#saleitaliano un patrimonio nazionale da valorizzare

written by Rivista di Agraria.org | 12 novembre 2018

Il sale è un prodotto strategico per l'Italia. Innumerevoli saline marine e miniere di terra di altissima qualità. Un patrimonio da non disperdere. E' importante un impegno e una attenzione del Ministero politiche agricole alimentari forestali e turistiche, dice Giampietro Comolli.

Dopo il vino, le bollicine, l'olio, l'aceto anche il sale è una commodities da salvaguardare, da elevare a prodotto di qualità e tipico e soprattutto da tenere ben stretto come patrimonio nazionale che unisce mare-terra-località-imprese-uomini. E' un bene inalienabile che necessita di una norma specifica a vantaggio del consumatore, ma anche dei prodotti tipici italiani. Le saline e le miniere sono un bene demaniale dello Stato, per questo è opportuno e corretto che il sistema governativo difenda il sale, come la pesca, come i prodotti Dop, Igp. Pochissimi sono i sali italiani oggi che rientrano in un riconoscimento ufficiale, come Igp a Trapani e come presidio Slow Food a Cervia, tutte le saline marine o di terra sono collegate a una riserva o a un parco, anche di grandi dimensioni. Sono zone umide dall'alto valore territoriale che possono creare attrazione, turismo, occupazione, nuove start up. Il sale, come il grano, è una fonte fondamentale per la vita umana, non solo un uso quotidiano a tavola. e' vero che il sale ha anche una funzione industriale molto forte, ampia, ma si possono creare "chicche" a tavola e sostanze altamente utili per la salute umana, la cosmesi, i farmaci avendo diverse proprietà. LANCIO E CHIEDO a tutto il mondo politico locale e nazionale che il sale italiano sia tutelato, salvaguardato come patrimonio nazionale. Inoltre il Sale del Sud Italia presenta caratteristiche naturali e biologiche uniche, dalla composizione alla limpidezza, dalla purezza agli aromi naturali, dalla alta presenza di iodio che magnesio, che sono altamente sanificanti. RAMMENTO anche che senza il sale di miniera (Salsomaggiore o Volterra, per fare solo due esempi) probabilmente oggi con potremmo gustare e assaggiare prodotti come il Grana Panano, il parmigiano Reggiano, la Coppa Piacentina, il Salame Gentile, il Culatello, il Prosciutto di San Daniele, il Parma tanto per citare i più noti. L'Italia ha bisogno di questi giacimenti fondamentali, devono essere controllati, seguiti e vedere se oltre alla concessione governativa del Demanio (ricordo che sono tutte proprietà dello Stato e concesse temporaneamente a imprese private o enti pubblici locali che ne gestiscono l'operatività e la funzionalità) e – come CEVES – Centro Studi Ricerca Vino&Cibo – stiamo facendo una campagna di analisi e valutazioni sui prodotti alta qualità italiana, di difesa di una produzione che deve emergere, diventare la più importante al mondo soprattutto per la ristorazione italiana. La cucina italiana nel mondo, i cuochi che fanno cucina italiana, potrebbero così avere brand-marchi di origine esclusiva italiana, prodotti su suolo italiano da imprese italiane. il sale è un prodotto della natura che ha caratteristiche salutistiche da elevare anche come valore aggiunto e non deve essere un prodotto mass-market e solo industriale antighiaccio. Comolli chiede una grande attenzione del Governo verso uno dei prodotti, oltre ad altre spezie e erbe officinali, fondamentale per i Dop e Igp italiani. Difendiamo l'origine italiana, qualifichiamo siti-distretti, integriamo la produzione con il consumo, sviluppiamo una economia locale attrattiva e ospitale che può ruotare attorno a saline, terme, valore dell'acqua, ma anche attenzione ai porti di attracco, alla pesca e al mare, fonte connessa con le imprese marine.

Autore: Giampietro Comolli.
12/11/2018