

Idee a denominazione d'origine per lo spuntino italiano

yoortjr-395612ce

Un panino con qualche bella 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.

Analogia 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](#)