



## DHL EXPRESS PORTA AL SALONE DEL GUSTO CIBI ETNICI SCONOSCIUTI AL GRANDE PUBBLICO

*Oltre 200 prodotti, da 70 Paesi, nell'ottica di promuovere  
i piccoli produttori provenienti dagli angoli più remoti del pianeta*

**Torino, 24 ottobre 2014** – Al Salone del Gusto e a Terra Madre sarà possibile assaggiare prodotti provenienti dagli angoli più remoti e difficilmente raggiungibili della Terra, utilizzati in zone così circoscritte da essere spesso ignoti agli stessi abitanti della nazione da cui provengono. Vere e proprie chicche, la cui presenza è stata resa possibile dal supporto di DHL Express che, oltre al trasporto, si è occupato di definirne il processo di campionatura e analisi.

Sulla scorta delle indicazioni ricevute dal tavolo di lavoro organizzato da Slow Food - cui hanno partecipato il Ministero della Salute, la Dogana di Torino e DHL Express - è stato infatti messo a punto un percorso dedicato di sdoganamento per consentire sia la **campionatura**, sia **le procedure di importazione** del cibo, ottimizzandone il percorso in un'ottica green.

**Ma come si è articolato il processo?** DHL Express ha preso contatto con i Paesi indicati da Slow Food come potenzialmente interessanti per produzioni particolari e ha organizzato il ritiro del prodotto, verificando che avesse tutta la documentazione necessaria al trasporto. La spedizione, seguita e assistita fino all'arrivo in dogana a Bergamo, è stata quindi trasferita agli uffici di Torino da dove il prodotto è stato inviato al laboratorio chimico di analisi, per il rilascio della **deroga all'importazione**. In tal modo, prodotti sconosciuti al mercato che non potrebbero lasciare il loro Paese di origine sono stati importati in Italia in tutta sicurezza e hanno compiuto il primo passo per la promozione in ottica di "commercializzazione", processo che necessita di un certificato di origine da parte dell'asl locale e di un'"etichetta" che identifichi il prodotto sui mercati internazionali. Molte eccellenze dell'economia contadina o familiare di Paesi in via di sviluppo, infatti, spesso non possono lasciare la nazione d'origine proprio perché sprovvisti di etichette e documenti ufficiali che ne certifichino l'origine e che ne consentano l'import e l'export.

**Qualche esempio di prodotto etnico:**

**1. Prodotto: Miele bianco del Tigray – Presidio Slow Food**

**Provenienza: Etiopia**



**Cos'è:** questo miele è prodotto da fioriture particolari, in gran parte appartenenti alla famiglia delle labiate (come la nostra salvia) e, in misura inferiore, al fico d'india e all'euforbia. Conosciuto e apprezzato in tutta l'Etiopia, il miele bianco è servito tradizionalmente durante le feste con un pane bianco di grano cotto al vapore.

**Come si produce:** il miele è raccolto due volte l'anno: la prima, più consistente, al termine delle piogge (da settembre a dicembre) la seconda, solamente negli anni più piovosi, da maggio a giugno. Si producono prevalentemente tre tipi di miele, distinguibili anche in base al colore: rosso, giallo e bianco. Il 90% della produzione è rappresentata un prodotto di colore bianco brillante, di consistenza poco omogenea e grana grossa, dal profumo delicato e dal sapore non dolcissimo con un retrogusto persistente.

**Un po' di storia:** il Tigray, la regione più settentrionale dell'Etiopia, confina a nord con l'Eritrea e a est con la depressione della Dankalia. Nell'interno della regione, situato su un altopiano di 2000 metri, imponenti massicci di roccia rossa si alternano a profonde gole e vallate dove, secondo le popolazioni locali, "le montagne si riuniscono in assemblea". L'area è celebre per le sue chiese rupestri, strutture monolitiche scavate ed incastonate nelle pendici di monti di arenaria risalenti al 1200. In questa terra le stagioni sono ben determinate nel corso dell'anno e i due periodi delle piogge si alternano ad altrettanti fasi secche. Durante il periodo secco la vegetazione, rappresentata quasi esclusivamente da bassi arbusti, acacie e piante grasse, si riduce. Ritraendosi, lascia un paesaggio semi-desertico che le piogge riescono a fatica a rinverdire. Durante la primavera, che segue le grandi piogge, le api approfittano del breve periodo di rigoglio della vegetazione, bottinando dalle diverse piante disponibili. Nonostante la siccità dell'area, la produzione annua di miele è considerevole dal momento che l'apicoltura è un'attività molto diffusa nella regione.

## 2. Prodotto: Rakija di prugne cervena ranka di Gledic – Presidio Slow Food

**Provenienza:** Serbia – Montagne di Gledić, municipalità di Rekovac, Knić e Trstenik



**Cos'è:** la rakija è la bevanda alcolica per eccellenza di tutti i Balcani. Non c'è regione, villaggio, casa dei Balcani in cui manchi una bottiglia pronta a dare il benvenuto agli ospiti, ad accompagnare i pasti e a segnare il ritmo dei giorni e delle stagioni.

**Come si produce:** non tutte le rakije sono però uguali. Per produrre un'acquavite d'eccellenza occorrono materie prime di qualità e una lunga esperienza per essere in grado di curare ogni aspetto della produzione nei minimi dettagli, perché è lì che si nasconde l'arte dei mastri artigiani, i "majstor rakije". Le prugne di crvena ranka sono raccolte a fine agosto e riposte a fermentare con il nocciolo in antichi tini di legno fino a due mesi, per poi essere sottoposte a una prima distillazione da cui si ottiene una rakija dalla gradazione alcolica di circa 30°, per questo detta morbida. La seconda distillazione, invece, avviene solo dopo un primo invecchiamento di due mesi in barrique di legno di quercia. Ci vogliono circa 100 litri di grappa morbida per ottenerne 50 litri di grappa cosiddetta ljuta (lett. "piccante" o "arrabbiata"), da cui si eliminano sia la parte iniziale (il primo litro, litro e mezzo, ricco di metanolo e dunque nocivo) che la coda (troppo acida, di scarsa qualità, che viene utilizzata per la produzioni di distillati di seconda scelta). La rakija riposa infine dodici mesi in vecchie botti prima di essere imbottigliata, ma ci sono produttori che conservano bottiglie di annate vecchie fino a 25-30 anni, che stupiscono per profondità ed eleganza. Il risultato è un liquore di alta qualità, dal colore giallo paglierino ma via via più dorato se invecchiato, dal gusto pulito e profondo, e un sentore di frutta e vaniglia. Viene bevuta soprattutto a inizio pasto insieme ai meze, gli antipasti a base di conserve vegetali, carne e formaggio, e ai sottaceti.

**Un po' di storia:** la regione Serba della Šumadija è da sempre rinomata per la qualità delle sue prugne. Ma è solo sulla dolce catena montuosa che separa le città di Kraljevo e Kragujevac, chiamata Gledić, che si coltiva un'antica varietà di prugne detta crvena ranka (lett. la rossa precoce), particolarmente vocata per la produzione di rakija, che qui è sopravvissuta all'attacco del virus sharka (plum pox) arrivato con l'introduzione della varietà stanley importata dall'America. Anche queste rigogliose valli, come molte aree rurali dei Balcani, si stanno progressivamente spopolando per la mancanza di lavoro e prospettive di crescita. Tante le case disabitate che s'incontrano sulla strada che porta sino all'omonimo villaggio, Gledić, un piccolo

paradiso dove la natura e il lavoro dell'uomo convivono in armonia assoluta, in un susseguirsi di querceti, frutteti, ruscelli e piccoli appezzamenti dedicati al pascolo e all'agricoltura.

“Le prugne sono per noi il centro e la base di tutto: la rakija, lo slatko (composta di frutta), i dolci, e le prugne secche” ci confida Dejan, un giovane distillatore che, insieme alla moglie Dragana ha riunito un gruppo di 35 produttori della zona e dato vita all'Associazione “Crvena Ranka”, che riunisce i produttori e distillatori di rakija di Gledic con l'obiettivo di rilanciare la produzione di rakija di qualità e farne un volano per lo sviluppo sostenibile di tutta la zona. Come dargli torto: la rakija di Gledic è già adesso un piccolo tesoro artigiano, frutto di una meticolosa tradizione secolare.

### 3. Uvetta abjosh di Herat – Presidio Slow Food

**Provenienza: Afghanistan**



**Cos'è:** a differenza di altri tipi di uvetta essiccata al sole, la abjosh conserva un bel colore dorato chiaro e si mantiene morbida al tatto e in bocca. I chicchi sono larghi e oblungi, con i semi ancora racchiusi all'interno.

**Come si produce:** particolarmente interessante è risultata essere la varietà di uva fakhery, che si trova solamente a Herat e Kandahar, e con la quale si produce l'uvetta abjosh. I grappoli dell'uva fakhery sono bianchi o di un colore rosa pallido e possono essere destinati al consumo fresco o all'essiccazione. La tecnica di coltivazione è la stessa di 500 anni fa, l'unica in grado di adattarsi perfettamente alle condizioni pedoclimatiche di Herat. Le viti sono collocate in trincee profonde circa 1 metro e larghe 60 centimetri, che si estendono da est verso ovest. I lati esposti a sud di ogni trincea devono essere poi leggermente abbassati per favorire un maggior apporto di luce alle viti che si sviluppano adagiandosi sul lato occidentale della trincea. Fertilizzanti e pesticidi naturali (come lo zolfo) sono usati solo occasionalmente e in piccole quantità. Grazie al clima caldo e soleggiato, tra agosto e settembre i grappoli sviluppano un'alta concentrazione di zuccheri, che può arrivare fino al 18%. Il raccolto si protrae per tre mesi, a partire dall'inizio di settembre.

Prima di iniziare la fase di essiccazione, gli acini sono immersi in acqua bollente per qualche istante, affinché si formino piccole fessurazioni sulla buccia senza intaccare l'acino interno. Questo

procedimento si chiama abjosh (da cui il nome dell'uvetta) e ha il vantaggio di accorciare i tempi necessari per l'essiccazione degli acini, che vengono lasciati al sole per un massimo di sei giorni.

**Un po' di storia:** terza in ordine di grandezza tra le province afghane, Herat si trova nella parte occidentale del Paese. La città vanta un notevole patrimonio architettonico ed è stata per lungo tempo un importante centro scientifico e artistico con una ricca tradizione di musica, calligrafia, pittura, astronomia e filosofia. Herat da sempre è nota per la produzione di un'uvetta di straordinaria qualità e per le numerose varietà di uva coltivate da più di 500 anni (oltre 120). La storia dell'uva di Herat è avvolta dal mistero, ma si crede che già attorno al 2000 a.C. fosse coltivata da una popolazione nomade presente nell'Asia Centrale all'epoca. Prima che scoppiasse il conflitto russo-afghano, alla fine degli anni Settanta, l'uvetta di Herat copriva il 60% del mercato mondiale e rappresentava il principale prodotto agricolo del Paese. Di tutte quelle varietà, oggi ne restano 44, sette delle quali considerate di qualità superiore. Con l'aiuto dell'Università di Herat, il Presidio ne ha analizzate e catalogate 27, differenti per forma, colore, consistenza e utilizzo.

---

#### **DHL Express**

L'azienda è leader mondiale nel trasporto espresso internazionale. Parte del Gruppo Deutsche Post DHL, DHL Express è specializzata nella consegna di documenti e merci urgenti in oltre 220 paesi in tutto il mondo.

#### **DHL – La società di logistica mondiale**

DHL è leader mondiale del settore della logistica e opera nei diversi mercati: dalle spedizioni esprese internazionali, al cargo aereo e marittimo, trasporto via strada e ferrovia, soluzioni di logistica e servizi postali. Un network globale di oltre 220 paesi e territori con circa 285.000 dipendenti in tutto il mondo offrono servizi di alta qualità e conoscenza locale, in grado di soddisfare le diverse richieste della filiera delle imprese.

La responsabilità sociale è parte integrante la strategia di DHL, che è costantemente impegnato in progetti di tutela ambientale, emergenze umanitarie e istruzione.

DHL è parte di Deutsche Post DHL. Il Gruppo ha registrato nel 2013 un fatturato di oltre 55 miliardi di euro.

#### **PER INFORMAZIONI SUI SERVIZI DHL:**

Sito Internet DHL: [www.dhl.it](http://www.dhl.it)

Piattaforma d'informazione DHLlive: <http://www.dhlive.com/>

Canali social di DHL: <https://www.facebook.com/DHLExpressItaly> - <http://www.twitter.com/DHLExpressItaly> - <http://pinterest.com/dhlexpressitaly> - <http://www.youtube.com/user/DHLExpressItaly?feature=watch>

#### **CONTATTI:**

##### **DHL Express (Italy) srl**

Elena Pellerito – [elena.pellerito@dhl.com](mailto:elena.pellerito@dhl.com)

Mobile: 348.53.25.029 - Tel. 02/5757.21

##### **H+K Strategies**

Enrico Bruschi – [enrico.bruschi@hkstrategies.com](mailto:enrico.bruschi@hkstrategies.com)

Mobile: 335.84.16.656 – Tel. 02/31914.224

Elena Visentini – [elena.visentini@hkstrategies.com](mailto:elena.visentini@hkstrategies.com)

Mobile: 344.01.41.092 - Tel. 02/31914.287

Tel. 02/31914.287