

Con le “eccellenze” dell’agricoltura si riscopre il territorio rurale. Anche per gli itinerari “enogastronomici-culturali” arriva la certificazione

Con “Bandiera Verde” nasce la “mappa” dei borghi, delle contrade, dell’arte, delle tradizioni, della qualità, della tipicità legati al prodotto agricolo e alle antiche sapienze contadine. Il presidente della Cia Giuseppe Politi: vogliamo dare valore ad un’Italia rurale e agricola che racchiude un patrimonio inestimabile, spesso nascosto.

Valutano il percorso, giudicano il valore artistico e culturale dei luoghi, analizzano le tradizioni e le usanze, tastano il polso alle “eccellenze” agricolo-alimentari della zona. Si tratta di un gruppo di esperti che da oggi certificherà gli itinerari “enogastronomici” del nostro Paese. Una “mappa” dei borghi, delle contrade, dell’arte, delle tradizioni, della qualità, della tipicità legati al prodotto agricolo e alle antiche sapienze contadine che avrà come punto di riferimento “Bandiera Verde Agricoltura” promossa dalla Cia-Confederazione italiana agricoltori. Un premio non solo per quelle Province, quei Comuni, quei personaggi e per quelle aziende agricole che si sono particolarmente distinti nelle politiche a tutela dell’ambiente e del paesaggio, anche a fini turistici, della storia e dell’economia rurale, nell’uso razionale del suolo, nella valorizzazione dei prodotti tipici legati al territorio, ma un vero “sigillo” attraverso il quale identificare un territorio “virtuoso” e i suoi “tesori nascosti”.

Insomma, un percorso attraverso il quale i cittadini, garantiti dal marchio “Bandiera Verde Agricoltura”, giunto alla sua settima edizione, si potranno muovere alla ricerca della cultura, dell’arte, della storia, della qualità, dell’ambiente sano e curato, del paesaggio rurale incontaminato, dei cibi biologici e dei prodotti trattati con particolare cura per garantirne la tipicità, la tradizione e la salubrità.

Una “mappa” che si snoda lungo tutta la Penisola attraverso la quale si esalta l’impegno di tante persone e si scopre una realtà fatta di paesaggi “ristrutturati” e riportati alla loro primordiale origine, di comuni “arredati” e “decorati” di verde, di formaggi, di carni, di oli e di vini che vengono lavorati come più di cinque secoli fa, di latte d’asina che si usa per fare formaggi, ma anche per prodotti innovativi di cosmesi. Una realtà, quindi, che non ha nulla a che vedere con quei “veleni” alimentari che troppo spesso importiamo dall’estero.

Dunque, una “mappa” della qualità non solo dell’agricoltura, ma dell’intero territorio nazionale. “Mappa” che la Cia, con la costituzione di questo gruppo di esperti, ha voluto disegnare attraverso “Bandiera Verde Agricoltura”, in modo di dare voce e valorizzare un mondo, troppo spesso dimenticato e al quale si sono anteposte produzioni di carattere industriale che non hanno alcun legame con il territorio, con la cultura, le tradizioni, i sapori delle nostre terre.

Un riconoscimento che dà valore al nostro Paese e a tutto quello che favorisce uno sviluppo sostenibile, una difesa della natura e un agroalimentare che racchiude sapienze antiche e valori che travalicano gli stessi confini nazionali. E sta proprio qui il successo di un “made in Italy” che in tutto il mondo conquista fiducia ed è apprezzato sempre di più.

“Il premio ‘Bandiera Verde Agricoltura’ -come ha spiegato il presidente della Cia Giuseppe Politi- è, quindi, il punto focale di un percorso, di un ambiente rurale che esalta il valore della qualità e della tradizione. Che dà impulso alle iniziative ‘virtuose’, che, tuttavia, non sono finalizzate a se stesse. Esse possono mettere in moto un business di almeno un miliardo di euro l’anno, che si va ad aggiungere al fenomeno della vacanza definita ‘del territorio’, che coinvolge oltre 3,5 milioni di persone, con fatturato complessivo di oltre 5 miliardi di euro”.

“Dunque, un giro d’affari -ha sottolineato Politi- fatto di produzioni tipiche e legate al territorio, di turismo e valorizzazione dell’ambiente. L’obiettivo del premio è, dunque, quello di far emergere un’Italia rurale e agricola che racchiude un patrimonio inestimabile, spesso nascosto, non solo composto da produzioni a denominazioni d’origine (Dop, Igp e Stg), ma anche da una serie di elementi ed azioni che si fondano sul lavoro, la qualità, la tutela e la conservazione di tradizioni millenarie, atteggiamenti e comportamenti, dove la sapiente mano dell’uomo è predominante”.