

# I prodotti del territorio eccellenti tutto l'anno

Il Piemonte ha una grande tradizione gastronomica, oltre 370 prodotti agroalimentari catalogati e riconosciuti

“Le feste natalizie e di fine anno - afferma il presidente di Confagricoltura Piemonte **Enrico Allasia** - hanno rappresentato una bella occasione per conoscere meglio il territorio e i prodotti tipici. Il paesaggio rurale e le produzioni agroalimentari del Piemonte offrono un panorama ricco, con una serie variegata di specialità tipiche subalpine a base di carne, latte, uova, miele, cereali, frutta e verdura”.

Il Piemonte - ricorda Confagricoltura - è una regione di grande tradizione gastronomica, esito di un percorso storico complesso. La **carne bovina** è una delle eccellenze produttive piemontesi: la regione è all'avanguardia per il sistema di certificazione in grado di garantire qualità, sicurezza, gusto e tradizione.

La carne bovina prodotta in Piemonte è tenera, succosa, naturalmente “rossa”. Scegliere tra le numerose specialità culinarie a base di carne diventa un gioco di sensi da provare nei ristoranti, siano questi locali storici cittadini, o piccole trattorie sparse nella pianura, o rustiche baite di montagna.

Meritano di essere assaggiati anche i salumi: il **prosciutto crudo**, il **lardo**, le **salsicce**, i **salami** confezionati nelle fogge più particolari, tutti provenienti da animali allevati con costante attenzione alla qualità. Le produzioni agroalimentari - spiega Confagricoltura - offrono ancora un panorama estremamente ampio di altre specialità tipiche: il **pollame** e le **uova**, i **pro-**

**sciutti di capra**, le **tinche** gobbe dorate del Pianalto di Poirino, le **trote**.

Il **riso** ha conquistato un primato invidiabile: quello prodotto in Piemonte, nelle varie tipologie, rappresenta la metà del raccolto nazionale, con varietà qualitativamente tra le migliori.

Condito con i sapori delle verdure tipiche del territorio, con dei formaggi, o spruzzato dalle lamelle del prezioso tartufo bianco, il riso rappresenta uno dei piatti più versatili della cucina nostrana. Il **latte di alta qualità** prodotto dagli allevamenti piemontesi costituisce l'ingrediente base per la produzione di prelibati formaggi, grande eccellenza gastronomica piemontese. Un buon pasto richiede l'accompagnamento di un **vino** adeguato: il Piemonte è leader nella produzione di vini di grande pregio, e non c'è che l'imbarazzo della scelta tra le prestigiose denominazioni d'origine piemontesi.

L'itinerario alla scoperta del gusto buono piemontese non trascuri **ortaggi e frutta** di cui è ricchissima la regione subalpina, da cui prendono forma le **confetture** e le salse diventate celebri per la loro prelibatezza.

In questo scenario gastronomico i produttori agricoli vercellesi e biellesi offrono le loro specialità anche all'estero, come testimoniano i turisti al ritorno dai loro viaggi: il riso vercellese e segnatamente del Principato di Lucedio e il riso Acquerello, accanto al vino Gattinara DOCG, dell'a-

zienda agricola Travaglini Giancarlo s.s. compare sugli scaffali di mezzo mondo e, in Europa, a Parigi nelle Galeries Lafayette e a Londra nei Grandi Magazzini Harrod's.

Inoltre ricordiamo l'innovazione della azienda agricola Bertolone Eleonora di Collobiano, che dopo aver riproposto agli estimatori il riso delle varietà Rosa Marchetti e Razza 77, recuperando queste antiche varietà, ha sviluppato le “Gocce di Violet”, ottenute dalla **farina di riso Violet**, varietà iaponica colorata e coltivata nelle loro risaie tra Collobiano e Quinto.

Si tratta di una essenza spalmabile di riso Violet, da usare al posto dello zucchero per dolcificare bevande, sul gelato e con le fette biscottate. I produttori piemontesi invitano i consumatori a scoprire, durante tutto l'anno, questo grande giacimento di specialità, che oltre alle numerose denominazioni d'origine e alle indicazioni geografiche protette, all'eccellente cantina con un centinaio di tipologie di vini a denominazione d'origine controllata e controllata e garantita, può contare su oltre 370 prodotti agroalimentari tradizionali catalogati e riconosciuti.

Oggi in Piemonte l'agricoltura rappresenta un patrimonio di 1 milione di ettari di superficie coltivata - precisa Confagricoltura - che dà lavoro a oltre 50 mila imprese e occupa più di 140 mila lavoratori, per un valore della produzione all'origine di 3,6 miliardi.

