



## NOVITA' A TAVOLA

di Alfredo Zavanone



Formaggi e altri prodotti tipici della Valle d'Aosta sono stati presentati per iniziativa dell'ONAF (Organizzazione Assaggiatori di Formaggi) al ristorante Al Rustico Villa Patrizia di Sorisole(BG), in un incontro organizzato da Bruno Martinelli, noto critico enogastronomico lombardo. Oltre ai formaggi, presenti salumi DOP ed olio di noce, accompagnati dal vino Enfer d'Arvier Doc 2007

nelle varietà rouge, majolet e pinot nero prodotti dall'azienda Co-Enfer di Arvier (AO).

Sempre in Valle d'Aosta i produttori del Jambon de Bosses DOP hanno costituito un comitato per la valorizzazione e la tutela del prosciutto valdostano contro i rischi di contraffazione nel rispetto del protocollo disciplinare di produzione e per il suo posizionamento e diffusione sul mercato regionale.

I formaggi sono gli indiscussi protagonisti anche in Svizzera, Paese ben noto al tempo stesso per cioccolata e orologi, e secondo un'indagine svolta da Astra Ricerche per conto di Switzerland Cheese Marketing Italia, i formaggi vengono al terzo posto dopo gli altri due ma prima delle banche, da sempre note per i vantaggi fiscali che elargiscono. La cioccolata è al 98% delle preferenze italiane, mentre gli orologi sono al 97 ed i formaggi all'89, ed ecco le impressioni di Enrico Finzi, Presidente di Astra Ricerche: "I formaggi svizzeri godono dell'apprezzamento italiano in virtù della vicinanza geografica ma la cosa sorprende non poco, dato che il Belpaese ha alle proprie spalle una tradizione casearia davvero invidiabile." Il primo in classifica è risultato essere l'Emmentaler DOP, utilizzato in cucina e sulla tavola da ben il 76% degli Italiani.

Una partnership in cooperazione: è questa la sintesi dell'accordo stipulato fra Agraria di Riva del Garda(TN) e casa di cura "Eremo" di Arco(TN), secondo cui la cooperativa agricola fornisce all'ospedale vino, olio ed altre specialità tipiche del territorio.

La festa sulla tavole ferraresi si chiama Pampepato, "il pane del Papa", dolce a forma di zucchetto papale composto da farina, zucchero, miele, mandorle, buccia d'arancia, spezie, cacao e ricoperto di cioccolato fondente. Nato fra il 1400 e il 1500, fu quasi certamente ideato in qualche convento, dato che le spezie, come costo, non erano alla portata di tutti, e fu rilanciato agli inizi del '900 dal pasticciere Guido Ghezzi, grazie al quale vinse numerosi premi internazionali.

Fino al 1960 il Pampepato era il classico regalo che enti pubblici e privati facevano ai propri dipendenti a Natale, tradizione non più in voga, ma resta comunque il dolce più amato dai Ferraresi.

Il Lazio promuove il pesce grazie a ben 3 progetti realizzati dall'Agenzia per lo sviluppo agricolo regionale(ARSIAL) e dal Consorzio Mediterraneo, e mira alla valorizzazione e diffusione delle specialità ittiche meno conosciute, che però possiedono una grande potenzialità commerciale sia per le qualità organolettiche che per i quantitativi pescati.

L'iniziativa è stata presentata da Fabio Massimo Pallottini, Commissario straordinario dell'ARSIAL, e ben presto l'anguillara marinata dei laghi della Tuscia e la tellina del litorale romano saranno riconosciuti come Presidi Slow Food.

In Sicilia il dolce per eccellenza della buona tavola è senza alcun dubbio il cannolo alla ricotta, e la migliore risulta essere quella di pecora di Piana

degli Albanesi(PA), talmente pregiata da essere nato un distretto omonimo per la sua produzione e lavorazione.

Il Comune di Oropa (Biella) ha dedicato 5 giorni alla lana, al suo utilizzo e alle aziende lanicole della zona in occasione del 2009, proclamato “Anno internazionale delle fibre naturali”, e all’interno delle manifestazioni indette per l’evento si è molto dibattuto sul ruolo della politica e dell’economia per la valorizzazione di queste importanti eccellenze sul mercato mondiale, sui significati etico – sostenibili e sulle condizioni di vita delle comunità che nei Paesi poveri vivono esclusivamente della lavorazione di cotone, canapa, juta. Industria e artigianato che si occupano di filatura e realizzazione dei capi di abbigliamento sono l’anello finale di questa lunga catena umana di lavoro operaio, e a Biella è sorto il Consorzio Biella Wool Company, proprio per valorizzare al massimo le risorse locali del settore in collaborazione con la Camera di Commercio. L’olio sardo “Becciu” prodotto dall’azienda Masoni è stato proclamato il migliore biologico del 2009, conquistando l’ambito titolo su una rosa di ben 370 finalisti all’interno della 14° Edizione del Premio Biol, kermesse internazionale per i migliori oli extravergine ecocompatibili, che si svolge ogni anno ad Andria (Ba).

La cerimonia di premiazione avverrà nel mese di giugno 2009 durante i BioFish, progetto internazionale sulla pesca e l’acquacoltura sostenibile, la cui seconda edizione è prevista a Monopoli(Ba).

Lo scorso 8 aprile la castagna di Vallerano (Vt) ha ottenuto la DOP grazie alla sua tipicità dovuta alla polpa bianca e al sapore dolce e croccante. Il frutto è coltivato su una vasta estensione di origine vulcanica sui Monti Cimini e la raccolta è ancora effettuata a mano o con speciali macchinari semoventi per preservarne le caratteristiche peculiari.

A Vicenza è nato il consorzio Villa( Vicenza Luxury Labels) che raggruppa 7 importanti aziende locali di prodotti tipici: Le Pignole per i vini dei Colli Berici, la distilleria Fratelli Brunello per la grappa, l’azienda agricola Terra Berica per la soppressata ed il prosciutto Berico – Euganeo, la Riseria delle Abbadesse per il riso di Grumolo, l’azienda Prelibatesse per il tartufo di Marana di Crespadoro, il Panificio Bedin per il pane ed i dolci vicentini e il caseificio Pennar di Asiago per i formaggi.

“Abbiamo costituito un paniere di prodotti tipici – spiega Paolo Padrin, titolare dell’azienda Le Pignole – dopo un’accurata scelta di qualità sul campo e lo scopo è quello di presentare la realtà enogastronomica della Provincia di Vicenza a 360 gradi. Il nostro Made in Italy è sempre più richiesto sui mercati esteri e quindi unendo le forze si viene a creare una sinergia di grande efficacia e successo per non rimanere indietro rispetto ad altre realtà emergenti, quali Russia ed Est Europa”.

Infatti le aziende consociate sono piccole realtà di nicchia ma di sicuro potere in termini di risorse e di qualità che già hanno contattato importatori e distributori per alcune visite agli stabilimenti, allo scopo di poter toccare con mano i prodotti locali.

Madrina prescelta Katia Ricciarelli da Rovigo, che ha partecipato alla prima delle tre serate organizzate alla Tenuta La Scaletta di Altavilla Vicentina per presentare al pubblico e alla stampa i nuovi prodotti, che sono stati gli indiscussi protagonisti di una dimostrazione – spettacolo di Finger Food tenuta da Marco Valletta e Gianluca Tomasi, capitano della Nazionale Italiana Cuochi: i due chef ne hanno esaltato le particolari qualità sensoriali grazie ad un percorso nuovo ed alternativo sul territorio. Il fagiolo bianco della Provincia di Imperia è stato prescelto per la nascita del nuovo Consorzio di tutela e valorizzazione che raggruppa i Comuni di

Badalucco, Montalto, Borgomaro, Pigna, Castelvittorio, che lo rendono un prodotto di qualità assai ricercato da chef italiani e stranieri.

Il Consorzio è nato all'interno del progetto di valorizzazione delle tipicità locali del Ponente Ligure per iniziativa della Regione Liguria, allo scopo di sottolineare lo sviluppo socio - economico delle aree rurali e ben tre vallate ne sono culla di produzione, dopo un progressivo spopolamento e il conseguente abbandono delle campagne con evidenti dissesti idrogeologici.

Ecco quindi che il Consorzio persegue i seguenti obiettivi:

- Creazione di nuove opportunità di lavoro nel settore agricolo
- Mantenimento di un presidio attivo sul territorio
- Recupero funzionale di aree agricole attualmente abbandonate
- Sviluppo socio - economico del territorio attraverso il turismo gastronomico

In Trentino si fa festa con le fragole grazie all'11° Edizione della Festa delle Fragole in Val Martello(BZ) prevista per il 27 e 28 giugno 2009. La zona si trova nel Parco Nazionale dello Stelvio ed è una delle valli laterali della Val Venosa: qui le fragole godono del sole e del calore tipico dei mesi estivi fino a raggiungere una fragrante maturazione che conferisce loro un sapore straordinario ed una ricchezza vitaminica senza pari. Le dimensioni sono piuttosto notevoli e ricche di succo, il profumo sa di bosco e la festa assume una dimensione di ringraziamento da parte degli agricoltori per questa importante ricchezza locale che li rende celebri e richiesti in tutto il mondo. Ogni anno si prepara e poi degusta la Torta Gigante alle Fragole, già entrata nel Guinness dei Primati, che apre i festeggiamenti con il taglio e la distribuzione a tutti i presenti. I visitatori possono gustare al tempo stesso i prodotti tipici dell'Alto Adige, seguire concerti di musica e gare di cucina, fino all'elezione della Regina delle Fragole 2009. E' possibile altresì compiere romantiche gite in carrozza fra gli incantevoli paesaggi alpini, visite guidate ai campi di fragole e alla Cooperativa MEG, che racchiude i produttori locali, e quindi unire alla festa una piacevole e rilassante vacanza.

Gli eleganti arabeschi blu ideati dal ceramista Riccardo Gatti di Faenza per il celebre vaso dell'Amarena Fabbri sono da oggi presenti in forma limitata su 7 automobili Fiat 500, varcando i confini delle gelateria italiane, dove da sempre fa bella mostra di sé. L'Amarena, simbolo dell'azienda bolognese, nacque negli anni Venti da una ricetta della moglie di Gennaro Fabbri, Rachele, ed in suo onore fu commissionato al ceramista faentino il famoso vaso decorato con motivi floreali blu su fondo bianco, ancora oggi simbolo dell'azienda Fabbri e conosciuto in tutto il mondo. Decorazioni ben visibili e che abbelliscono anche l'ultima versione dell'auto che è tornata ad essere il simbolo del design italiano come lo era negli anni Sessanta e che per l'occasione sono appunto stati riprodotti in edizione limitata.