

IL RAPPORTO ANNUALE DI COLDIRETTI

Prodotti lombardi Dop: tesoro da 2 miliardi

È la produzione di 34 Comuni: dai salumi ai formaggi, dal miele ai pizzoccheri

■ I 34 cibi lombardi certificati DOP e IGP sono custoditi nella rete degli oltre mille piccoli comuni lombardi e rappresentano un tesoro di tipicità che complessivamente vale 2 miliardi di euro. È quanto afferma la Coldiretti Lombardia. Tutte

le 34 tipicità agroalimentari DOP e IGP nascono anche nella rete dei piccoli comuni: 14 formaggi, 10 salumi, 2 olii extravergini di oliva, 4 ortaggi e altri 4 prodotti vari (2 tipologie di pesci, il miele varesino e i pizzoccheri della Valtellina).

Marta Bravi a pagina 6

COLDIRETTI Il rapporto Piccoli comuni e tipicità

I prodotti Dop lombardi valgono 2 miliardi di euro

Sono sei i cibi tipici prodotti in borghi con meno di 5mila abitanti ma famosi in tutto il mondo

Marta Bravi

■ I 34 cibi lombardi certificati DOP e IGP sono custoditi nella rete degli oltre mille piccoli comuni lombardi e rappresentano un tesoro di tipicità che complessivamente vale 2 miliardi di euro. È quanto afferma la Coldiretti Lombardia su dati Ismea Qualivita, in occasione della presentazione del nuovo rapporto di Coldiretti/Fondazione Symbola «Piccoli Comuni e Tipicità».

In Lombardia i borghi con meno di cinquemila abitanti ammontano a 1.038 e rappresentano più del 63% della superficie territoriale. Tutte le 34 tipicità agroalimentari DOP e IGP nascono anche nella rete dei piccoli comuni: 14 formaggi, 10 salumi, 2 olii extravergini di oliva, 4 ortaggi e altri 4 prodotti vari (2 tipologie di pesci, il miele varesino e i pizzoccheri della Valtellina). Tra questi sono 6 i prodotti che in Lombardia si realizzano esclusivamente in borghi con meno di cinquemila abitanti: il Formai de Mut, lo Strachitunt, l'Asparago di Cantello, il Salame di Varzi, il Salmerino e le Trote del Trentino.

Il **Formai de Mut** dell'Alta Valle Brembana è prodotto e stagionato in un'area alpina di particolare rilevanza ambientale, racchiusa nel

Parco delle Orobie Occidentali Bergamasche. Corrisponde al territorio di ventuno comuni dell'alta Valle Brembana, in provincia di Bergamo. È un formaggio a pasta semicotta, prodotto esclusivamente con latte di vacca intero. Il sapore è delicato, fragrante, non piccante. al 1996 vanta il riconoscimento OP.

Lo **Strachitunt** è un formaggio stracchino di forma cilindrica che nasce nella Valtaleggio, in provincia di Bergamo. La crosta è sottile e rugosa, di colore giallognolo tendente al grigio con il prolungare della stagionatura, mentre la pasta è compatta, con la presenza di venature verdi-bluastre date dall'erborinatura. Il sapore è aromatico e intenso, da dolce a piccante. Nel 2014 ottiene il DOP.

L'**Asparago** di Cantello è prodotto a Cantello in provincia di Varese e nel 2016 ha ottenuto il riconoscimento del marchio IGP. Costituito da turioni bianchi o con la punta leggermente rosata, dall'altezza massima di 22 centimetri, viene raccolto a mano da marzo a giugno. Nell'Ottocento gli asparagi erano offerti alla chiesa e messi all'asta dal parroco per sopperire alle spese.

Il **Salame di Varzi** è un prodotto di salumeria, crudo e stagionato,

insaccato, a grana grossa, ottenuto da un impasto di carni suine aromatizzate con un infuso di aglio e vino rosso filtrato. La zona di produzione comprende Varzi e 14 Comuni dell'Oltrepò Pavese montano. L'aroma risulta fragrante e caratteristico, il sapore dolce e delicato. Le origini di questo prodotto sembrano risalire all'epoca dell'invasione longobarda. Nel XII secolo i marchesi Malaspina lo presentavano agli ospiti della propria tavola come pietanza eccezionalmente prelibata. In seguito i mercanti, attraverso la via del sale, portarono questo salame sui mercati di tutta Europa. Nel 1996 ottiene il DOP.

Forse non tutti sanno che il **Salmerino e le trote del Trentino** IGP viene prodotto nel solo piccolo comune di Bagolino, in provincia di Brescia. È un pesce che ha un basso contenuto di grassi, la carne è bianca o salmonata ed ha una consistenza morbida e asciutta.



LA MAPPA

