

Le giuggiole di Arquà e lo zucchero di Pontelongo tra i tesori del gusto dei piccoli Comuni

di Giacomo Visentin - giovedì, gennaio 11, 2018

<http://estensione.org/cronaca/le-giuggiole-arqua-lo-zucchero-pontelongo-tesori-del-gusto-dei-piccoli-comuni-32380>



ROMA. C'erano anche le **giugliole di Arquà Petrarca** e lo **zucchero di Pontelongo** fra i "tesori del gusto" che hanno partecipato questa mattina alla prima **rassegna dei prodotti tipici dei Comuni con meno di 5 mila abitanti**, organizzata da **Coldiretti** e Fondazione Symbola al Centro Congressi di Palazzo Rospigliosi, a Roma.

L'evento ha aperto l'**anno nazionale del cibo italiano**, proclamato su iniziativa dei ministri Dario Franceschini (Beni, attività culturali e turismo) e Maurizio Martina (Politiche agricole e forestali). La mostra rappresenta una vera e propria **"mappa gourmet" dei tesori nascosti** nei 5.567 borghi d'Italia che raccontano la storia di un patrimonio naturale, paesaggistico, culturale e artistico senza eguali per la popolazione locale ma anche per il numero crescente di turisti italiani e stranieri che vanno alla ricerca dei tesori del Belpaese. Dalla tipicità dei **Colli Euganei** si ottengono **marmellate, grappe e confetture** al celeberrimo liquore; a **Pontelongo** si lavorano invece quintali di barbabietole in quello che è, probabilmente, l'**ultimo zuccherificio** ancora in funzione in tutta Italia.

A sostenere i due prodotti tipici è arrivata anche una delegazione da Padova, guidata dal presidente provinciale di Coldiretti **Federico Miotto**: «A Padova, è bene ricordarlo, ben 50 Comuni su 104 contano meno di 5 mila abitanti, ma vantano un'**agricoltura viva e dinamica**» sottolinea il numero uno dell'associazione di categoria. «L'agricoltura non solo mantiene vivi questi Comuni, ma li rende anche "famosi", visto che spesso questi **prodotti** sono **accompagnati dal nome del Comune d'origine**». Imprese agricole locali che pertanto rappresentano una «straordinaria opportunità: un'economia misura d'uomo che punta su **comunità e territori**, sull'intreccio fra tradizione e innovazione, fra vecchi e nuovi saperi. Qui si producono la maggior parte delle nostre **Dop e Igp** e dei nostri **vini più pregiati**, insieme a tanta parte di quel made in Italy apprezzato a livello internazionale».