



Autunno del gusto

Scritto da Chef Ratatouille Martedì 16 Novembre 2010

Autunno del Gusto



Inizio di settimana con grandi preparativi a Norcia, pronta a "celebrare", nel prossimo week-end, dal 19 al 21 novembre, la II edizione della nuova kermesse novembrina "Autunno del Gusto": evento che vedrà protagonisti i sapori e i prodotti d'eccellenza della città, la sua tradizione, la sua storia e il suo paesaggio. Tutto nel nome del gusto, con produttori, chef, personaggi del mondo dello spettacolo ed esperti di cucina e gastronomia.

Obiettivo: esaltare la tipicità locale con degustazioni guidate, assaggi, percorsi storici e culturali legati alla tradizione del territorio. "Autunno del Gusto" - afferma il vicesindaco e assessore al turismo Adriano Di Stefano - è un'occasione per mettere in mostra e riscoprire le grandi potenzialità produttive ed economiche del Nursino, particolarmente legato alla raccolta del tartufo, alla lavorazione della carne, alla produzione delle lenticchie, dei formaggi tipici e degli insaccati. Un'occasione, inoltre, per valorizzare il forte legame tra i prodotti e il territorio: un elemento di forte tipicità, che è stato fonte di ricchezza nel passato e che può caratterizzare il futuro attraverso un'azione comune di rilancio del patrimonio dell'intero sistema territoriale". E l'"Autunno del Gusto" va proprio in questa direzione, anche alla luce dell'evoluzione del mercato, sempre più orientato a privilegiare i prodotti di alta qualità e di pregio, soprattutto se espressione di un'eccellenza territoriale. "Nonostante si affermi tra i consumatori il 'politeismo alimentare', ossia la predisposizione a mangiare di tutto attraverso combinazioni soggettive di alimenti e di luoghi - prosegue Di Stefano - il Rapporto sulle abitudini alimentari curato dalla Coldiretti e dal Censis ha rivelato che cresce negli italiani il consumo di prodotti Dop e Igp.

In Italia sono infatti il 22,6%, con un 21,6% di acquirenti che acquistano direttamente dal produttore. E' questo l'indicatore di una crescente attenzione nei confronti dei prodotti e nei produttori di qualità". Anche in Umbria i prodotti Dop e Igp hanno subito nell'ultimo triennio un notevole incremento.

Il fatturato alla produzione (Fonte Ismea) è passato da 12,8 milioni di euro del 2007 a 25,3 milioni del 2008 (+ 105,2%) e a 34 milioni del 2009 (+ 29,2%). E' un trend positivo che nel 2010 - secondo alcune stime prudenti - potrebbe raggiungere e superare i 40 milioni di euro. In un'indagine condotta tra 1200 operatori, l'Ismea (Istituto di Servizi per il Mercato Agricolo Alimentare) ha

Comune di Norcia (PG) – Ufficio Stampa

inoltre rilevato che tra gli operatori si è diffuso un clima di fiducia, sostenuto soprattutto da una ripresa degli ordini, anche in vista delle imminenti festività natalizie.

Tra i settori in crescita, anche quello della prima lavorazione delle carni rosse. Un dato confermato da un'analisi condotta della Coldiretti, sulla base dei dati Istat relativi al primo semestre di quest'anno. Si parla di aumento record del 14 per cento nelle esportazioni di prodotti della norcineria: prosciutti, salami, cotechini, zamponi e altre specialità della salumeria nazionale come il sanguinaccio e i ciccioli.

Singolare l'aumento del 15 per cento delle esportazioni di salsicce in Germania e la crescita del 6 per cento nell'esportazione di pancetta in Gran Bretagna, patria del bacon. Significativa la diffusione del prosciutto crudo, che rappresenta il 43 per cento del totale dell'export. I prodotti della norcineria sono richiesti in Germania, Francia e Inghilterra, dove è diretta oltre la metà della produzione nazionale. Fuori dall'Europa sono americani e giapponesi i maggiori consumatori. In Italia la carne di maiale fresca o trasformata è la più consumata.

Ogni italiano mediamente ne mangia 31 chili all'anno, per una spesa complessiva di 1,2 miliardi di euro per acquisto di carne fresca di maiale e di 3,3 miliardi di euro per i salumi (nell'ordine: prosciutto crudo, prosciutto cotto, salame e mortadella). L'appuntamento con "Autunno del Gusto" mette in vetrina i prodotti di eccellenza "made in Norcia", garantiti da antichi criteri di lavorazione: criteri che contribuiscono a diffondere la qualità e l'immagine dell'Umbria in tutto il mondo.