



Per avere una idea di come l'agroalimentare, la tipicità, la genuinità possano essere le carte vincenti dell'economia (ma anche del turismo) in provincia di Foggia fatevi un giro sulla nuovissima sezione del Google Cultural Institute che ospita il *Catalogo dell'Arca del Gusto* della Fondazione Slow Food per le Biodiversità.

Il progetto è ambizioso e si fonda sull'idea del cibo come cultura, somma di ambiente e tradizioni spesso secolari a rischio di scomparsa, sotto l'incalzare della globalizzazione. L'*Arca del Gusto* viaggia per il mondo e raccoglie i prodotti che appartengono alla cultura, alla storia e alle tradizioni di tutto il pianeta. Un patrimonio straordinario di frutta, verdura, razze animali, formaggi, pani, dolci, salumi... che vede la provincia di Foggia in una posizione di spicco, e in modo particolare il Gargano.

Dei 30 prodotti censiti nella regione Puglia, ben 8 riguardano cibi o razze animali tipici della Capitanata, e come già detto a recitare la parte del leone è il Gargano.

Nella categoria dei formaggi e latticini troviamo il *Caciocavallo Podolico del Gargano*, il *Caciofiore* (la cui zona di produzione viene correttamente attribuita alla provincia), il *Canestrato Pugliese* (qui la base dati della *Fondazione Slow Food* non è del tutto corretta perché questo tipo di formaggio viene attribuito all'intero territorio regionale, quando invece è conosciuto anche con il nome di *Canestrato Dauno* o *Pecorino Dauno*).

Il Gargano va forte anche per quanto riguarda le razze censite nell'archivio dell'*Arca del Gusto*: inevitabile la presenza della *Vacca Podolica del Gargano*, ma c'è anche la *Capra garganica*, mentre le aree collinari interne sono efficacemente rappresentate dal *Maiale nero dei Monti Dauni*.

Le produzioni orticole sono invece rappresentate della *Fava di Carpino* e dai *Lampascioni* (che vengono prodotti sull'intero territorio regionale).

Pensate che ci siano altri prodotti degni di salire sull'Arca del Gusto? Personalmente, mi pare che nell'elenco possano trovare posto vitigni come il *bombino* o il *sumariello* ma soprattutto il *pane*, che è probabilmente il prodotto più antico e più tipico della provincia nota anche come il Granaio d'Italia, ma che non ha ricevuto mai l'attenzione che meritava. L'elenco è soggetto ad ampliamenti ed estensioni nel senso che tutti quanti ritengono un prodotto, un vino, un vitigno meritevole di inserimento nell'*Arca del Gusto* possono segnalarlo al seguente indirizzo web:

<http://www.fondazione Slow Food.com/it/cosa-facciamo/arca-del-gusto/segnala-un-prodotto/>

Per poter salire a bordo dell'Arca del Gusto i prodotti devono rispondere ad alcuni requisiti: devono essere di interesse alimentare e possono comprendere: specie domestiche (varietà vegetali, ecotipi, razze e popolazioni autoctone), specie selvatiche (solo se legate a tecniche di raccolta, trasformazione e usi tradizionali) e prodotti trasformati; devono essere di qualità (organolettica) particolare; devono essere legati a un territorio, alla memoria, all'identità di una comunità e al saper fare tradizionale locale, devono essere prodotti in quantità limitate e, infine, essere a rischio di estinzione.

[Articolo aggiornato l'1.10.2015]

Facebook Comments

Potrebbe interessarti anche:



Ceschin: l'eterna
controra di
Foggia



- D'Araprì e Cacc'e
Mitte rilanciano il
terroir



- È il Nero di Troia
Passalacqua il
miglior vino rosso
pugliese



- Aeroporto, tante
opinioni. Ma
sarebbe ora di
fare sintesi.

Clicca sul pulsante per scaricare l'articolo in Pdf 

Hits: 11