

N.54

2 febbraio 2012

## **Nelle campagne italiane a caccia dei prodotti più sfiziosi della nostra agricoltura**

*Dalle praline di finissimo cioccolato aromatizzato all'aglio ai mattoni di argilla e paglia, passando per la cosmesi al latte di pecora e le frittiture di gerani: sono oltre 500 le nuove ghiotte "invenzioni" che la Cia porta alla luce ogni anno grazie al progetto "La Spesa in campagna".*

Anche il "Lupo cattivo" rimarrebbe a bocca aperta nello scoprire che la casina di paglia non va più in frantumi con il suo poderoso soffio. È la stessa sorpresa che proverebbe un'elegante signora nel ricevere un bouquet di fiori fritti nella pastella o un bambino nel rendersi conto che i cioccolatini all'aglio non sono uno scherzo di carnevale ma una prelibatezza tutta da gustare. Per non parlare della delusione di Poppea nell'accorgersi che il suo elisir di bellezza al latte d'asina non vale quanto quello di latte di pecora o di olio extravergine. Uno stupore che invece non coglie quegli agricoltori che fanno della creatività e dell'innovazione il loro lavoro e reddito quotidiano. Sono più di 500 i prodotti che ogni anno nascono nelle aziende agricole e che generano un fatturato complessivo quantificabile in più di 150 milioni d'euro.

Tutte novità a grande valore aggiunto che non hanno trovato ancora una collocazione nel grande mercato organizzato, ma che si possono comprare direttamente nelle aziende agricole. A mettere in luce questo segmento del settore è la Cia-Confederazione italiana agricoltori, che nel corso di "Fieragricola" 2012, in svolgimento a Verona, ha rilanciato l'ambizioso progetto "La spesa in Campagna": una rete di aziende geo-referenziate, facilmente rintracciabili grazie a un agile portale web ([www.laspesaincampagna.net](http://www.laspesaincampagna.net)) e da un semplice software pensato per i navigatori satellitari in uso nelle auto.

Nelle oltre 2000 aziende -specifica la Cia- già presenti nel circuito è possibile trovare praticamente tutto quello che può offrire l'agricoltura italiana, quindi, non solo produzioni esclusive, rare o millenarie ma anche alimenti tradizionali, tipici e a denominazioni protette. Oli, vini, cereali, confetture, distillati, liquori, dolci, formaggi, carne ma anche ortofrutta, tinte e tessuti naturali. Un'enorme banca dati che va dagli omogeneizzati di frutta antica al "baccellone" e all'aglio affumicato.

"La spesa in campagna" svela in questo modo un'agricoltura che -continua la Cia-, pur tra mille difficoltà, è viva e vitale e anche molto innovativa. Così si scopre che in Umbria c'è un giovane imprenditore che produce materiali per la bioedilizia, utilizzando tutti prodotti naturali al 100 per cento, principalmente argilla e paglia. In Toscana c'è chi si è

specializzato nella trasformazione di nuovi formaggi ovini come la “tricotta divina”, oltre a realizzare una linea di alta cosmesi utilizzando solo latte di pecora e olio extravergine. Nelle Marche c'è addirittura uno chef-agricoltore che cura le sue serre di fiori per poi proporli a tavola in deliziose frittiture dorate in pastella. In Piemonte, invece, un'azienda tutta al femminile produce e trasforma l'aglio di Caraglio in mille modi: oltre a un'intera linea di prodotti come creme, mousse e cioccolatini, l'azienda piemontese ha inventato un'originale metodo di affumicatura, eccezionale per la conservazione del prodotto. In un'azienda agricola del Molise, invece, si trovano omogeneizzati e “pappette” biologiche realizzate con antiche varietà di frutta, nel totale rispetto della tutela della biodiversità. Nel Lazio un'agricoltrice realizza mix di erbe officinali e aromatiche per condire pane e carne come nessun altro.

Insomma -conclude la Cia- non c'è angolo del Paese dove non ci sia qualcosa di veramente interessante da scoprire, assaggiare e acquistare. La “Spesa in campagna” nasce proprio con l'obiettivo di “indirizzare” i consumatori verso queste aziende agricole, attivando così una connessione virtuosa.