

Grana, Bresaola e Gorgonzola: la Lombardia a tavola è una potenza

La classifica di TasteAtlas incensa i prodotti gourmet più esportati: tra i primi 20 del pianeta ben 5 nascono qui

La Lombardia grigia e industriale? A tavola è una potenza mondiale. TasteAtlas, uno degli atlanti gastronomici online più conosciuti a livello internazionale, ha messo in fila i venti prodotti gourmet più esportati nel mondo: quattro sono lombardi, Grana Padano, Gorgonzola, Taleggio e Bresaola della Valtellina. A questi si aggiunge il Parmigiano Reggiano, prodotto anche nel Mantovano. Cinque presenze lombarde nella pattuglia degli undici prodotti italiani, ottimamente inseriti nella top 20 mondiale.

In cima alla classifica c'è proprio un simbolo della grande pianura lombarda. Il Grana Padano è primo con 105 milioni di chili esportati, davanti al salmone scozzese d'allevamento e alla feta greca. Al quarto posto compare il Parmigiano Reggiano. Considerarlo pienamente lombardo sarebbe una forzatura, essendo emiliano, ma il disciplinare di produzione comprende anche l'oltrepò mantovano, dove viene prodotto da generazioni. Sesto è il Gorgonzola, con oltre 26 milioni di chili esportati in 87 Paesi. Il più noto tra gli erborinati, nato nel Milanese, oggi prodotto tra Lombardia e Piemonte, che ha trovato estimatori ben oltre i confini italiani.

Bisogna poi scendere al diciottesimo posto per incontrare il Taleggio, con quasi 3 milioni di chili. Un formaggio che porta nel nome la propria origine, la Val Taleggio bergamasca, ma che attualmente ha il cuore della produzione nella lecchese Valsassina. Subito dopo, al diciannovesimo, c'è la Bresaola della Valtellina, con 632 mila chili esportati. Più che una graduatoria, ne esce quasi una mappa geo-gastronomica della regione: la pianura del Grana, il Milanese del Gorgonzola, le Orobie del Taleggio, la Valtellina della bresaola e quel lembo mantovano dove la Lombardia incontra il Parmigiano. Un piccolo paradosso per la regione italiana delle fabbriche, della finanza e dei servizi: una parte della sua identità continua a nascere lontano dalle città, tra stalle, latte, pianura e montagne. E alcuni dei suoi prodotti più locali sono ormai diventati cittadini del mondo.

STEFANO CORRADA

