

Salvatore Costagliola e il DECO

Salvatore Costagliola, "A' lacrima" per gli amici molto intimi, (come avrete potuto appurare dalla lettura del suo libro) ci spedisce questo articolo sul DECO che con piacere pubblichiamo:

A fare parlare di DECO ancora una volta Riccardo Lagorio, Presidente di ASSODECO, l'Associazione Nazionale per la Denominazione Comunale, definito da Luigi Veronelli «il mio primo missionario», il noto gastronomo con il vizio della ricerca storica che da anni promuove i Comuni che hanno adottato la Denominazione Comunale, non pago di avere realizzato la prima Guida ai Comuni DECO, il 24 Ottobre ospite della Vicepresidente della Camera, l'Onorevole Giorgia Meloni, ha riunito a Roma oltre 60 Comuni DECO provenienti da tutta l'Italia.

Contraffazione, Coldiretti: «in USA falsi 9 formaggi italiani su 10»

Prosciutto di Parma: registrazione del marchio in Giappone

On.le Meloni, con il suo intervento, ha evidenziato l'importanza e la validità delle denominazioni comunali e le potenzialità che possono avere certificazione di questo tipo non solo sulle economie locali, ma anche sull'economia nazionale preservando da una completa globalizzazione. Potenziare le tradizioni locali è stato l'auspicio del Presidente Meloni che per la loro non duplicabilità e riproducibilità possono difendere la nostra identità ed essere al servizio del nostro futuro.

[cliccare sulla foto per ingrandire](#)

{ mosthickbox : /1procidaniuse/costagliola.jpg , , 0 , /1procidaniuse/costagliola_t.jpg }

On.le Osvaldo NAPOLI in qualità di Vice Presidente dell'ANCI, dopo aver fornito indicazioni sul numero dei prodotti tutelati, ha sottolineato le potenzialità delle DE.CO quale strumento di aggregazione per aree omogenee di prodotti locali che potrebbero costituire un volano per le economie locali risvolti positivi anche occupazionali e quindi una grande opportunità che gli amministratori locali dovrebbero cogliere.

Il giurista Orazio OLIVIERI ha spiegato la legittimità delle DE.CO sostenendo che nella normativa europea alcun ostacolo ad esse, che sono a tutti gli effetti dei «marchi di qualità» adottate già da tempo in altri Stati europei quali la Francia e la Spagna e la Germania. Ha illustrato quindi le esperienze di alcuni di questi Paesi europei, che hanno una lunga tradizione nella promozione di prodotti locali, ricordando le Label rouge francesi, le indicazioni municipali spagnole ed i marchi geografici semplici e/o collettivi di alcuni Paesi del Nord Europa.

l'autore Riccardo LAGORIO massimo esperto italiano in fatto di DE.CO, grande conoscitore di prodotti tradizionali locali ha sottolineato come la DECO possa essere uno strumento per valorizzare i prodotti locali, non solo alimentari, che racchiudono una cultura e una varietà di esperienze uniche, irripetibili ed in esportabili. Sono grandi le potenzialità, ha proseguito Lagorio, per microproduzioni che possono assumere sempre maggiore rilevanza nel corso degli anni, una pluralità di mercati per una pluralità di prodotti. Prodotti locali per un "altro" mercato ma non minore. Difendere il "saper fare" italiano.

Via libera alle DE.CO. dunque che da ieri hanno conquistato anche il pieno sostegno della Vicepresidente della Camera dei Deputati Onorevole Giorgia Meloni, che si è detta molto soddisfatta per l'iniziativa che ha portato per la prima volta dentro la Sala del Cenacolo di Palazzo Valdina la cultura materiale italiana rappresentata da oltre 100 prodotti a Denominazione Comunale esposti nello splendido chiostro di Palazzo Valdina.

Di questi vogliamo ricordare alcuni dei prodotti DE.CO. dei Comuni che hanno ricevuto da ASSODE.CO., un attestato di merito per l'impegno profuso nella promozione delle loro Denominazioni Comunali: le pesche di Travedona Monate, il caso peruto di Ruviano, i tortelli con la coda di Vigolzone, il sedano bianco di Cingoli, la soppessata bianca di Santa Sofia d'Epiro, le ceramiche di Caltagirone, i carciofi di Ladispoli, i sa burra di Sarule, i sa luisinca di Luras, le mele di Barge, le patate di Gottolengo, il vino di Castenedolo, il salame cotto di Quinzano d'Oglio, i casoncelli di Barbariga, il pastinocello di Stazzema, le minn 'e monaca di Aciri, le cipolle bianche di Comiso, la salciccia appassita alla perlica di mora romagnola di Molinella, i gnocchi con la fioreta di Recoaro Terme, la torta di patate di Farini, i limoni di Procida, i fischietti in terracotta del Comune di Rutigliano.

Attestati di merito per amministratori, caparbi e illuminati che hanno intuito in tempi non sospetti la portata di un simile progetto. Sindaci e assessori che si sono presi a cuore il proprio territorio, l'hanno promosso e valorizzato ovunque.

Un appuntamento straordinario dunque, che ha visto varcare la soglia della Camera dei Deputati i migliori prodotti dell'enogastronomia italiana, una festa del gusto e della cultura tricolore, che segnerà un importante traguardo nella promozione, valorizzazione e difesa del patrimonio tricolore.

Un'Italia ancora da scoprire dunque quella delle DE.CO., fatta da gustose chicche gastronomiche e pregiatissimi manufatti artigianali, che si nascondono nei viottoli dei centri storici, sotto insegne mai invadenti, oppure lontano dalle case, nei pascoli o nelle stalle che lambiscono l'abitato.

Un'Italia in miniatura forse, per le quantità di produzione che mai potranno soddisfare i mercati internazionali, ma anche un'Italia che piace così, da sempre.

E' questa la vera scommessa della Denominazione Comunale - sostiene Riccardo Lagorio - non portare questi prodotti fuori da dove nascono, ma fare arrivare i turisti a consumarli proprio lì, dentro i confini del Comune. Perché? Perché chi arriva può scoprire il paese, i suoi scorci, fermarsi al bar a prendere un caffè, prendere il giornale in edicola, pranzare al ristorante e dormire nell'albergo del luogo. Il prodotto DE.CO. può fare rinascere l'economia di un territorio, e lo sanno bene gli amministratori che seriamente hanno intrapreso questa strada. Dove c'è una Denominazione Comunale, c'è la storia, c'è la cultura, c'è il gusto e l'arte dell'Italia, ma soprattutto la gente, quella che si fa sentire, quella che ti emoziona

raccontandosi, tra un boccone e l'altro, o sotto l'ombra di una chiesa o di un palazzo, o all'aria aperta, sotto le cime profumate delle montagne.

La Guida ai Comuni DE.CO. : Viaggio nell'Italia a Denominazione Comunale:

Piccoli tesori nascosti, produzioni legate alla vita di microcomunità locali che valorizzano le culture del territorio. In un volume, recentemente presentato a Roma, un viaggio unico per meglio conoscere il nostro patrimonio alimentare. La guida è il frutto di un lavoro pluriennale, iniziato dall'autore Riccardo Lagorio insieme a Luigi Veronelli più di 15 anni fa. “Viaggio nell’Italia a denominazione comunale”: la prima guida sulle denominazioni comunali (DE.CO) è stata presentata alla presenza del Vice presidente della Camera dei Deputati On.le G. Meloni il 24 ottobre scorso, presso la Sala del Cenacolo di Palazzo Valdina a Roma.

L’iniziativa organizzata dall’ASSODE.CO ha visto la partecipazione dei Sindaci e degli Assessori dei Comuni a denominazione comunale e si è conclusa con il conferimento agli amministratori locali presenti di un attestato e con una mostra dei prodotti a denominazione comunale di tutta Italia.

40 Itinerari turistici segnalati, 80 Comuni a denominazione comunale da conoscere, 200 prodotti a denominazione comunale, 60 ricette tradizionali, 200 indirizzi di maestri artigiani e molto altro ancora.

Ciò che incuriosisce, nelle pagine di Viaggio all'Italia a Denominazione Comunale, è un inconsueto viaggio all’Italia, un percorso insolito tra una minn ‘e monaca di Acri ed un fatulù di Berzo Demo, un fischietto in terracotta rossa di Rutigliano ed un sa burra di Sarule. Un’Italia maledettamente… di provincia che rappresenta lo spirito peninsulare più sincero; un mosaico di saperi tanto ampio quanto arduo da scovare.

Il testo, frutto di un lavoro di circa 15 anni di ricerche e, da ultimo, del Progetto di Denominazione Comunale (DE.CO.) che l’autore, Riccardo Lagorio, ha iniziato insieme a Luigi Veronelli, intende mettere sotto i riflettori della cronaca una serie di prodotti unici e poco noti del saper fare italico. Che dire ad esempio delle pesche sciroppate di Travedona Monate, tanto apprezzate dalla Principessa Diana, o degli asparagi bianchi di Zambana esportati sino alla corte di Francesco Giuseppe d'Austria, o magari del pastinocello (carota priva dei pigmenti che la casa Orange impose al fittone) di Sant'Anna di Stazzema, o ancora di quella sorprendente scapece di Botrugno solo lontanamente imparentata con quella vastese e ancor meno con la escapeche di cervantina memoria?

Prodotti unici, rintracciabili esclusivamente in un territorio tanto stretto quanto i confini comunali (l'Italia è IL paese dei Comuni) e magari, per uno strano destino e beffa geografica, su qualche scaffale dei più lussuosi mercati londinesi o parigini o dell'Estremo Oriente... Un'Italia tutta da raccontare -e questa volta, mi permetta di usare un termine abusato con disinvoltura: scoprire- come quella che si cela nella Fontana Zolfo di Montafia, semplicemente miracolosa per chi abbia piaghe o lesioni. O magari abbia ecceduto a tavola (provare per credere!).

Sì perché questo progetto si snoda dai prodotti dei Comuni ai produttori, ai ristoratori ed alle aree limitrofe di quei Comuni a Denominazione Comunale per raggiungere le località vicine con curiosità e aneddoti... stravaganti come la Festa dei Cornuti di Ruviano (si celebra l'11 novembre, San Martino, protettore dei gelosi. Quando si dice: legge del contrappasso...). Come chiaramente si intende più che Guida il lavoro è di golosa antropo-filologia geografica.