**COLDIRETTI: IN EMILIA ROMAGNA ASSEGNATE 393 BANDIERE GUSTO**

***Quasi un centinaio solo nel Piacentino. Tra le new entry i chisolini***

Record a tavola per l’Emilia Romagna che nel 2018 raggiunge 393 “Bandiere del gusto”, assegnate all’Emilia Romagna sulla base delle specialità alimentari tradizionali presenti sul territorio regionale. Nel Piacentino se ne contano addirittura 97.

Lo rende noto Coldiretti Piacenza in riferimento alla classifica dei primati enogastronomici stilata da Coldiretti nazionale in merito alla variegata offerta delle località turistiche nazionali durante l’estate 2018.

Sono 5 i prodotti che – sottolinea Coldiretti Emilia Romagna – si sono aggiunti rispetto allo scorso anno e che sono andati ad incrementare sul territorio regionale il patrimonio di specialità **che sono ottenute secondo regole tradizionali protratte nel tempo per almeno 25 anni, secondo la diciottesima revisione del censimento dei prodotti agroalimentari tradizionali delle regioni**. “E’ questo il risultato del lavoro di intere generazioni di agricoltori impegnati a difendere nel tempo la biodiversità sul territorio e le tradizioni alimentari”, ha affermato il direttore di Coldiretti Piacenza, Giovanni Luigi Cremonesi nel sottolineare che “si tratta di un bene comune per l’intera collettività e di un patrimonio anche culturale che l’Italia e anche Piacenza possono oggi offrire con orgoglio ai turisti italiani e stranieri”.

L’Emilia Romagna con le sue 393 specialità si colloca al quarto posto in Italia dopo Campania (515), Toscana (461) e Lazio (409). A prevalere tra le specialità regionali sono – informa Coldiretti Emilia Romagna - i 171 diversi tipi di pane, pasta e biscotti, seguiti da 79 piatti composti o prodotti della gastronomia.

Nell’elenco 2018 – segnala Coldiretti regionale – tra le new entry ci sono i chisolini (*chisulèn, chissò*), un prodotto tipico della provincia di Piacenza, il cui ingrediente base é la pasta del pane che viene stesa in sfoglie e fritta in strutto di maiale bollente.