Idee a denominazione d'origine per lo spuntino italiano

yoortjr-395612ce

Un panino con qualche belle fetta di prosciutto Dop San Daniele o una focaccia di Recco Igp. Gli spuntini degli italiani sono a denominazione d'origine. In Friuli, dove nasce il San Daniele, la ricetta di preparazione è rimasta immutata da secoli: con l'utilizzo del sale marino, senza l'aggiunta di additivi o conservanti. Anche per questo il prosciutto di San Daniele è un'ottima fonte di proteine nobili e di alta qualità, di vitamine e di minerali, soprattutto fosforo, zinco e potassio. Ma è soprattutto il suo profumo e il gusto dolce a farlo preferire agli italiani.

A fronte di un calo nell'acquisto di salumi da parte delle famiglie italiane dello 0,8% nei primi sette mesi del 2015, il prosciutto di San Daniele è in decisa controtendenza con un +8,6%. Dati ancora più positivi per l'export cresciuto oltre il 10% sia nell'Unione europea sia Australia, Giappone, Usa e Svizzera.

Analoga fortuna c'è da augurare a una delle specialità italiane più recentemente iscritte nelle Indicazione geografiche protette dell'Unione europea: la focaccia di Recco. La focaccia di Recco con formaggio è una specialità ligure la cui produzione può avvenire solo nei comuni di Recco, Sori, Avegno e Camogli (e ciò ha provocato più di qualche polemica, come si può leggere in questo articolo di qualche giorno fa). Si narra che tale prodotto esisteva già all'epoca della terza crociata. Oltre al gusto, quello che accomuna i due prodotti è la semplicità. Gli ingredienti della focaccia di Recco Igp sono infatti solo farina, formaggio fresco, olio extravergine, acqua e sale.

Fonte: Teatro Naturale per Sol&Agrifood