

Nei piccoli borghi lombardi (e del Varesotto) c'è un tesoro nascosto che vale 2 miliardi

Pubblicato: Giovedì 4 Luglio 2024



Sono 34 i cibi lombardi certificati DOP e IGP custoditi nella rete degli oltre mille piccoli comuni lombardi che rappresentano un tesoro di tipicità del valore complessivo di circa 2 miliardi di euro. È quanto afferma la Coldiretti regionale, su dati Ismea Qualivita, in occasione della presentazione a Roma del **nuovo rapporto di Coldiretti/Fondazione Symbola “Piccoli Comuni e Tipicità”**.

In Lombardia – spiega la Coldiretti provinciale su dati rapporto Coldiretti/Symbola – i borghi con meno di cinquemila abitanti sono 1038, pari al 69% del totale delle amministrazioni locali, e rappresentano più del 63% della superficie territoriale regionale. La nostra – sottolinea Coldiretti Varese – è la seconda regione italiana per numero di piccoli comuni, dietro solo al Piemonte che ne conta 1045.

Tutte le 34 tipicità agroalimentari DOP e IGP nascono anche nella rete dei piccoli comuni. Si tratta – precisa l’organizzazione agricola – di **14 formaggi, 10 salumi, 2 olii extravergini di oliva, 4 prodotti ortofrutticoli e altri 4 prodotti di varia natura** (due tipologie di pesci, il miele varesino e i pizzoccheri della Valtellina).

Tra questi – continua la Coldiretti regionale sulla base del rapporto “Piccoli Comuni e tipicità” – sono **6 i prodotti che in Lombardia si realizzano esclusivamente in borghi con meno di cinquemila abitanti**: il Formai de Mut dell’Alta Valle Brembana; lo Strachitunt; l’**Asparago di Cantello** e il Salame di Varzi; il Salmerino del Trentino e le Trote del Trentino.

L'Asparago di Cantello è prodotto nell'omonimo comune in provincia di Varese e nel 2016 ha ottenuto il riconoscimento del marchio IGP. Costituito da turioni interamente bianchi, o con la punta leggermente rosata, dall'altezza massima di 22 cm, viene raccolto a mano da marzo a giugno. **Notizie sulla sua coltivazione nel territorio di Cantello sono state rinvenute negli archivi parrocchiali e risalgono al 1831:** gli asparagi erano offerti alla chiesa e successivamente messi all'asta dal parroco per sopperire alle spese ecclesiastiche.

A livello italiano – conclude Coldiretti Varese – il 93% delle produzioni tipiche nazionali nasce nei comuni con meno di cinquemila abitanti: un patrimonio di gusto e biodiversità che fa da traino anche al turismo, con 2 italiani su 3 (65%) tra coloro che andranno in vacanza che visiteranno un borgo nell'estate 2024, secondo Ixe'.

Redazione VareseNews
redazione@varesenews.it