

Presìdi Slow Food a quota 349, coinvolti 2.500 produttori

Data: Invalid Date | Autore: Redazione



Presìdi Slow Food a quota 349, coinvolti 2.500 produttori. Raccolti nell'Atlante Gastronomico, Sicilia al top. TORINO, 19 SET - Sono 349 i Presìdi Slow Food italiani, creati per salvaguardare le produzioni tipiche e per tutelare i produttori. Sono stati catalogati nell'Atlante Gastronomico presentato alla 13/a edizione di Cheese, la rassegna internazionale sulle 'forme del latte' che si tiene fino a domani a Bra (Cuneo).

I produttori coinvolti nei Presìdi sono in totale 2.465: la Sicilia vanta il maggior numero di progetti (51), seguita da Campania (41), Piemonte (36), Toscana (22) e Abruzzo (18). Gli ortaggi sono la categoria più rappresentata (66), seguita dai formaggi (58, molti dei quali a Bra per Cheese fino al 20 settembre), legumi e frutta (46) e salumi (39). Tra i formaggi, ci sono caci millenari, come il fiore sardo dei pastori, che risale addirittura alla civiltà nuragica, e il conciato romano, il formaggio campano citato da Plinio il vecchio e da Marziale nel I secolo d.C. E poi straordinari formaggi alpini - come lo storico ribelle, il bagoss di Bagolino, il Castelmagno d'alpeggio - e le paste filate del sud, dalla mozzarella nella mortella campana al caciocavallo podolico del Gargano, in Puglia, dalla vastedda del Belice alle provole dei Nebrodi e delle Madonie, in Sicilia.

"Mettere a punto l'Atlante Gastronomico dei Presìdi ha richiesto un lavoro di squadra straordinario che ha coinvolto ogni angolo della rete italiana di Slow Food - ha spiegato Serena Milano, segretaria generale della Fondazione Slow Food per la Biodiversità Onlus -. Il nostro progetto ha un valore politico, perché le scelte di ognuno di noi, anche come consumatore, sono atti politici; ma è soprattutto un viaggio divertente, attraverso l'Italia più bella".

