



**SI E' CONCLUSA LA CAMPAGNA "I SAPORI DEL CAMPO". ALLA
SCOPERTA DEI PRODOTTI A DENOMINAZIONE D'ORIGINE IN 300
AGRITURISMI ITALIANI**

Grande successo della campagna "I Sapori del Campo", l'iniziativa che ha coinvolto 300 agriturismi in Italia e migliaia di ospiti, promossa da Confagricoltura nell'ambito di una campagna di informazione realizzata con il contributo della Unione Europea e dello Stato italiano, volta a far conoscere il patrimonio gastronomico, ed economico, rappresentato dai prodotti a Denominazione d'origine.

Menù appositamente creati, pacchetti turistici "dedicati", materiali informativi, tovaglette in regalo: questo, in sintesi, il programma che, nei mesi di agosto e settembre, ha coinvolto 300 delle più rappresentative aziende agrituristiche italiane nell'ambito dell'iniziativa "I sapori del campo - Un viaggio negli agriturismi italiani alla scoperta dei prodotti STG", promossa da Confagricoltura nell'ambito di una campagna d'informazione triennale, realizzata con il contributo dell'Unione Europea e dello Stato italiano, volta a far conoscere il patrimonio di tradizione, di eccellenza e di ricchezza rappresentato dai prodotti DOP, IGP e STG.

Quest'anno la campagna è stata incentrata, in particolare, sulle STG (Specialità Tradizionali Garantite), il cui riconoscimento deriva da una composizione o da metodo di produzione tradizionali. In Italia c'è un solo prodotto: la mozzarella STG, che si produce anche nelle Marche, scelte per un breve itinerario agrituristico alla scoperta dell'agroalimentare d'eccellenza, della natura e della cultura rurale.

La manifestazione, a cui ha partecipato una significativa rappresentanza delle 5 mila aziende aderenti ad Agriturismo, ha consentito agli ospiti di entrare in contatto diretto con i prodotti agro-alimentari che sono frutto di un sistema di tradizioni di eccellenza e di tipicità gastronomiche inventate e tramandate nei secoli. Prodotti oggi protetti dagli Organismi comunitari attraverso un rigoroso sistema di certificazione, che garantisce al consumatore la massima tutela in termini di qualità e di sicurezza.

“Per Confagricoltura, la principale organizzazione di rappresentanza dell’imprenditoria agricola italiana, l’impegno a promuovere la qualità delle produzioni agro-alimentari è da sempre prioritario” - spiega il suo presidente, Federico Vecchioni -. Le molte centinaia di prodotti agro-alimentari con certificazione DOP, IGP e STG riconosciute dall’Unione Europea rappresentano il picco di tale qualità”.

Ad oggi sono complessivamente 183 i prodotti italiani certificati su un totale europeo di 869. Nel 2006 il fatturato al consumo era di circa 9,2 miliardi di euro e quello alla produzione raggiungeva i 4,9 miliardi di euro; nel 2007 l’incremento, in base alle rilevazioni Ismea, è stato del 5,4% sul consumo e del 7,9% sulla produzione.

“I prodotti a Denominazione d’Origine - dichiara Vittoria Brancaccio, presidente di Agriturist - rappresentano per le aziende agrituristiche una grande opportunità per valorizzare l’offerta ristorativa e sottolineare la connessione fra costumi alimentari e territorio. Molte località rurali, prima poco interessate dal turismo, grazie a questi prodotti, e all’agriturismo che è la sede naturale per conoscerli e apprezzarli, hanno visto crescere i visitatori e dato fiducia a tutti quegli imprenditori agricoli che hanno creduto nella tipicità, nella genuinità e nella tradizione. Si tratta di un patrimonio gastronomico e culturale di straordinaria importanza per il nostro Paese che ha ancora tantissime specialità agroalimentari da riscoprire e proporre al riconoscimento comunitario”.