

News dall'ASSODE.CO.

I Comuni di ASSODE.CO. in prima linea nella valorizzazione del patrimonio italiano. Dalla Fiera Regionale dei Comuni DE.CO. che si svolgerà a Broni (PV) il prossimo 14 settembre, alla mostra curata da Riccardo Lagorio per il Ministero della Sanità. Tutte le notizie che riguardano il mondo delle Denominazioni Comunali.

Evento ASSODE.CO. a Broni:
 Comunale Fiera dei Comuni DE.CO. Città di Broni (PV) 14 Settembre
 turismo DE.CO., la fiera dei Comuni a Denominazione Comunale, si ripropone in edizione regionale con il progetto "Le Città DE.CO. in tour Lombardia" e fa tappa a Broni, in provincia di Pavia. È per gli appassionati di turismo e di enogastronomia la più importante occasione per conoscere da vicino il fenomeno delle DE.CO. attraverso la più completa mostra-mercato dei prodotti a Denominazione Comunale della Lombardia. È la borsa delle "gite fuori porta" dove ogni Comune presenta al pubblico oltre ai giacimenti enogastronomici e artigianato, i migliori scorci, le attività ricettive, i musei, i parchi i beni archeologici e architettonici e le manifestazioni più importanti dell'anno. È una passerella per il turismo di "nuova generazione", che cerca nell'enogastronomia opportunità del viaggio e dove il prodotto DE.CO. diventa "volano" del territorio e molla di spostamento. Nella piazza di Broni, saranno allestiti i gazebo espositivi che ospiteranno Comuni, produttori, Pro-loco. Oltre a conoscere ed assaggiare, sarà naturalmente possibile effettuare l'acquisto dei prodotti DE.CO.. Il programma della giornata prevede oltre al momento espositivo una serie di iniziative volte a fare conoscere al pubblico lo strumento della Denominazione Comunale attraverso degustazioni mirate e incontri organizzati ad hoc. Il Comune di Broni, in contemporanea all'evento ospiterà "La Terra sotto i piedi", un incontro pubblico dedicato alla memoria di Luigi Veronelli dove gli amici, i giornalisti e i produttori di vino provenienti da tutta Italia intervengono per portare il proprio contributo a ricordo del grande enogastronomo.
 Segreteria Organizzativa

IL BORSINO DEL TURISMO DE.CO. è un evento Forterrea Comunicazione & Divisione Eventi Via Giovanni Piamarta N. 3/A 25064 Gussago (BS) Telefono 0302036222 Fax 0302522970 Coordinamento Generale : Lucia Masutti Tel. 3280746839 ASSODE.CO. a Milano con Legambiente:

Legambiente di presentare i prodotti dei Comuni associati e le finalità dell'Associazione alla festa tenutasi a Milano sabato 7 giugno.

Numerosi i Comuni coinvolti: abbiamo fatto conoscere alle persone passate al nostro stand (ne stimiamo almeno quattromila) tra gli altri i biscotti di castagna e il fatulì di Berzo Demo, il vino di uva spergola di Scandiano, la ret del Comune di Capriolo.

Una festa multicolore e serena alla quale auspichiamo potere essere ancora ospitati.

Piazza de' Chavoli:

Il premio Piazza de' Chavoli viene internazionalmente definito "enogastronomia italiana". Come da tradizione viene consegnato il primo martedì di luglio a Pisa e nel 2008 si è celebrata l'ottava edizione. Forte di nuovi strumenti di comunicazione che, dopo il definitivo lancio satellitare dello scorso anno, targato Raisat Gambero Rosso, ne consentiranno ulteriore diffusione, il premio viene consegnato ogni anno a chi sia emerso come ristoratore, cuoco, giornalista o storico dell'enogastronomia. Quest'anno il premio, nella categoria storico dell'enogastronomia, è andato al presidente di ASSODECO, Riccardo Lagorio, che qui vediamo ricevere la targa dalle mani del vicesindaco del Comune di Pontedera, Renzo Bartoli. Insieme a Riccardo Lagorio nella Sala del Capitolo del Convento di San Francesco del XIII secolo hanno ricevuto il premio nella categoria Personaggio Valentino Valentini sindaco di Montefalco (PG) e presidente delle Città del Vino, nella categoria Viticoltore a Roberto Conterno dell'Azienda Vitivinicola Giacomo Conterno, nella categoria Giornalista Franco Maria Ricci. A Riccardo Lagorio il premio è stato insignito per essersi particolarmente distinto nella diffusione della cultura delle risorse agroalimentari italiane, specie in via di estinzione, e delle Denominazioni Comunali, strumento che egli tenacemente sta promuovendo. Altrettanto prestigiosa, da quest'anno, la sede destinata ad ospitare la Cena di Gala in onore dei premiati, lo splendido Chiostro all'interno del Museo della Primaziale Pisana. Uno stimolo ulteriore per la giuria che nell'ultima riunione, presieduta dal Grand'Ufficiale, Umberto Moschini, ha concluso i lavori proclamando i vincitori dell'edizione 2008.

La Mostra sulla Biodiversità della Sanità: ASSODE.CO. e Biodiversità un binomio inscindibile.

In Italia sono la stessa sorte è riservata agli animali domestici: negli ultimi cinquanta anni abbiamo perso almeno cinque razze di bovini, tre di caprini, oltre dieci tra ovini e suini, sette di equini e quattro di asini. La scomparsa di una varietà o di una razza è una perdita secca per un territorio poiché una razza vuol dire carne, latte, salumi, formaggi ed il legame con il territorio diventa più debole, il prodotto più banale e spesso diminuisce la bontà. (Progetto Agrobiodiversità della Provincia di Modena).

Denominazione Comunale vuole anche dire tutela della biodiversità, delle specie animali e vegetali, diversità che l'industria agroalimentare inopinatamente sta cancellando per rendere sempre più agevole l'omogeneizzazione della materia prima e delle pratiche produttive. Chi con superficialità si proclama paladino delle DE.CO. e magari prende marchette dalla grande distribuzione organizzata (supermercati e simili) potrebbe una volta per tutte metterselo bene in testa. Oppure, come si dice, gli è più comodo mettere i piedi in due scarpe speculando sul lavoro dei contadini che con la terra ci devono campare e creando disinformazione poiché non sanno comunicare che razze e varietà locali vengono abbandonate a favore di un'omologazione che l'industria stessa vuole. ASSODECO ha avuto il privilegio e l'onore di essere parte attiva durante la presentazione di un progetto cofinanziato dal Ministero della Sanità che prevede l'apertura di un centro nazionale sulla biodiversità in Parma. ASSODECO è stata

coinvolta dall'onorevole Fabio Rainieri, parmigiano, segretario della Commissione Agricoltura della Camera, che ha avuto modo di apprezzare il lavoro svolto in questi anni da Riccardo Lagorio, e chiedendogli di allestire nella Sala Stampa del Ministero della Salute in via Lungotevere Ripa in Roma la mostra. Il 6 agosto abbiamo così fatto arrivare a Roma una serie di prodotti unici (alcuni a Denominazione Comunale) tra la totale curiosità dei presenti, tra cui il sottosegretario Francesca Martini, anche per l'estroso allestimento curato da Forterrea Comunicazione. L'elenco è davvero lungo e cerchiamo di non dimenticare nessuno perché l'entusiasmo con cui i nostri contadini hanno voluto partecipare all'evento è davvero encomiabile.

Da Sankt Lorenzen (in Provincia di Bolzano) Valentin Gruber ci ha dato la possibilità di assaggiare (e fare assaggiare) un burro del tutto insolito: già per il fatto che sapesse di burro, nella totale confusione che il mercato standardizzato deve subire su questo prodotto, ma soprattutto perché elaborato partendo da bovine di razza Pustertaler. 350 esemplari al mondo, concentrati a Sexten, Gais e appunto Sankt Lorenzen. Latte grasso d'erbe e fieno che le bovine producono quasi esclusivamente per vitelli: non utilizzato per formaggio ma, se insisti, qualche panetto di burro sarà tuo. Dalla Provincia di Modena ecco invece un'altra rarità: il Parmigiano Reggiano da vacca di Razza Bianca Modenese-Valpadana. È stata proprio la Provincia di Modena a finanziare il recupero della razza, che contava negli anni Cinquanta prima dell'arrivo dai Paesi bassi della vacca frisona un patrimonio di 140.000 capi, crollati oggi a poche centinaia di capi diffusi in una ventina di allevamenti. Il Caseificio Rosola di Zocca è al momento l'unico che trasforma il latte di Bianca Modenese-Valpadana in Parmigiano Reggiano. E che Parmigiano Reggiano? La Provincia di Modena ci ha dato la possibilità di conoscere da vicino le uova di Gallina Fulva di Modena, dal caratteristico guscio molto chiaro, sistemato proprio vicino all'uovo dal colore rosato della Gallina Dorata di Lonigo, allevata in meno di sessanta esemplari al mondo, molti dei quali ospiti della Fattoria Il Gelso di Sandrigo (Vicenza), per dare meglio il senso di questa diversità biologica. Alla Fattoria Il Gelso ho avuto il piacere di incontrare Roberto Pigato, uno strenuo assertore dei principi sulla biodiversità come sopra sono stati descritti. Suo il formaggio morlacco di vacca Burlina, 220 esemplari censiti, di cui una settantina ospiti de Il Gelso qui a Sandrigo. Chissà se presto vedremo il morlacco nella sua forma originaria, spennellato di sangue della bovina stessa, ad uso di conservante. L'affascinante viaggio nel mondo caprino ha avuto inizio in Trentino, con la conoscenza della Capra Pezzata Mòchena. Poco più di cento capi in una mezza dozzina di allevamenti sparsi qua e là sull'Altopiano di Pinè e nell'Alta e Bassa Valsugana, in un'area abitata dal XIV secolo da popolazioni bavaresi, a cavallo del Passo di Redebus. La storia della Capra Pezzata Mòchena, e del Dika Milch, il formaggio a palla essiccato nei rimasugli di fieno e poi affumicato con fumo di bacche di ginepro o pino mugo, è la storia delle abitudini sociali di queste popolazioni, che usavano suddividere le proprietà in base al numero di figli, spezzettando così sempre più il patrimonio tramandato. Una vacca e due capre era di solito tutto quanto era posseduto. Tre amici (Mattia Cadrobbi, Marco Casagrande e Adriano Moltrè) decidono qualche anno fa di recuperare la razza e la produzione del Dika Milch. Per il momento ci sono riusciti e quel formaggio ha valso la pena di arrivare sin qui. Poi abbiamo viaggiato la Lombardia. Prima per improbabili sentieri su fino al Lago Delio in territorio di Maccagno, nel Varesotto, dove Mario D'Amico e la famiglia allevano un centinaio di capre di razza Verzasca, dal vello nero come la pece. In assoluta solitudine producono formaggi che vanno a ruba nei mercati e nelle sagre. Come dare torto a chi li acquista, con quella fragranza di erbe e quella soave austerità? Poi spingendoci a conoscere la capra Orobica, allevata presso l'Agriturismo Ferdy in Lenna, nel bergamasco, in Val Brembana. Un'autentica prelibatezza la formetta a base triangolare. E infine a Berzo Demo (Provincia di Brescia) per recuperare il fatulì DE.CO. di capra Bionda dell'Adamello di Lino Balotti, una formaggetta affumicata con la combustione di bacche di ginepro. Qui ho recuperato anche preziosi e robuste strisce di carne secca di Pecora di Còrteno, la berna. Un tempo alimento per pastori e frequentatori di sentieri di montagna data la quantità di energia che viene liberata dalla carne, lentamente ruminata. Sempre in Provincia di Brescia ho recuperato il presso la Macelleria Bonali il Salame di Quinzano d'Oglio DE.CO., che durante la stagione autunnale ed invernale viene consumato bollito. La peculiarità del Salame di Quinzano d'Oglio DE.CO. è di essere elaborato partendo da animali di razze italiane, quindi dal mantello nero. In particolare a Quinzano d'Oglio sappiamo essere in vita un bell'allevamento di suini di razza Cinta Senese presso l'Azienda Cupi. Un plauso va all'Amministrazione (e in particolare all'assessore Andrea Soregaroli), certo, che ha creduto nell'efficacia dell'allevamento di razze italiane per qualificare il prodotto, ma anche ai produttori che in questa sfida hanno creduto.

Nella Bassa bresciana un cereale di seimila anni fa viene di fatto ancora coltivato. La produzione, ripresa nel 2005, avviene a cura della Cooperativa Sociale l'Antica Terra che ha sede a Cigole. Essa ci ha fornito del monococco in granella, che ben sostituisce nelle minestre o in piatti freddi il riso. Dal monococco la Cooperativa trae farina da che ottimo pane, ma anche pasta e biscotti dal caratteristico colore giallo ocra che li differenzia da simili elaborati ottenuti partendo da farina di frumento. E, udite, udite, birra. L'azione di recupero di cereali la cui coltivazione è praticamente cessata altrove ha in Monghidoro, sulla montagna bolognese, una delle sue capitali italiane. Qui Il Forno della famiglia Calzolari fresco ogni mattina profuma l'aria con pane di frumenti ormai desueti, ma coltivati localmente in abbondanza sino agli anni Quaranta: Gentilrosso, Mentano, Sanpastore. Non poteva mancare una pagnotta di questo tipo!

Anche la Torta Bertolina di Cremona DE.CO. è un prodotto caduto in disgrazia. Forse a causa del suo gusto a metà strada tra il dolce ed il salato, ecco però che il Comune di Cremona vuole rilanciarne la produzione. E bisogna dire che in tutte le occasioni in cui si propone, tutti ne apprezzano il gusto. Prevedo grandi successi per la Torta Bertolina di Cremona DE.CO. e Roma ne ha dato prova.

Tra la grande quantità di vitigni che stiamo perdendo, un interessante esempio di recupero ci viene da Scandiano, in Provincia di Reggio Emilia. La Cantina Sociale di Arceto ha creduto al progetto di valorizzazione dell'uva spergola e così all'evento presso il Ministero della Salute abbiamo dato prova della bontà di questo vino, elaborato partendo

esclusivamente da uva spergola. Il Vino Bianco da uva spergola di Scandiano DE.CO., benché servito in bicchieri non idonei, ha ribadito la sua piacevolezza che poggia su un supporto amabile ed acidulo.

Una sensazione straordinaria il viaggio in barca in laguna con Luca Semenzato di Mira (Provincia di Venezia), apicoltore. Ha ereditato l'amore per le api da mamma e papà e la fatica che il nomadismo delle api richiede sembra quasi neppure sfiorarlo. La sua è passione autentica e il suo trasporto lo comunica apertamente. Nella sua casa stipati migliaia di barattoli di miele che provengono dalle sue arnie: castagno, tiglio, acacia, tarassaco. E questo è normale. Ma di grande impatto è vedere dove le arnie sono posizionate in mezzo alla laguna per la produzione di Miele di Barena, che le api producono suggerendo un fiore dalla struggente bellezza, il Limonium Vulgare. Non tutti gli anni la pianta fiorisce; non sempre si ha il Miele di Barena, dal colore bruno e con un sapore caratteristico che alla fine dev'essere impercettibilmente ma con decisione verso le tonalità del salato. Prodotto ed apicoltore che meritano protezione e riconoscimento.

Da Asti un tris di prodotti a Denominazione Comunale che incarnano il concetto di biodiversità: la Pesca Limonina, il Pomodoro Cerrato ed il Sedano Dorato. La Pesca Limonina deve il suo nome alla particolare forma a limone del frutto. Ottima per il consumo fresca e per la produzione di sciroppati, nella città piemontese hanno grande fama le pesche al forno con cioccolato ed amaretti e le pesche al vino. Il Pomodoro Cerrato ha forma costoluta ed è di grandi dimensioni mentre il Sedano Dorato ha poca fibrosità e viene consumato bagnato nella tradizionale bagna cauda (salsa a base di aglio, olio e acciughe). La giovane Daniela Maccagno ha procurato questi tesori della natura allevati nei propri campi insieme alla mamma. Dalla vicina pianura alluvionale del Tanaro, in territorio di Costigliole d'Asti il Peperone Quadro DE.CO. ci è stato fornito invece dall'Azienda Agricola Iginio Biagio Scanavino. Le sue immense serre di verdura, e soprattutto di colorati giganti peperoni, ricevono sostanza dalla terra grigia fuoriuscita in tempi remoti dal fiume. Quella della coltivazione del Peperone Quadro era una tradizione molto diffusa negli orti di Costigliole d'Asti; ora è praticata dalla manciata di agricoltori in frazione Motta.

E per finire, in omaggio all'abate Gregor Mendel, apripista della genetica moderna e di riflesso del concetto di biodiversità e trasmissibilità dei caratteri - tre diverse specie di piselli. Venduti perlopiù nel bacino di Bassano del Grappa e utilizzati in uno dei piatti principe della locale, i bisi sofegacci con la pancetta, i 300 quintali di Bisi del Borso vengono venduti esclusivamente freschi dal gruppo di contadini di Borso del Grappa, nel Trevigiano, che hanno deciso di mantenere la cultura della terra senza impiego di sostanze chimiche. Allora per averne campionatura ho trascorso piacevoli ed istruttivi momenti nell'Azienda Agricola Bordignon, tra le fondatrici dell'Associazione Bisicoltori. A Peseggia, frazione di Scorzè in Provincia di Venezia, l'Azienda Agricola Claudio Bellia ha fatto rinascere la cultura dei Bisi di Peseggia, un tempo famosi nel capoluogo e sulla terraferma. Qui le continue esondazioni del fiume Dese hanno creato il terreno adatto alla coltivazione dei piselli (e di asparagi, che la famiglia di recente ha cominciato a conservare in vasetti). Tradizione pressoché sfumata a fine degli anni Novanta: stavamo perdendo la dolcezza degli enormi chicchi verdoni. Fortunatamente l'attività è ripresa, appena in tempo perché non venisse sommersa per sempre dall'ignavia, poiché il duro lavoro di coltivazione e raccolta di piselli viene fatto, almeno per le quantità e nelle aziende visitate, interamente a mano. Eccoci infine ancora in Provincia di Vicenza, a Lumignano delizioso borgo nel Comune di Longare. È all'interno dell'anfiteatro naturale di Lumignano che i monaci Benedettini dell'Abbazia di Praglia introdussero la coltivazione del pisello già a partire dall'XI secolo. I Piselli di Lumignano, viaggiando sul Bacchiglione, raggiungevano Venezia ed erano sulla tavola dei Dogi il 25 aprile, giorno di San Marco. A partire dagli anni Sessanta si abbandonò la produzione che oggi non è lontana dal raggiungere solo i 150 quintali annui. È stato quindi un autentico privilegio potere contare per la mostra presso il Ministero della Salute sulla presenza di una manciata di piselli dai grani finissimi da parte di Gian Paolo Barbieri, uno degli angeli custodi di questo prodotto che resiste agli attacchi della globalizzazione. Tutti i prodotti esposti sono stati presentati con la terra in cui vengono alla luce.

I protagonisti: Gli IRRIDUCIBILI di Riccardo

La Provincia di Modena che sta valorizzando e tutelando la vacca Valpadana e la gallina fulva di Modena. Roberto Pigat della Fattoria Il Gelso che alleva le vacche Burline e le galline di razza dorata di Lonigo. Mattia Cadrobbi e Adriano Moltrè che allevano la capra pezzata Mòchena. Mario D'Amico che alleva capre di razza Verzaschese. L'Agriturismo Ferdy che alleva le capre orobiche. Lino Balotti presidente dell'Associazione El Teler e il Ristorante Il Vivione di Berzo Demo, che ci hanno procurato il fatul di capra bionda dell'Adamello e la berna di pecora di Corteno, due prodotti a Denominazione Comunale. Il Comune di Quinzano d'Oglio che ci ha porato il salame DE.CO. di Quinzano D'Oglio, prodotto con maiali di razze nere. La Fondazione Pianura Bresciana di Cigole, che attraverso il presidente Riccardo Geminati ci ha fatto avere il grano monococco coltivato dalla Cooperativa Sociale l'Antica Terra. La Forneria Il Forno che ci ha preparato il pane di grano gentilrosso, mentano, sanpastore. Il Comune di Cremona che ci ha appositamente fatto preparare la torta bertolina DE.CO. La Cantina Sociale di Arceto, che produce vino da uva spergola, la DE.CO. di Scandiano. Luca Semenzato e sua madre che producono lo straordinario miele di barena. Daniela Maccagno e la mamma che coltivano pesche limonine, pomodoro cerrado e sedano dorato, tre DE.CO. della città di Asti. L'Azienda Agricola Iginio Biagio Scanavino che ci ha consegnato il peperone quadro DE.CO. di Costigliole D'Asti. L'Azienda Agricola Bordignon che coltiva i Bisi del Borso. L'Azienda Agricola Claudio Bellia che coltiva i Bisi di Peseggia. Gian Paolo Barbieri che coltiva i Bisi di Lumignano. A TUTTI, GRAZIE.