



IL MOLISE MINIERA DI GUSTI E DI SAPORI

Antonio Ventresca*

Con la puntualità che da sempre ci contraddistingue, anche per questo 2004 è stato preparato l'Atlante dei Prodotti tradizionali della Regione Molise.

La pubblicazione, giunta ormai alla quinta edizione, si è arricchita di ulteriori 19 prodotti che aggiunti a quelli individuati nelle passate edizioni portano il totale alla ragguardevole cifra di 179, un numero decisamente elevato che non fa altro che confermare quanto abbiamo ripetuto gli anni scorsi: il Molise, nonostante le sue ridotte dimensioni, è una vera e propria miniera di gusti e di sapori particolari, frutto di antiche tradizioni e di un territorio ancora in gran parte incontaminato, che, se opportunamente sfruttata e, soprattutto valorizzata potrà dare un impulso di sviluppo all'intera economia regionale.

Terminata l'epoca degli interventi a compartimenti stagni, la strada da seguire è quella dello sviluppo integrato; solo coniugando produzioni agroalimentari, turismo, bellezze ambientali, storia, tradizioni e artigianato locale, coinvolgendo in maniera attiva tutti i soggetti interessati, si potrà dare quella marcia in più necessaria per lo sviluppo del nostro Molise.

Negli anni scorsi abbiamo accennato alle difficoltà incontrate nella fase di commercializzazione delle pur ottime produzioni agroalimentari; adesso, terminata la fase pionieristica della ricoperta dei sapori e dei gusti regionali, siamo pronti per affrontare questa nuova sfida. Le nostre strutture sono già al lavoro e, probabilmente nella prossima edizione dell'Atlante, saremo in grado di avere una precisa mappatura dei prodotti tradizionali dando esatte indicazioni riguardo alle ditte che effettivamente li producono; in una secon-

da fase, agendo insieme ad altri soggetti, si potranno individuare dei veri e propri itinerari gastroenoturistici, percorrendo i quali il visitatore conoscerà le bellezze artistiche e ambientali, si appassionerà alla storia e alle tradizioni locali e, naturalmente, gusterà i prodotti agroalimentari del posto. Realizzando ciò, puntando decisamente sul gastroenoturismo, non sarà più solo un'utopia incontrare, perfino nei centri più piccoli del Molise, turisti, anche stranieri, alla ricerca di quei sapori, di quelle bellezze e di quelle emozioni proprie della nostra Terra.

Restando in tema di commercializzazione delle produzioni, non bisogna dimenticare poi la notevole azione di promozione, che ha visto sempre l'Ente in prima fila, svolta con l'assidua presenza a fiere e manifestazioni in cui sono stati sempre messi in grande evidenza i prodotti agroalimentari tipici e tradizionali e che ha contribuito notevolmente a far conoscere tutto il Molise fuori dai confini regionali. Va sottolineato che in ogni manifestazione sono state distribuite, riscuotendo sempre un grande successo e andando letteralmente a ruba, copie dell'Atlante dei Prodotti tradizionali della Regione Molise.

Un particolare riguardo è stato riservato ai molisani residenti all'estero, che, seppure fisicamente lontani, sono sempre strettamente legati alla propria terra di origine, e che svolgono l'utile compito di diffondere all'estero i prodotti molisani con il conseguente incremento delle esportazioni. Infatti diverse copie dell'Atlante sono state spedite alle diverse associazioni di molisani sparse per i cinque continenti e in particolar modo nei seguenti Paesi: Argentina, Australia, Belgio, Brasile,

Canada, Francia, Gran Bretagna, Stati Uniti, Sud Africa, Svizzera e Venezuela.

Il Molise, come si diceva in precedenza, è una piccola regione; qualcuno addirittura lo paragona ad un quartiere di una grande città italiana. Nel nostro caso, però, le ridotte dimensioni, abbinate ad una grande variabilità anche tra paesi limitrofi fanno sì che, nel raggio di poche decine di chilometri, si possa passare dalle nevi di Campitello al mare di Termoli, dalle vestigia romane di Pietrabbondante alla cultura slava di alcuni centri del Basso Molise il tutto associato ad una piacevole diversità di produzioni alimentari che consentono di gustare sul posto la zuppa di pesce a pranzo e il formaggio di alta montagna a cena.

La strada per lo sviluppo della regione passa anche attraverso la valorizzazione di questo grande patrimonio di diversità ed unicità; noi dell'ERSAM l'abbiamo già intrapresa e siamo pronti a percorrerla insieme a tutti quei soggetti che hanno a cuore il progresso del mondo agricolo e di tutto il Molise.



*Commissario Straordinario Ersam Molise