

# Si aggiorna la lista dei PAT (Prodotto Agroalimentari Tradizionali) di Basilicata. Inseriti 14 nuovi prodotti: anche i pop corn e percoco

[melandronews.it/2021/03/06/si-aggiorna-la-lista-dei-pat-prodotto-agroalimentari-tradizionali-di-basilicata-inseriti-14-nuovi-prodotti-anche-i-pop-corn-e-percoco/](https://melandronews.it/2021/03/06/si-aggiorna-la-lista-dei-pat-prodotto-agroalimentari-tradizionali-di-basilicata-inseriti-14-nuovi-prodotti-anche-i-pop-corn-e-percoco/)

March 6, 2021

## ***Passano a 163 i Prodotti Agroalimentari Tradizionali di Basilicata***

Sono quattordici i Prodotti agroalimentari tradizionali (Pat) che si aggiungono all'elenco della regione Basilicata raggiungendo il numero di ben 163, nel corso della 21a Revisione, a cura del MIPAAF, dell'Elenco dei Prodotti Agroalimentari Tradizionali diviso per regioni e pubblicato con Decreto Ministeriale n. 48 del 26.2.2021 sulla G.U. n. 15 del 26.2.2021.

“La numerosità dei prodotti Pat di Basilicata, che per loro caratteristica sono fortemente radicati al territorio di produzione e in qualche modo di nicchia rispetto ai prodotti a marchio europei – afferma l'Assessore Francesco Fanelli – ben rappresenta le piccole realtà che per il loro portato di memoria e tradizione gastronomica costituiscono il patrimonio identitario della ruralità lucana. Prodotti che sono la risultante di vocazioni territoriali precise, riportate alla luce anche da un costante lavoro di studio e ricerche del Dipartimento Politiche Agricole e Forestali in stretta collaborazione con l'Alsia, nell'ambito delle attività di valorizzazione della Biodiversità, oltre che attraverso il costante lavoro della figura dell'agricoltore e dell'allevatore custode”.



I Pat sono infatti “prodotti le cui metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura risultano consolidate nel tempo e praticate sul proprio territorio in maniera omogenea e secondo regole tradizionali e protratte nel tempo, comunque per un periodo non inferiore ai venticinque anni”.

**I 14 Prodotti che si sono aggiunti sono:** “la Salsiccia Castelluccese” di Castelluccio Inferiore, “i Pop Corn” di Castronuovo di Sant’Andrea, “il Finocchio” di Senise, “il Dolce con naspro” di Spinoso, “l’Insalata di arance staccia” di Tursi, “il Percoco di Tursi sciropato”, “il Percoco di Tursi con il vino”, “a Scorz di Tursi”, “la Mastaccera” d’Irsina, “i Pezzetti” d’Irsina, “la Pastinaca dei Certosini della Grancia di San Demetrio”, “la Marruca dei Certosini della Grancia di San Demetrio”, “la Semola Marzudda dei Certosini della Grancia di San Demetrio”, “l’Uovo fresco dei Certosini della Grancia di San Demetrio”. Sono stati inoltre aggiornate dall’ ALSIA le schede tecniche dei seguenti prodotti già presenti in elenco: il “Pomodoro di Maratea” (Miscuglio), il “Pomodoro di Rotonda” (Miscuglio), la “Passata di pomodoro di Rotonda”.

“Il riconoscimento di questi nuovi Pat che hanno un legame intenso con il territorio, radicato nel tempo, e che ne sono diventati un’espressione con la loro unicità – conclude Fanelli – se per un verso contribuisce ad aumentare la visibilità delle produzioni tipiche e tradizionali della Basilicata, per altro rappresenta una buona occasione per generare nuova occupazione soprattutto nelle aree rurali più interne della Basilicata”.