isola di Capo Rizzuto e il Limone di Rocca Imperiale. A significare questa "forza" dei territori rurali calabresi c'è una storia che non riguarda un prodotto a marchio ma che è emblematica di come l'interazione tra dotazioni naturali del territorio, abilità e vocazioni economiche sia alla base del consolidarsi di una tradizione enogastronomica. Nel viaggio in Calabria partiamo da qui. Mammola, meno di 2500 abitanti, guardo lo Ionio dalle Serre calabresi e l'Aspromonte eppure è la capitale dello stoccafisso. La ragione? La qualità dell'acqua. Il pesce stocco divenuto grazie al Concilio di Trento il cibo della penitenza dei cattolici – l'arcivescovo di Upsala Olaf Maanson fu il primo "inflencer" gastronomico convincendo i padri conciliari che i merluzzi delle Lofoten ben potevano rispondere alle aringhe di Lutero – e per quanto il mercante veneziano Pietro Querini ne invocasse la prima importazione fin dalla metà del 400 furono i grandi navigatori tanto tirrenici quanto adriatici a diffonderne

il commercio. Succedeva così che i pesci bastone arrivassero a Napoli capitale borbonica e poi a Pizzo Calabro, da qui a dorso di mulo fino a Mammola dove gli artigiani avevano imparato a trattarlo con l'acqua delle Serre e trasformarlo da arido bastone in profumatissima pietanza. Lo stocco di Mammola così non solo è ricetta, ma è prodotto peculiare dacché ci vogliono sei giorni, tanti quanti ne conta la Creazione per lavorarlo: spinarlo, bagnarlo, spurgarlo, infine renderlo morbido e bianco, con carni sode e profumate. Frutto dell'incontro di tre fattori: la posizione geografica di Mammola che sta sul crinale tra lo Ionio e il Tirreno, le abilità artigiane consolidate nel borgo, il patrimonio naturale delle acque di montagna.

TOTALE
PICCOLI COMUNI
(valore assoluto e
% sul totale regionale)

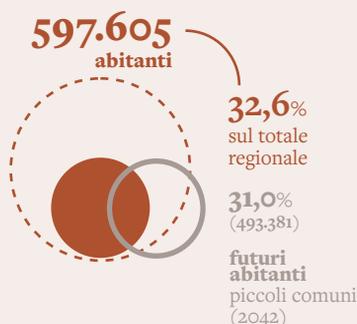
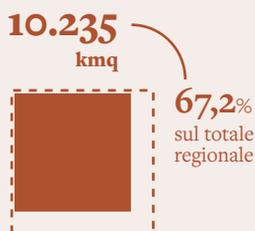


11
futuri piccoli comuni
(2042)
2,7%
sul totale regionale

SUPERFICIE E ABITANTI

PICCOLI COMUNI

(valore assoluto e % sul totale regionale)



IMPRESE E ADDETTI

PICCOLI COMUNI

(valore assoluto e % sul totale regionale)



La stessa impronta si riconosce in quello che forse è l'insaccato più famoso di Calabria: la 'nduja. Ora non v'è norcineria che non la produca da Laino Borgo, aggrappato al Pollino e stazione di confine con la Basilicata, a Scilla che si tuffa nello Stretto, eppure nessuno fa la 'nduja come a Spilinga. Sono meno di 1400 anime aggrappate al monte Poro che è una specie di onfalos del gusto calabrese. Volendo ci si può tuffare da qui nel golfo di Tropea sapendo che la famosa cipolla rossa, dolce, aulente cresce in tutto il vibonese, ma è proprio nei campi fertili alle pendici del Poro che trova la sua culla di coltivazione. È la stessa aria che serve per la 'nduja. Sovente si fa l'errore di ritenere che i prodotti di maggior fama e di maggior aggancio territoriale siano ancestrali. Non è così per la 'nduja. Non si conosceva il peperoncino prima del 1493 quando Colombo lo riporta dal Centro America, ma solo 80 anni dopo il Mattioli ne dà una compiuta descrizione nel suo trattato di botanica come pepe d'India. Come per lo stocco il peperoncino arriva a Napoli ed è lì che comincia a insaporire – esattamente come in Messico – la cucina povera tanto che prima Corrado Alvaro e poi Ippolito Cavalcanti (siamo agli inizi dell'800) lo magnificano nei ricettari di tradizione. In Calabria e nel vibonese in particolare il peperoncino trova il suo habitat. A Spilinga, dove



s'era usi fare una salsiccia tipo la pezzente della vicina Basilicata con le parti povere del maiale insaccate nel budello cieco. Vuole una semi-leggenda che fu Gioacchino Murat – re delle due Sicilie e vediamo quanto Napoli entra in queste vicende – a ordinare la produzione in grande quantità di un salume simile all'andouille francese da distribuire ai poveri fatto con le trippe. A Spilinga la cosa dette lavoro a partire dai primi dell'800 e i calabresi scopersero che aggiungendo gran quantità di peperoncino molto coltivato sul Poro al grasso di scarto del maiale si poteva evitare l'irrandimento. Certo la 'nduja di oggi è assai diversa da quella rudimentale di allora che subiva anche una leggera affumicatura (tutt'oggi c'è chi lo fa), ma per gli scherzi della storia oggi i due salumi spalmabili più famosi d'Italia si abbracciano nella biografia di Murat, sconfitto a Tolentino nelle Marche, sepolto a Pizzo Calabro, ricordato con due insaccati! L'incidenza del territorio, il valore della comunità, la necessità del borgo in rapporto alla qualità del prodotto in Calabria sono riconoscibili in tutta l'antologia dei sapori. Stando al peperoncino, la funzione che Diamante borgo d'incanto sospeso tra la riviera dei Cedri e l'isola di Cirella ha svolto e svolge è fondamentale perché ha offerto una lettura culturale al diavolicchio. Vale lo stesso per il

Delle 21 tipicità calabresi riconosciute, solamente il Torrone di Bagnara riguarda un grande comune (in provincia di Reggio Calabria). Le altre 20 (tra le quali prevalgono ortofrutticoli e cereali nel cui novero rientra l'ultimo arrivato Cedro di Santa Maria del Cedro) coinvolgono sempre piccoli comuni della regione, e due rappresentano il risultato solamente di piccole realtà: l'olio DOP Alto Crotonese, prodotto in 6 piccoli comuni del crotonese, e la produzione IGP del Limone di Rocca Imperiale, comune cosentino con poco più di 3 mila abitanti.

bergamotto che da Siderno alla gran parte della Locride ha tenuto viva l'agrumicoltura che tocca il suo vertice con la Clementina di Calabria di cui la piana di Sibari è territorio di elezione con Corigliano che fa da fulcro. E così la liquirizia che è uno dei prodotti più esclusivi di questa terra. Sono oltre 200 i Comuni interessati lungo tutta la dorsale appenninica, ma la direttrice Corigliano-Rossano è la culla dove non solo si pratica l'estrazione ma si è consolidata la capacità di trasformazione. I fichi che sono indispensabili nei dolci d'intonazione albanese, sono il vanto del cosentino e sono una lavorazione prevalentemente

TIPICITÀ
NEI PICCOLI COMUNI

20/₂₁
tipicità prodotte
in **piccoli** comuni

7
tipologie
di tipicità



al femminile. Gli extravergine che hanno tre zone di elezione (Bruzio, Lamezia e alto Crotonese) sono il prodotto del paesaggio. Questa filiera di abilità-territorio-comunità diventa indispensabile nella produzione

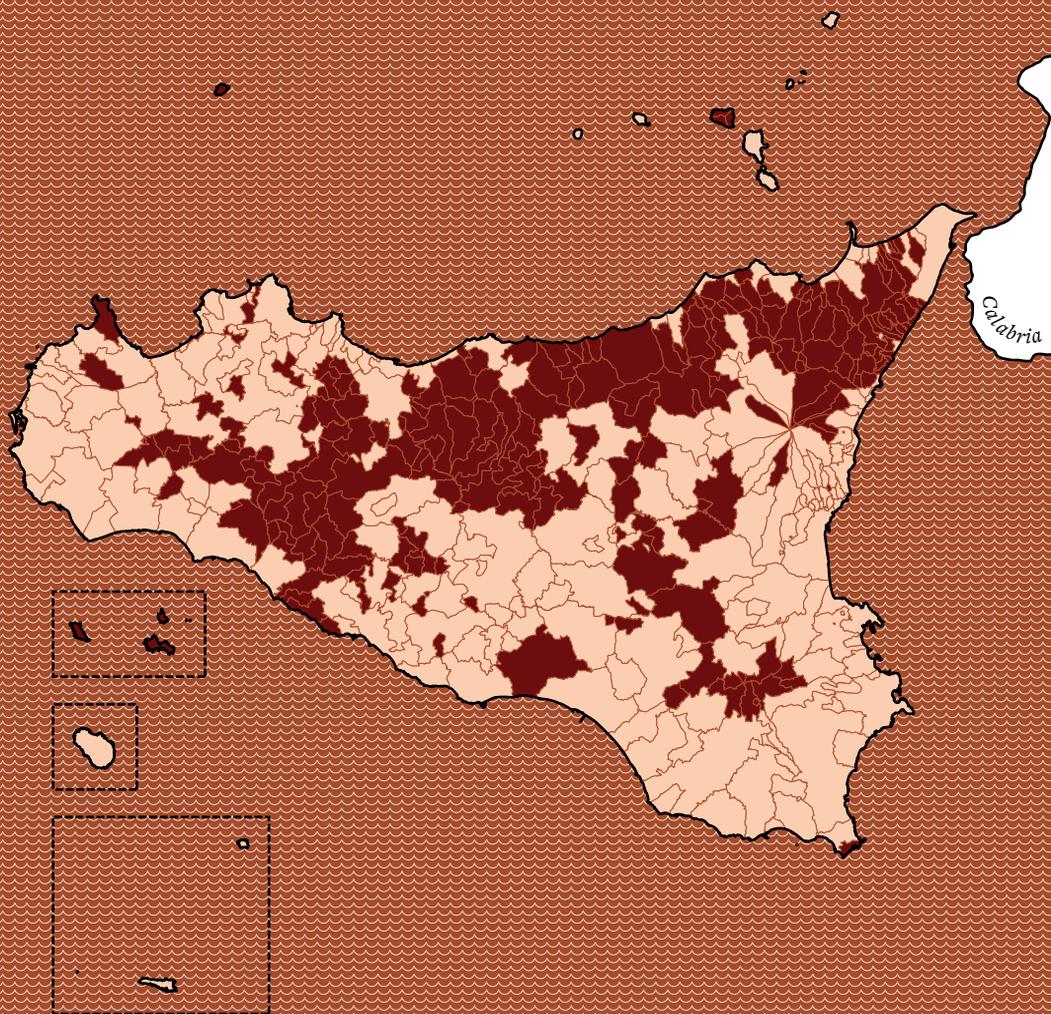
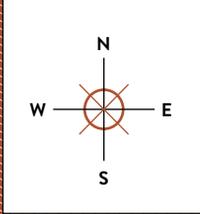
tanto di salumi come di formaggi: nel caciocavallo di Ciminà, nel pecorino crotonese, per gli insaccati come la pancetta, la soppresata e la salsiccia. E si eleva a dolcezza pensando che a Bagnara il torrone è il genius coci!



Sicilia

Sì, il mal di Sicilia esiste. Non è una terra, ma un continente, non è un'isola, ma un mondo a sé stante che si è stratificato nei millenni soprammettendo le civiltà in un ambiente unico che va dal lapillo dell'Etna all'abisso del Tirreno, dalle latomie al teatro di Selinunte, dalla fonte Aretusa alla valle dei Templi, dalla Vucciria alla tonnara di Favignana. E viene in mente una frase attribuita a Federico II di Svevia che ne fu imperatore (per quasi sette secoli la Sicilia è stata infeudata al regno delle due Sicilie) che guardando il mare dal Castello di Augusta, lui, in eterna lite col Papa, pare abbia esclamato: "Non invidio a Dio il paradiso perché sono pieno del mio vivere in Sicilia." Quello è il mal di Sicilia: non ci si può staccare dai suoi colori, dai profumi, dai paesaggi così contrastanti dalle Madonie a Vulcano, dai sapori intensissimi, dalla lirica dei luoghi, dal vento, dal sole giaguaro, da una cornucopia di prodotti che significano granita e brioscia farsumagru, pasta alla norma, gello di mellone, pistacchio, aranciata, fico d'india, mandorla e prosciutto dei Nebrodi, cacio piacentino e ninno di Sant'Agata, ventresca di tonno e

giuggiolena. Ed è solo un accenno. Come si fa a non mettere nel novero dei luoghi del paradiso del gusto una terra che produce questo. Siamo nel palazzo di Donnafugata e come ogni anno il Principe di Salina all'arrivo per la villeggiatura dà il ricevimento e viene servito il timballo: "L'oro brunito dell'involucro, la fraganza di zucchero e di cannella che ne emanava, non era che il preludio della sensazione di delizia che si sprigionava dall'interno quando il coltello squarciava la crosta: ne erompeva dapprima un fumo carico di aromi e si scorgevano poi i fegatini di pollo, le ovettole dure, le sfilettature di prosciutto, di pollo e di tartufi nella massa untuosa, caldissima dei maccheroni corti, cui l'estratto di carne conferiva un prezioso color camoscio." Era peraltro la Sicilia dei Monsù, i cuochi nobiliari (quando resteranno disoccupati avvieranno la prima grande ristorazione all'italiana tanto in Sicilia quanto in Campania) che indussero sull'Etna sfruttando Nerello mascalese vinificato in bianco la maggiore produzione di "champagna" a cavallo tra 7 e 800. La Sicilia è anche la più estesa regione d'Italia che ha in coltivazione oltre un



214/391

PICCOLI COMUNI
SUL TOTALE
DEI COMUNI
REGIONALI

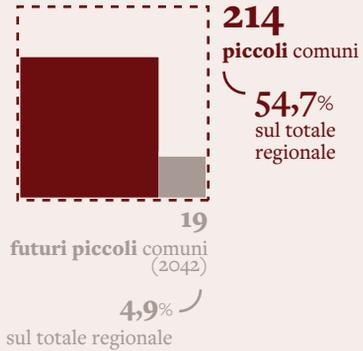
 piccoli comuni





milione di ettari di campagna di cui il 45% destinati a coltura permanenti: dagli agrumeti agli olivi passando per la vigna. Ha oltre il 60% di territorio collinare (e questo spiega la straordinaria biodiversità della Sicilia) e circa il 14% per cento di pianura, il che significa grandi estensioni di seminativo e in particolare di grano duro che hanno reso la pasta siciliana famosa in tutto il mondo. Con i cambiamenti climatici la Sicilia è anche la prima regione d'Europa per coltivazione di frutti tropicali – dalle banane al mango – oltre al suo frutto “esotico” per eccellenza: il fico d'India. Estesa è anche la coltivazione di cotone (circa due terzi di quello europeo arriva da quest'isola-continente) e di papiro. Pensando ai capperi di Pantelleria o di Salina, allo zibibbo viene in mente che la Sicilia ha una collana di isole minori di impressionante valore ambientale, paesaggistico, antropico, ma anche agricolo a sostanziare il fatto che è davvero un mondo a parte. Che ha costruito nei secoli la sua fortuna – al netto della miseria dei lavoratori agricoli – proprio sull'agricoltura, un'agricoltura basata sul latifondo estesissimo (tutta la nobiltà borbonica aveva possedimenti estesissimi, ma risiedeva negli splendidi palazzi nobiliari dei capoluoghi) lasciato nelle mani dei braccianti che venivano inurbati nelle borgate o tutt'al più nei bagli e nelle masserie. Il che ha

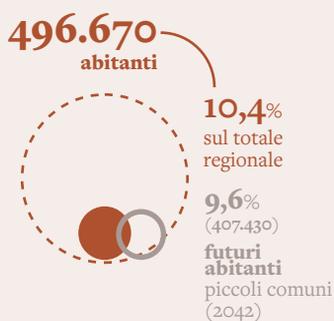
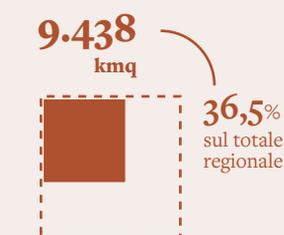
TOTALE
PICCOLI COMUNI
 (valore assoluto e
 % sul totale regionale)



SUPERFICIE E ABITANTI

PICCOLI COMUNI

(valore assoluto e % sul totale regionale)



IMPRESSE E ADDETTI

PICCOLI COMUNI

(valore assoluto e % sul totale regionale)



determinato una relativamente scarsa incidenza dei piccoli comuni sul tessuto territoriale. Tenendo conto delle isole minori dove effettivamente ci sono le piccole comunità, una densità di circa 200 piccoli Comuni su un territorio vastissimo dà il senso dell'inurbamento continuo che la Sicilia ha subito facendo diventare la campagna non luogo di residenza, ma solo di fatica (e di profitto per i latifondisti). Questo ha determinato anche la presenza di produzioni estensive. Anche se negli ultimi tre decenni si è assistito a una valorizzazione dei prodotti territoriali, a un costante aumento di medie e piccole aziende agroalimentari e di una forte incidenza del valore aggiunto dei prodotti certificati sul PIL regionale. Basti dire che appena due anni fa il valore della produzione era stimato appena sotto i 70 milioni di euro con un incremento di quasi trenta punti percentuali dal 2018 al 2020. Del resto la Sicilia è terza in Italia per numero di prodotti DOP e IGP e gli operatori sono qualcosa meno di 4500. Con in più il fatto che la Sicilia è tra le Regioni la più attiva a stimolare l'Europa per ottenere marchi sulle proprie produzioni avendo di gran lunga incrementato anche il legame turismo-campagna turismo esperienza enogastronomica. Gli ultimi certificati "arrivati" sono il capperone delle Eolie, la provola dei Nebrodi e il limone dell'Etna, mentre sono in



corso d'istruttoria altri due prodotti: il pistacchio di Raffadali e la pesca di Delia. Si capisce così che l'elenco dei prodotti a marchio di origine siciliani è davvero consistente con oli extravergine di oliva, formaggi e prodotti vegetali protagonisti. A marchio IGP sono l'Arancia rossa, il Cappero di Pantelleria, la Carota novella di Ispica, il famosissimo cioccolato di Modica, il Limone Interdonato che è uno dei vanti della campagna messinese, il Limone dell'Etna, l'Olio Extravergine di Oliva di Sicilia, la Pesca di Bivona e quella di Leonforte, il Pomodoro di Pachino, il Salame di Sant'Angelo, il Sale marino di Trapani, le uve da tavola di Canicattì e di Mazzarrone. I prodotti con marchio DOP sono invece: l'Arancia di Ribera il già citato, Cappero delle Eolie, le ciliegie e il fico d'India dell'Etna, il Fico d'India di San Cono, il Foraggio Piacentinu Ennese, il Pecorino siciliano, il Formaggio Ragusano, la Vastedda della valle del Belice, il Limone di Siracusa, la Nocellara del Belice, gli oli extravergine del Monte Etna, dei Monti Iblei, Val di Mazzara, Valdemone Valli del Belice e Valli Trapanesi, il Pistacchio verde di Bronte e quello già citato di Raffadali, la Pagnotta del Dittaino e come detto la Provola dei Nebrodi.

La Sicilia è la regione del Sud con più tipicità (36, ben 6 in più rispetto al precedente lavoro, con larga prevalenza di ortofrutticoli e cereali, ma anche formaggi, oli e grassi, prodotti a base di carne e prodotti di panetteria, pasticceria, sale e cioccolato e prodotti derivati), 6 delle quali originate in grandi comuni, e 30 che coinvolgono invece i piccoli comuni della regione. Di queste ultime, due IGP, la Pescabivona (Pesca di Bivona, nota anche come Montagnola) e il Salame S. Angelo, sono produzioni riguardanti solamente piccoli comuni (nel primo caso quattro di Agrigento e uno di Palermo, nel secondo il solo comune di Sant'Angelo di Brolo in provincia di Messina).

TIPICITÀ
NEI PICCOLI COMUNI

30/36
tipicità prodotte
in **piccoli** comuni

7
tipologie
di tipicità



piccoli comuni
con tipicità
214/391
comuni regionali
con tipicità



DOP
18/20



IGP
12/16



FORMAGGI

Pecorino Siciliano
Piacentinu Ennese
Provola dei Nebrodi
Ragusano
Vastedda della valle del Belice



OLI E GRASSI

Monte Etna
Monti Iblei
Val di Mazara
Valdemone
Valle del Belice
Valli Trapanesi



ORTOFRUTTICOLI E CEREALI

Arancia di Ribera
Cappero delle isole Eolie
Ciliegia dell'Etna
Ficodindia dell'Etna
Ficodindia di San Cono

- ◇ Nocellara del Belice
- ◇ Pistacchio di Raffadali
- ◇ Pistacchio Verde di Bronte



**PRODOTTI DI PANETTERIA,
PASTICCERIA**

Pagnotta del Dittaino



**CIOCCOLATO
E PRODOTTI DERIVATI**

- ◇ Cioccolato di Modica



OLI E GRASSI

Sicilia



**ORTOFRUTTICOLI
E CEREALI**

Arancia Rossa di Sicilia
◇ Cappero di Pantelleria
Carota Novella di Ispica
Limone dell'Etna
◇ Limone di Siracusa
Limone Interdonato Messina
Pesca di Delia
Pesca di Leonforte,
▼ Pescabivona
Pomodoro di Pachino
Uva da tavola di Canicattì
Uva da tavola di Mazzarrone



PRODOTTI A BASE DI CARNE

- ▼ Salame S. Angelo



SALE

- ◇ Sale Marino di Trapani

LEGENDA

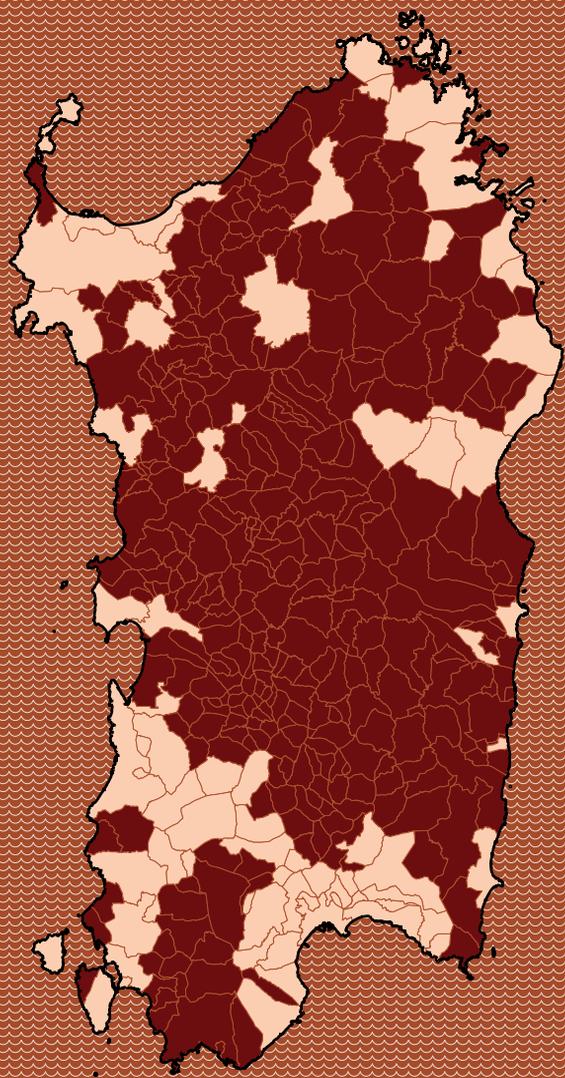
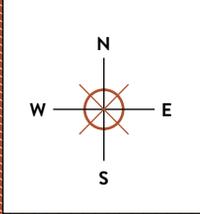
- ▼ produzione **esclusiva**
in **piccoli** comuni
- ◇ produzione **esclusiva**
in **grandi** comuni



Sardegna

Scrive David Herbert Lawrence: “La Sardegna è fuori dal tempo e dalla storia” e aggiunge: “È un’altra cosa rispetto all’Italia: è più ampia, molto più consueta, nient’affatto irregolare, ma che si perde in lontananza. Qui domina lo spazio che si traduce in distanze da viaggiare, simili alla libertà stessa.” L’autore de *L’Amante di Lady Chatterley* – uno dei più profondi conoscitori delle antiche civiltà italiche: dagli etruschi ai nuragici che frequentò con la curiosità del viaggiatore piuttosto che con il rigore dello studioso – racchiude queste sue impressioni in *Mare e Sardegna*, che è un titolo dal retrogusto di stereotipo. Perché a vedere bene la Sardegna non è mare pur essendo intimamente isola, non è – se non nell’enclave genovese di Carloforte, in quella pisana di Bosa, in quella catalana di Alghero e a Cagliari – banchina di naviganti: è uno scoglio immenso e immensamente bello su cui stanno quasi abbarbicati uomini dal tempo infinito. C’è un proverbio popolare che dice: “Porcu, hortu et conca rasa faghernt sa domo”. Tutto sta lì: nel maiale, nell’orto, nell’assenza di ostentazione. Per capire fino in fondo la Sardegna

bisogna esserci nati, appartenere a questa terra di foresta e di montagna, di mito antico e di vento. E non c’è nessun manifesto come questo passo di Grazia Deledda, una sarda Nobel per la letteratura che l’Italia colpevolmente dimentica, che illustra meglio ciò che sente fino in fondo l’equipaggio di questa nave di pietra: “Perché la sorte ci stronca così, come canne? Sì - egli disse allora - siamo proprio come le canne al vento, donna Ester mia. Ecco perché! Siamo canne, e la sorte è il vento. Sì, va bene: ma perché questa sorte? E il vento, perché? Dio solo lo sa.” Perciò le comunità stanno come i passerotti d’inverno: strette per ripararsi dalla malapioggia del destino. Del resto il territorio sardo è punteggiato dai Nuraghe e quasi tutti gli insediamenti – vengono in mente Barumini e Tiscali per dirne due tra i più affascinanti e noti – raccontano di una civiltà legata alla terra, alle greggi quasi che il nomadismo del Supramonte o del Montiferru fossero sì attività pastorali, ma con una contenuta assenza dalle case. Si spiega così che la Sardegna abbia poche grandi città e una miriade di comunità che aggruppano la gente di campagna e



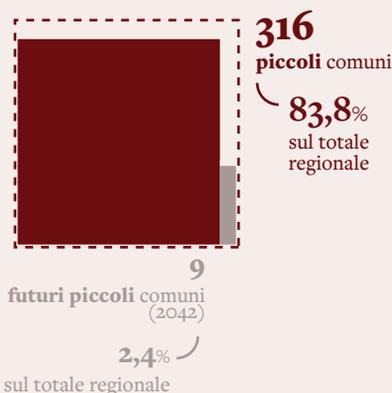
316/*377*
PICCOLI COMUNI
SUL TOTALE
DEI COMUNI
REGIONALI

 piccoli comuni



fanno ostello ai pastori. Ha 316 piccoli comuni rispetto ad una popolazione di 1,6 milioni di abitanti con differenze di densità demografica davvero enormi: si passa da 37,7 abitanti per chilometro nel nuorese e nell'Ogliastra a quasi dieci volte tanto nell'area metropolitana di Cagliari. Il che spiega anche la multiformità del modello economico della Sardegna che certamente ha nel turismo, nell'alta tecnologia e nei servizi l'asse portante, ma che continua a reggersi anche grazie all'agricoltura e all'agroalimentare: basti pensare che su 170 mila imprese, 35 mila fanno riferimento a questo settore con una percentuale del 22% che è dieci punti superiore alla media nazionale dell'incidenza del settore agro e alimentare sul complesso delle attività. Del pari va notato che molte produzioni specifiche, caratteristiche dei diversi territori sardi, non hanno percorso la strada della certificazione. Viene in mente Sa Pompia, l'agrume che si coltiva a Siniscola e che è unico al mondo da cui si ricavano sia marmellate, sia dolci tradizionali, ma che restano confinati in questa parte di Sardegna. Egualmente si potrebbe dire delle cozze e delle ostriche di Olbia, oppure degli agrumi di Muravera. Un formaggio che meriterebbe massima attenzione è sicuramente il Casizolu, il più noto è quello di Santulussurgiu, che è una pasta fiata che si ottiene dalle vacche di bue rosso

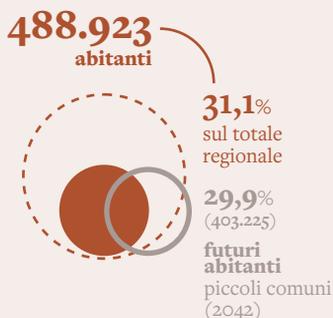
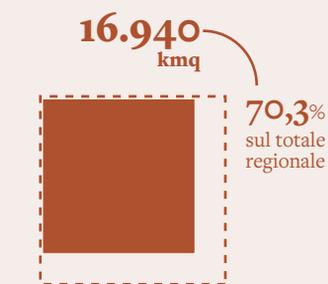
TOTALE
PICCOLI COMUNI
 (valore assoluto e % sul totale regionale)



SUPERFICIE E ABITANTI

PICCOLI COMUNI

(valore assoluto e % sul totale regionale)



IMPRESE E ADDETTI

PICCOLI COMUNI

(valore assoluto e % sul totale regionale)



del Montiferru. E il bue rosso stesso è una razza che meriterebbe attenzione. Di fatto è un incrocio di Podolica con Modicana, ottimo da latte ma anche da carne. E davvero il Casizolu in una terra di formaggi di pecora rappresenta una felice inconsuetudine. Di particolare rilievo è senza dubbio la bottarga di Cabras che al pari del tonno carlofortino e delle ormai, purtroppo, rare aragoste algheresi, rappresenta un'eccellenza assoluta del mare. Al pari delle abilità di forni e di mani dei diversi pani: da quelli rituali allo stra-famoso carasau. Ma ci sono i sospiri di Ozieri, i filindeu (sottilissimi fili di pasta), i papassinos e volendo allargare ai liquori che dire del mirto o del filu e ferrù? Tantissime sono le occasioni di incontrare in Sardegna legami ancestrali tra prodotti della terra e specifiche comunità, ma come capita peraltro in tutta Italia la strada della certificazione è intrapresa solo per una minoranza di produzioni. Il che però non vanifica l'assunto secondo cui in ogni territorio c'è un'identificazione della comunità e dell'abilità di quella comunità nella produzione. La Sardegna attualmente conta sei DOP e due IGP. La maggioranza è legata al gregge. Va segnalato che il Pecorino Romano DOP, uno dei formaggi italiani più esportati e noti nel mondo che ha un vastissimo mercato negli Stati Uniti e in Canada, ancorché presente nella



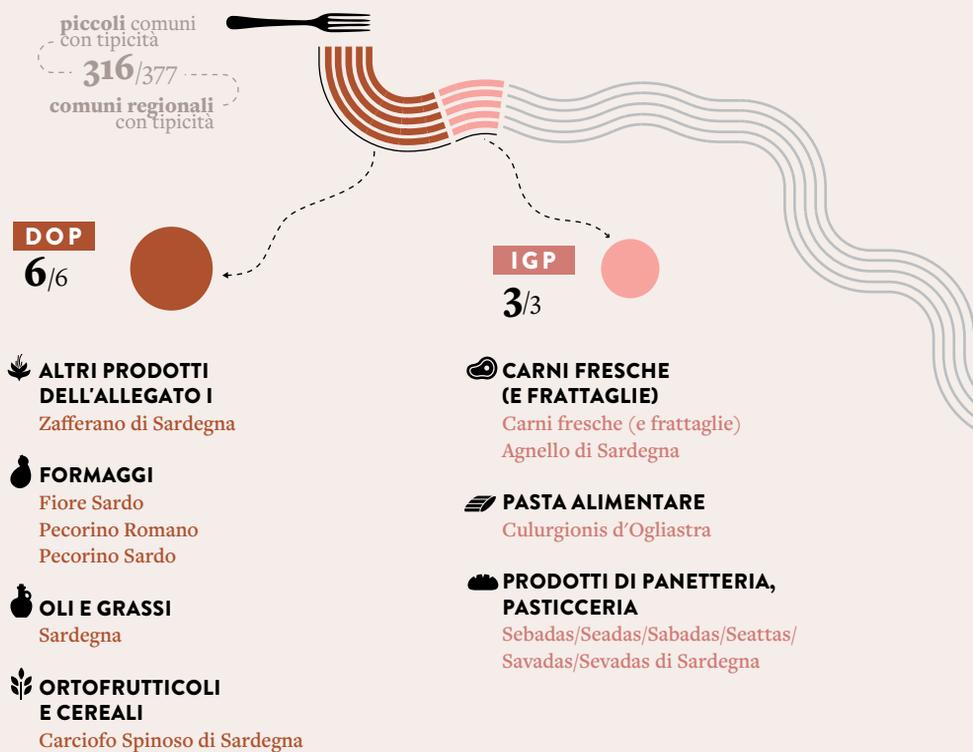
lista dei prodotti laziali, è prodotto nella stragrande maggioranza in Sardegna da latte di pecore sarde che oramai sono la razza predominante anche in continente. Parente stretto del Romano è il Pecorino Sardo nel senso che si ottiene dal latte delle stesse pecore. Ha però caratteristiche distintive precise: ha le forme più piccole, viene venduto a due diverse età di stagionatura, è a pasta semicotta mentre il Romano è a pasta cotta. Altro formaggio DOP della Sardegna è il Fiore Sardo a pasta cruda che viene di solito cagliato con caglio vegetale. Dal gregge viene anche l'agnello sardo IGP. Di particolare rilievo sono tre prodotti dell'orto: lo zafferano che viene coltivato su tutto l'areale premontano, il carciofo spinoso che è coltivato in tutta l'isola ma ha nel Campidano e nei paesi di Villasor, Nuraminis, Serramanna e Serrenti la sua patria d'elezione, e l'olio extravergine di oliva che di fatto è ubiquitario e si estrare dalle cultivar autoctone Bosana, Tonda di Cagliari, Nera (Tonda) di Villacidro, Semidana. Ma c'è un prodotto tra quelli a marchio europeo che potrebbe aprire la strada alla certificazione di altre specialità sarde: sono i Culurgionis dell'Ogliastra. Di fatto sono fagottini di pasta e patate a ricordarci che la Sardegna profuma di salmastro ma è terra.

Le nove tipicità sarde (fra cui la nuova entrata Sebas/Seadas/Sabadas/Seattas/Savadas/Sevadas di Sardegna) coinvolgono sempre piccoli comuni. I prodotti riguardano carni fresche e frattaglie (Agnello di Sardegna, che coinvolge tutti i comuni della regione), oli e grassi (olio DOP Sardegna), ortofrutticoli e cereali (Carciofo Spinoso di Sardegna), pasta alimentare (Culurgionis d'Ogliastra, famosa pasta fresca ripiena), lo Zafferano di Sardegna del Medio Campidano e soprattutto formaggi (Fiore Sardo e Pecorino Sardo presenti in tutti i comuni della regione e Pecorino Romano, produzione condivisa con comuni della Toscana e del Lazio).

TIPICITÀ
NEI PICCOLI COMUNI

9/9
tipicità prodotte
in **piccoli** comuni

7
tipologie
di tipicità



LEGENDA

- produzione **esclusiva** in **piccoli** comuni
- produzione **esclusiva** in **grandi** comuni

ISBN 9788899265878