Martedì, 27 Aprile 2010 15:39
Di Claudio Ferrara

Un territorio essenzialmente industriale ma che non ha perso del tutto la sua tradizione agricola. I suoi prodotti Doc e Dop cominciano a essere valorizzati, mentre qui hanno sede alcuni grandi nomi dell'agroalimentare.

Nonostante una superficie relativamente contenuta (405 chilometri quadrati) e un numero piuttosto limitato di Comuni (solo 55), la Provincia di Monza e della Brianza conta **più di 800 mila abitanti** (833.348 per la precisione) con una densità molto elevata, ben **2.055 abitanti per chilometro quadrato**.

Ma, soprattutto, può contare su un invidiabile **sistema produttivo**: le imprese attive sono **63.373**, **una ogni 13 abitanti,** delle quali **23.217** sono imprese artigiane. Dati interessanti, quelle guidate da donne sono **12.799** mentre **3.473** sono i titolari stranieri di imprese individuali. La Provincia MB può vantare anche ben **599 imprese storiche** e **30** Centri di formazione professionale.

In un simile contesto, ci si potrebbe aspettare che il settore agroalimentare rivesta un'importanza residuale. Invece, anche se come tutti ha risentito della recente crisi, anche se di dimensioni tutto sommato modeste in Brianza il comparto è vivo e vegeto. Grazie soprattutto alla persistenza di una tradizione agricola plurisecolare che ha dato vita nel tempo anche a una gamma importante (anche se spesso non così conosciuta) di prodotti Doc e Dop.

In Italia sono **oltre 4.100** i prodotti locali - Igp, Dop, agricoltura biologica ecc., per un valore di **5,6 miliardi di euro** nel 2004 - e i **450 vini** della tradizione Docg, Doc e Igt con vendite per **8 miliardi** e un **export di 3 miliardi di euro**, tutti però molto polverizzati.

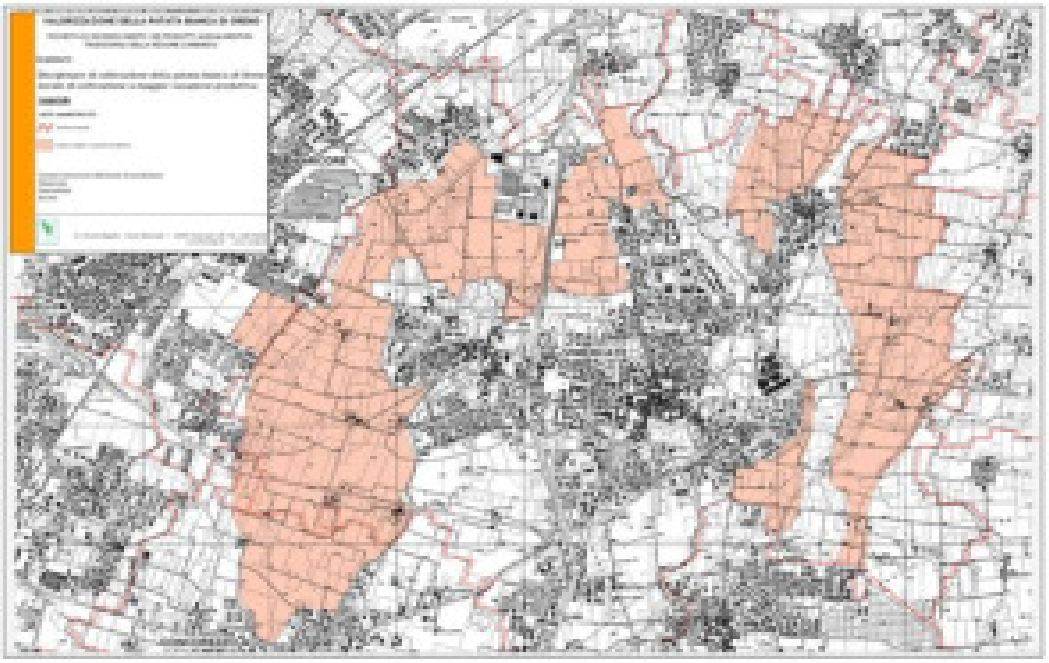
Phoca PDF

Il Salame Brianza Dop

Il più noto di quelli brianzoli è sicuramente il **salame Brianza**. Un salume conosciuto e apprezzato anche all'estero, che per meritarsi la qualifica di "**Dop**" è tutelato da un apposito consorzio di produttori e deve sottostare dal 1996 a un rigido disciplinare. I suini da cui è prodotto, per esempio, devono provenire tassativamente da allevamenti situati in Lombardia, Emilia Romagna o Piemonte e devono presentare le stesse caratteristiche di quelli dai quali si ricavano i pregiati prosciutti di Parma e San Daniele. Il salame Brianza Dop si prepara macinando spalla, fiscoli, pancetta, gola e parti magre, con sale, pepe, aglio e vino; la stagionatura varia dai quindici giorni ai cinque mesi.

Ma nel nostro territorio esistono molti altri prodotti tipici forse meno conosciuti, ma altrettanto squisiti. Per esempio **Oreno**, frazione di Vimercate, è famoso da sempre per le sue **patate**: qui viene coltivato un particolare tipo di patata bianca, la **Kennebec canadese**, adattissima per le sue caratteristiche di compattezza a essere utilizzata per gnocchi, pasta e purè. **A Mezzago, si produce** invece **l'asparago rosa**, unico a livello nazionale per la sua colorazione e per le sue qualità organolettiche. Coltivato sul territorio a partire dall'inizio del Novecento, l'asparago rosa di Mezzago aveva rischiato di scomparire verso la fine del secolo ma oggi si è tornati a produrlo con buoni risultati, anche grazie all'intervento di Comune e Regione.

Phoca PDF



L'area di coltivazione della patata bianca di Oreno

Per entrambi i prodotti la Camera di Commercio ha adottato da qualche anno il marchio verde “Made in Brianza”. Lo scorso gennaio la Provincia, invece, ha lanciato un bando i cui risultati sono stati pubblicati a marzo: saranno stanziati 70 mila euro per finanziare 14 imprese che valorizzano i prodotti targati Monza.

Ma qual è il reale peso di questa industria oggi? La Lombardia conta per il **15%** dell’intera produzione agroalimentare nazionale. In Brianza a farla da padrona è l’industria (il 36,4% delle attività economiche della provincia sono di carattere industriale) mentre le attività legate ad agricoltura, caccia e pesca sono solo l’1,9%. Una curiosità: l’annessione a fine 2009 di cinque comuni situati ai bordi settentrionali ha accresciuto il peso delle attività agricole che in quest’area è maggiore, fino a una punta del **5,6% a Cornate d’Adda**.

A livello nazionale invece, l'agricoltura in Italia può contare su un tessuto produttivo di oltre un milione di imprese (il 16 per cento del totale delle imprese italiane), mentre circa 70.000 sono quelle dell'industria alimentare; se si considerano anche l'industria alimentare, la distribuzione e i servizi, il settore agroalimentare del *made in Italy* vale oltre 220 miliardi di euro e si conferma, dopo il manifatturiero, come il secondo comparto in termini di contributo all'economia nazionale, con un'incidenza pari circa al 15 per cento del prodotto interno lordo.

Phoca PDF

Una vecchia pubblicità del "doppio brodo" Star

Monza e la Brianza, comunque, possono contare su diversi marchi importanti dell'alimentare. Uno dei più storici e sicuramente la Star di Agrate Brianza, che ha fatto la storia dello sviluppo del cibo industriale in Italia (per qualcuno forse un demerito più che un merito) introducendo prodotti inusuali per il nostro paese come il famoso "dado". La Rovagnati, che ha sede a Biassono, è diventata negli anni una delle marche di salumi più note al mondo mentre a Trezzo si trova la Fratelli Beretta.

Quali le prospettive per questo comparto? Secondo Slow Food Monza e Brianza bisogna puntare sulla qualità, sull'ecologia e sul piacere del cibo come momento di socializzazione. Insomma, un ritorno alle tradizioni dei nostri nonni nelle "cascine".

Phoca PDF