Agricoltura Lazio, riconosciuti nove nuovi PAT

Autore : Redazione

Data : 26 Marzo 2024

Riceviamo e pubblichiamo dall'Ufficio Stampa della Regione Lazio.

Il Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste, MASAF, ha aggiornato l'elenco nazionale dei Prodotti agroalimentari tradizionali del Lazio, PAT.

Altre nove eccellenze vanno ad arricchire il paniere regionale delle produzioni tradizionali che contraddistinguono, ormai da tempo, l'agricoltura e la gastronomia di alcuni territori del Lazio.

Secondo l'attuale normativa, per essere riconosciuto PAT, un prodotto deve necessariamente essere caratterizzato, da

> metodi di lavorazione, conservazione e stagionatura consolidati nel tempo, omogenei per tutto il territorio interessato, secondo regole tradizionali

per un periodo non inferiore ai venticinque anni.

L'Assessore Regionale all'Agricoltura Giancarlo Righini, dichiara:

> I PAT rappresentano una ricchezza e una risorsa importante.
>
> Hanno la capacità di attrarre turismo e legare alle tradizioni gli abitanti di quei luoghi, per questo la Regione Lazio, attraverso ARSIAL, si occupa da oltre un ventennio, di accompagnare i soggetti pubblici o privati che propongono una candidatura, nel percorso che si conclude con il riconoscimento e di aggiornare la sezione dedicata al Lazio dell'elenco nazionale dei PAT.

Il Commissario Straordinario di ARSIAL, Massimiliano Raffa, dichiara:

> L'importanza dei PAT non si limita alla sola eccellenza gastronomica ma si estende alla capacità di

intrecciare le storie, anche secolari, delle nostre comunità, con il loro tessuto contemporaneo.

Sono 'portatori sani' di identità, che contribuiscono in maniera tangibile e virtuosa alla crescita dei territori.

Attraverso il loro riconoscimento e valorizzazione, da oltre 20 anni ARSIAL contribuisce a preservare le radici, ma anche il patrimonio culturale delle realtà locali, offrendo allo stesso tempo importanti prospettive di sviluppo per le aziende della filiera.

Tra i nuovi PAT riconosciuti, tre rientrano nella categoria: paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria: la pizza rentorta fiamignanese del reatino, il serpentone di Capena (RM) e il tortiglione di Jenne (RM).

I restanti sei, fanno tutti parte della categoria prodotti della gastronomia.

Tre provenienti dalla Tuscia Viterbese: l'acqua cotta; le fettuccine all'etrusca con funghi ferlenghi e salsiccia e il Mirandò o Mirandot di Tarquinia.

Due dal Reatino: i pizzicotti alla liscianara e gli stringozzi aspresi.

Uno dalla Ciociaria: le sagne e fagioli di Arnara.

Con i nuovi ingressi il Lazio sale a 472 prodotti inseriti nell'elenco nazionale, collocandosi al secondo posto tra le regioni italiane per numero di PAT.

Divisi per categoria, rientrano tra i PAT del Lazio: 108 prodotti vegetali, 195 tra paste, dolci e prodotti da forno; 64 carni fresche, 48 formaggi, 10 preparazioni di pesce, 18 prodotti della gastronomia, 9 oli, 7 prodotti di origine animale (miele e ricotte), 9 tra distillati e bevande analcoliche e 4 condimenti.