

**Focus**

# I PAT come "espressione del patrimonio culturale italiano"

Oltre 160 quelli che compongono il paniere della Basilicata, e l'elenco è in continuo aggiornamento



Manate e manatelle, pasta a matassa, manare.

Data: 30 dic 2021

L'Italia è il Paese europeo con la più ampia e ricca variabilità agroalimentare certificata. Ciononostante, l'Unione Europea ha ritenuto di voler tutelare anche le produzioni di nicchia. I PAT sono prodotti in quantità esigua e circoscritta a specifiche aree territoriali: pertanto, pur essendo produzioni di elevata qualità, non è possibile attribuire loro una certificazione con marchio (ad esempio, DOP o IGP).

## Cosa si intende per PAT?

Sono prodotti agroalimentari tradizionali inclusi in un elenco nazionale istituito dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali (MIPAAF).

Le Regioni e le Province autonome di Trento e di Bolzano avviano il percorso per l'accertamento dei requisiti utili all'inserimento di tali prodotti nell'elenco PAT, nel rispetto di quanto prescritto nell'articolo 1, comma 2, del DM 350/99.

Ogni Regione presenta la propria candidatura per il riconoscimento di PAT al MIPAAF e, per ciascun prodotto tradizionale, redige una scheda identificativa contenente informazioni che comprovino che i prodotti, oggetto di riconoscimento, siano stati «*ottenuti con 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*». Di seguito si riporta la scheda da compilare.

## SCHEDA PRODOTTI AGROALIMENTARI DI BASILICATA (D.M. 350/99)

Denominazione del prodotto	
Sinonimi	
Categoria	
Area di produzione	
Materie prime	
Materiali e attrezzature per la preparazione	
Tecniche di lavorazione e conservazione	
Locali di conservazione e/o stagionatura	
Caratteristiche del prodotto finito	

Periodo di produzione	
Riferimenti storici	

Generalmente l'aggiornamento dell'elenco nazionale PAT avviene tra marzo e luglio di ogni anno. Il MIPAAF ne cura i vari aspetti, compresa la diffusione che avviene mediante pubblicazione di tale " *Revisione*" nella Gazzetta Ufficiale.

L'iscrizione nel registro PAT rappresenta un punto di forza, soprattutto per quei prodotti che necessitino di deroghe rispetto alla drastica applicazione della normativa igienico-sanitaria in materia alimentare. Pertanto, per essi è possibile richiedere la deroga di cui all'art.8, comma 2, del D.Lvo n.173/1998 allegando, all'istanza di riconoscimento come PAT, anche la cosiddetta " *scheda di deroga*", contenente le seguenti informazioni:

- oggetto della richiesta di deroga e motivazioni della stessa;
- osservazioni sulla sicurezza alimentare del prodotto ottenuto con metodiche tradizionali e l'individuazione di misure preventive per i rischi e i pericoli che potrebbero verificarsi durante le varie fasi di lavorazione, trasformazione e conservazione ma che, allo stesso tempo, salvaguardino le caratteristiche di tipicità, di salubrità e di sicurezza del prodotto;
- riferimenti normativi;
- eventuali annotazioni dei Servizi Sanitari Regionali.

### **Quando e perché inizia il percorso dei P.A.T?**

Il percorso inizia nel 1998, anche se, in Italia, le tappe decisive sono tracciate dal D.M. 350/99 e dal D.M 18 luglio 2000 istitutivo del primo elenco nazionale PAT. La prima revisione di tale elenco risale all'8 maggio 2001: in essa compaiono solo 41 prodotti agroalimentari tradizionali appartenenti alla regione Basilicata.

### **Ad oggi, quanti PAT sono inseriti nell'elenco nazionale?**

Nell'ultima Revisione (ventunesima) dei PAT del 2021 sono presenti 5360 prodotti agroalimentari tradizionali. La Campania è la regione più rappresentativa con 569 specialità, a cui segue la Toscana e il Lazio.

Il paniere dei Prodotti Agroalimentari Tradizionali (PAT) della Regione Basilicata si arricchisce progressivamente di anno in anno, tanto che, nel 2021 ne sono presenti 163 (Clicca [QUI](#)). Gli ultimi PAT 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 sciroppato", "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".

### **A quali categorie merceologiche appartengono i PAT?**

- Bevande analcoliche, distillati e liquori
- Carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione
- Formaggi, grassi (burro, margarina e oli)
- Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati
- Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria
- Prodotti della gastronomia
- Preparazioni di pesci, molluschi e crostacei e tecniche particolari di allevamento degli stessi
- Prodotti di origine animale (miele, lattiero caseari di vario tipo escluso il burro).

### **Cosa rappresentano i PAT per il territorio di appartenenza?**

L'art. 1 del Decreto 9 aprile 2008 "Individuazione dei prodotti agroalimentari italiani come espressione del patrimonio culturale italiano" afferma che i PAT "costituiscono espressione del patrimonio culturale italiano".

I PAT sono uno strumento di marketing territoriale perché raccontano la storia e la cultura e le tradizioni di un Paese. Essi potrebbero rappresentare la vetrina di un determinato territorio e/o area geografica sul mondo. La loro salvaguardia consente di superare la globalizzazione dei mercati e dei prodotti frenando l'imperante omologazione dei sapori. I PAT potrebbero rappresentare uno strumento di crescita locale e di tutela di un patrimonio immateriale fatto di tradizioni che spesso si tramandano oralmente.

L'attribuzione di certificazioni, attestazioni o PAT favorisce il contrasto alla contraffazione agroalimentare e alla commercializzazione fraudolenta, fenomeni che all'estero sono oramai divenuti dilaganti tanto da arrecare danni economici e di immagine al Made in Italy agroalimentare. Un caso emblematico è l'Italian sounding che coinvolge noti marchi italiani.

Promuovere l'acquisto di PAT significa valorizzarne il territorio di appartenenza ed evitarne l'estinzione, ma anche offrire un'opportunità di crescita economica e sostenibile a quelle popolazioni.

### **Un accenno ai prodotti De.CO.**

Un altro riconoscimento che però non è un marchio europeo ma è attribuito dall'amministrazione comunale a seguito di una delibera dell'Ente stesso è la De.Co. (Denominazione Comunale). Questo marchio di garanzia, definito "attestazione", ha avuto origine in seguito all'applicazione della Legge n. 142 dell'8 giugno 1990 - sul decentramento amministrativo - che dà infatti ai Comuni la facoltà di disciplinare in materia di valorizzazione delle attività agroalimentari tradizionali.

Oltre ad attestare una ricetta o un prodotto agroalimentare, è possibile riconoscere, come De.Co., anche una festa, una fiera, una sagra ed anche un prodotto dell'artigianato. I prodotti De.Co devono esprimere il legame con il territorio in termini di storicità ed essere espressione del patrimonio collettivo. Per quelli agroalimentari, se ne codifica la ricetta (composizione e ingredienti del territorio di appartenenza. In Basilicata sono attualmente stati riconosciuti due De.Co: la Salsiccia a catena di Cancellara e il Calzone di Forenza.

*Lucia Santarsiero*

Tecnologa alimentare e docente di laboratorio di enogastronomia presso l'I.I. S "G. Gasparri" di Melfi

AGRIFOGLIO  
Periodico dell'ALSIA

Direttore Responsabile: Sergio Gallo  
Reg. Tribunale di Matera n. 222 del 24-26/03/2004  
ISSN 2421- 3268  
ALSIA - Via Annunziatella, 64 - 75100 Matera  
[www.alsia.it](http://www.alsia.it) - [urp@alsia.it](mailto:urp@alsia.it)