



Progetto: Promuovere la biodiversità di interesse agricolo e alimentare della Puglia: BiodiverSO per le scuole



**I Prodotti Agroalimentari Tradizionali (PAT): come riconoscere la tradizione?
Strumenti per scoprire «nuovi» PAT di Puglia e procedere con l'iscrizione.**

Adriano Didonna

Dipartimento di Scienze del Suolo, della Pianta e degli Alimenti (Di.S.S.P.A.)- Università degli Studi di Bari Aldo Moro



Bari, 27 ottobre 2022



Cosa sono i Prodotti Agroalimentari Tradizionali?

- I Prodotti Agroalimentari Tradizionali (PAT) sono quei prodotti le cui metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura risultano consolidate nel tempo, ai sensi del Decreto ministeriale 8 settembre 1999, n. 350. Per l'individuazione di tali prodotti, le Regioni e le Province autonome di Trento e Bolzano accertano che le suddette metodiche siano praticate sul proprio territorio in maniera omogenea e secondo regole tradizionali e protratte nel tempo, comunque per un periodo **non inferiore ai venticinque anni.**



Chi può registrare i PAT e quando?

- La richiesta di inserimento nell'elenco di un nuovo PAT, o la richiesta di modifica della scheda di un PAT già inserito nell'elenco, **può avvenire su iniziativa delle Regioni e delle Province autonome o su istanza di soggetti promotori pubblici e privati.**
- Per consentire l'aggiornamento dell'elenco dei PAT, la domanda di inserimento di un nuovo PAT nell'elenco, o di modifica della scheda identificativa di un PAT già inserito nell'elenco, firmato digitalmente dal soggetto promotore e corredata dalle relative schede, (Scheda A, Scheda B ed eventuale Scheda C), deve essere presentata **entro il 15 novembre** di ogni anno alla Regione Puglia - Sezione Competitività delle Filiere agroalimentari - Servizio Associazionismo Qualità e Mercati.



Documentazione necessaria per l'iscrizione

SCHEDA A

SCHEDA IDENTIFICATIVA DEL PRODOTTO

CATEGORIA DEL PRODOTTO

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

Scheda A – Identificativa del prodotto

SCHEDA C

RICHIESTA DI DEROGA ALL'APPLICAZIONE DI REQUISITI SPECIFICI IN MATERIA DI IGIENE REG. CE 852/2004

Categoria del prodotto	
Denominazione del prodotto	

BREVE DESCRIZIONE DEI REQUISITI PER I QUALE È RICHIESTA LA DEROGA, DELLE MOTIVAZIONI TECNICHE E DI PROCESSO ALLA BASE DELLA RICHIESTA OVVERO DEI MOTIVI CHE COMPROMETTONO LA TIPICITÀ DELL'ALIMENTO

Scheda C – Richiesta di deroga sanitaria

SCHEDA B

STORICITÀ DEL PRODOTTO

Indicare le informazioni utili a comprovare che le metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura siano praticate sul territorio regionale in maniera omogenea e secondo regole tradizionali per un periodo non inferiore ai 25 anni.

Scheda B – Storicità del prodotto

MODULO DI DOMANDA

Spett.le Regione Puglia
 Dipartimento Agricoltura, Sviluppo rurale e ambientale
 Sezione Competitività delle Filiere Agroalimentari
 Servizio Associazionismo Qualità e Mercati
 PEC: assoqualita@pec.rupar.puglia.it

ELENCO DEI PRODOTTI AGROALIMENTARI TRADIZIONALI
RICHIESTA DI INSERIMENTO O DI MODIFICA DI PRODOTTO AGROALIMENTARE TRADIZIONALE

Modulo di domanda per richiesta iscrizione



Scheda A – Scheda identificativa del prodotto

Barattiere



Cianciuffo, Cocomerazzo, Cucummarazzi, Cucumbari, Cucumbrazzu, Cumbarazzi, Minunceddhe, Pagnottella, Pupaneddhe, Pupuneddhe, Spuredde.

SCHEDA IDENTIFICATIVA DEL PRODOTTO

CATEGORIA DEL PRODOTTO

- Bevande analcoliche, distillati e liquori
- Birra
- Carne (e frattaglie) fresche e loro preparazione
- Condimenti
- Formaggi
- Grassi (burro, margarina, oli)
- Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati
- Paste fresche e prodotti della panetteria, biscotteria, pasticceria e confetteria

...ari degli stessi
...i vario tipo escluso il burro)

IL TERRITORIO



DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO INCLUSI EVENTUALI SINONIMI E TERMINI DIALETTALI

è possibile denominare il prodotto agroalimentare da inserire nell'elenco anche con il gergo dialettale, purché es comunemente utilizzato per individuare quel particolare prodotto tradizionale nelle aree di produzione/trasformazione

TERRITORIO DI RIFERIMENTO

Indicare e descrivere il territorio interessato alla produzione, alla trasformazione o all'elaborazione del prodotto tradi: oggetto di inserimento nell'elenco. Nel caso di produzioni ittiche marine, la zona interessata da descrivere sarà l'area inte: alla pesca o all'allevamento

Il territorio di riferimento può essere l'intera regione, una provincia oppure un comune di origine!



Chêpe de murte



DESCRIZIONE SINTETICA DEL PRODOTTO

Devono essere descritte le principali caratteristiche fisiche e organolettiche del prodotto interessato con indicazioni della forma, colore, aspetto, dimensioni e presentazione (sfuso, confezionato ecc)

BARATTIERE (PRODOTTI VEGETALI)

Il Barattiere (*Cucumis melo* L.) è indicato localmente in tanti modi diversi. Il frutto si raccoglie immaturo, si mangia crudo senza condimento, spesso accompagnando la pasta asciutta condita con cacioricotta o come ingrediente di diverse insalate. Il frutto è glabro, di forma tendenzialmente sferica, a volte leggermente affusolata nella zona peduncolare. Il peso oscilla intorno a 200-400 g ma possono ritrovarsi anche frutti di peso maggiore. Il colore dell'epicarpo dei frutti immaturi è verde, di diversa tonalità, mentre a maturazione fisiologica diventa giallo. La polpa dapprima croccante poi man mano che il frutto matura diventa sempre più soffice, sapida e profumata, mentre il colore, all'inizio verde di varia tonalità, tende al rosato nei frutti più maturi. È gradito dai consumatori per l'assenza del sapore amaro, l'elevato contenuto di acqua, la sensazione di freschezza e per la buona digeribilità, sicuramente migliore del cetriolo.

LAMPASCIONI SOTTO LA CENERE (P. DELLA GASTR.)

L'uso di arrostiti i lampascioni nella cenere ha radici antichissime. È un piatto a dir poco primordiale; uno dei primi alimenti umani che si è conservato sino ai nostri giorni.

I lampascioni arrostiti o cotti sotto la cenere erano preparati nelle cucine dei più poveri, che si sfamavano con questi bulbi raccolti sulle Murge e nei pascoli magri. La sera, rientrati in casa, approfittavano della cenere calda per arrostiti e consumarli come companatico.

SCAMORZA (FORMAGGI)

La scamorza è un formaggio fresco a pasta filata ottenuto da latte vaccino sottoposto a stagionatura per 1-6 giorni, fino a 20 giorni nelle varianti più stagionate. Presenta forma caratteristica a pera (dal diametro di 7-9 cm e lunghezza di 10-12 cm), con breve collo o testina e peso intorno a 250-350 g (fino a 500 g), anche se attualmente sono disponibili pezzature più piccole (<100 g) fino allo "scamorzone" (<1 kg).

La crosta è sottile, di colore bianco o giallo paglierino più o meno intenso in funzione del tempo di maturazione. Nel sotto crosta e nei primi strati della pasta, la struttura è tipicamente a sfoglie sovrapposte, priva di occhiatura.

BARATTIERE (PRODOTTI VEGETALI)

L'impianto della coltura avviene per semina diretta o trapianto in pien'aria, in piccoli tunnel o in serra per anticipare o ritardare la raccolta a fine estate inizio autunno. La pianta assume aspetto sarmentoso con steli di colore verde scuro, sol molto lunghi, produce in media 4-6 frutti per pianta. La raccolta viene mano, scolarmente quando i frutti presentano polpa consistente e cro procedere dell'accrescimento del frutto i semi si ingrossano, diventan essere eliminati al momento del consumo e ciò fa aumentare la perce

DESCRIZIONE DELLE METODICHE DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E

Devono essere descritte le modalità di ottenimento del prodotto, del trattamento trasformazione

MATERIALI, ATTREZZATURE SPECIFICHE UTILIZZATI PER LA PREPARAZIONE E IL CONDIZIONAMENTO

Specificare quali sono i materiali e le attrezzature, anche meccaniche, utilizzate per l'ottenimento del prodotto

DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA

Descrivere le eventuali aree e locali impiegati per le operazioni di lavorazione, conservazione o localizzazione, la tipologia (es. capannone, magazzino), la metratura, la disposizione e gli elementi str Riguardo a tali informazioni sintetiche, qualora queste ultime informazioni dovessero fare riferime conservazione e stagionatura o a materiali e attrezzature utilizzati per la preparazione che, per le car richieste, dovessero richiedere specifiche deroghe ai requisiti igienico sanitari, occorrerà fleggare la normativa igienico-sanitaria" e compilare l'apposita SCHEDA C.

SCHEDA A – SCHEDA IDENTIFICATIVA DI PRODOTTO

CARCIOFI AL GRATIN (PRODOTTI DELLA GASTRONOMIA)

I Carciofi al gratin vengono descritti (con la traduzione in dialetto barese) in *Scarcioffe arraganate* da Panza nel libro "Le checine de nononne" (1982): «Allo stesso modo della preparazione dei carciofi fritti, altra specialità gastronomica della puglia, una volta mondati e lavati, i carciofi li sistemi in una teglia condendoli con aglio, prezzemolo, sale, pepe, abbondante mollica di pane grattugiata e irrorandoli di olio con aggiunta di poca acqua. Sbatti qualche uovo e condisci con formaggio e prezzemolo tagliuzzato e, quando i carciofi saranno cotti, versa il tutto sopra lasciando gratinare. È opportuno mondare la teglia in forno perché però non appare opportuno mettere che costa l'energia elettrica o il ga



In genere nella sezione «**materiali e attrezzature specifiche**» vengono fatti richiami agli strumenti e attrezzature utilizzati per la preparazione coltivazione, lavorazione elencati nella sezione precedente. La descrizione dei **locali di lavorazione** è spesso più dettagliata per prodotti lattiero-caseari o preparazioni a base di carne.



SCHEDA A – SCHEDA IDENTIFICATIVA DI PRODOTTO

ASPETTI NUTRIZIONALI (valori per 100 g di prodotto)

Parte edibile	Acqua	Proteine animali	Grassi	Carboidrati	Fibra Totale	Val. energetico
Calcio	Proteine vegetali	Ferro	Vitamina C			

Per gli aspetti nutrizionali ci sono siti internet di riferimento che possono aiutare nel calcolo:

- <http://sapermangiare.mobi/contoemangio/?pag=ricetta>;
- [https://fdc.nal.usda.gov/fdc-app.html#/.](https://fdc.nal.usda.gov/fdc-app.html#/)

ASPETTI COMMERCIALI ED ECONOMICI

AZIENDE DI PRODUZIONE E/O TRASFORMAZIONE:

QUANTITÀ PRODOTTA (annuale, in determinati periodi):

PERIODO DI PRODUZIONE:

DIFFUSIONE SUL TERRITORIO (locale, provinciale, regionale, nazionale, internazionale):

TIPOLOGIA DI COMMERCIALIZZAZIONE (ristorazione, negozi, vendita diretta in azienda, sagre/fiere, e-commerce, non viene commercializzato, altro):

Inserire nomi delle aziende che producono, promuovono e commercializzano il prodotto. Se il prodotto è di largo consumo (es. panzerotto) è possibile indicare una categoria di produttori

Informazione difficilmente reperibile, non propedeutica all'iscrizione

Può corrispondere con il periodo di raccolta del prodotto (es. da settembre a maggio), oppure con un festività, nel caso in cui parliamo di prodotti gastronomici o paste preparate, ad esempio, nel periodo natalizio

Presso quali canali di distribuzione è reperibile il prodotto?

INIZIATIVE DI PROMOZIONE (sul web, attraverso eventi, attraverso azioni di conoscenza e fruibilità del territorio):

- “Sagra del Carciofo”, organizzata con cadenza annuale a Trinitapoli (BT) nel mese di novembre, dedicata al carciofo violetto e le sue numerose preparazioni, tra cui la parmigiana di carciofo: <https://scoprilapugliaimperiale.wordpress.com/2015/11/26/28-29-novembre-sagra-del-carciofo-trinitapoli/> (2015); <https://sagritaly.com/it/sagre/sagra-carciofo-trinitapoli> (2019);
- La ricetta della parmigiana di carciofi sul blog culinario misya.info (2012): <https://www.misya.info/ricetta/parmigiana-di-carciofi.htm>;
- La ricetta della parmigiana di carciofi sul blog culinario lacucinapugliese.altervista.org (2019): <http://lacucinapugliese.altervista.org/ricipe/parmigiana-di-carciofi/>;
- La ricetta della parmigiana di carciofi, con variante light e bianca, nella rubrica “Cook – Racconti di cucina” del Corriere della Sera (2021): https://www.corriere.it/cook/ricette/parmigiana-carciofi_acde2b56-ae70-11eb-8f4e-e883921d39f5.shtml?refresh_ce;
- La ricetta della parmigiana di carciofi brindisina sul sito di brindisireport.it (2021): <https://www.brindisireport.it/cucina/ricetta-parmigiana-carciofi-brindisi.html>.

Progetto di valorizzazione del fico d’India pugliese dal titolo “Fikissimo snack: il fresco e genuino di Puglia pronto da gustare”, finanziato dalla Regione Puglia – Assessorato alla Trasparenza e Cittadinanza Attiva nell’ambito del Programma Regionale per le Politiche Giovanili “Bollenti Spiriti” e dell’Accordo di Programma Quadro “Giovani idee per una Puglia migliore”, sottoscritto in data 4 aprile 2008 con la Presidenza del Consiglio dei Ministri – Dipartimento per le Politiche Giovanili e le Attività Sportive ed il Ministero dello Sviluppo Economico.

http://bollentispiriti.regione.puglia.it/index.php?option=com_k2&view=item&id=1176:fikissimo-snack&Itemid=354

http://bollentispiriti.regione.puglia.it/index.php?option=com_k2&view=item&id=3723&Itemid=354

Pubblicazione scientifica inerente all’attività di ricerca per la messa a punto di un prototipo di fico d’India di IV gamma pugliese.

<https://link.springer.com/article/10.1007/s13197-011-0470-5>



SCHEDA A – SCHEDA IDENTIFICATIVA DI PRODOTTO



E INFINE... LE FOTO IN ALTA DEFINIZIONE!

ALLEGARE IMMAGINI DEL PRODOTTO IN ALTA DEFINIZIONE





ALCUNI ESEMPI...

ORECCHIETTE CON LA RUCOLA (PRODOTTI DELLA GASTRONOMIA)

Nel libro "Puglia. Turismo/Storia/Arte/Folklore" (AA.VV., 1974) il prodotto è menzionato più volte all'interno del capitolo "La Cucina e i Vini tipici", curato da Sada: "*strascinate ca ruclei*", Foggia (a pagina 571); "*cicatill-e rùchele*", Lesina (a pagina 573); "*cicatill-e rùchelei*", Lucera (a pagina 574); "*orecchiette con la ruca*", Canosa di Puglia (a pagina 584) (fig. 1).

Nel libro "Puglia. Guida turistico-culturale" (Carofiglio, 1995), il prodotto è citato nel capitolo "Repertorio della cucina pugliese", di cui è autore lo stesso Luigi Sada. Nella sezione intitolata "Varietà di pasta" si parla di orecchiette, nominando "*strascinate ca rucle*" secondo la tradizione di Foggia (a pagina 42) (fig. 2).

Nel libro "La cucina pugliese. Le tradizioni a tavola" (Antonietta Pepe, 1990, Edizioni del Riccio, Firenze) l'autrice descrive la ricetta "Orecchiette con la rucola" (a pagina 50) (fig. 3).

BOCCIONE MINORE (PRODOTTI VEGETALI)

Nella Grecia salentina il boccone minore costituisce una delle dieci verdure con cui si prepara un piatto antico e povero chiamato il "*foja mmisca*" (foglie mischiate). Un modo di consumare le verdure miste è insieme al purè di fave ("*fave e fogghe*") dove si abbina il sapore amaro delle verdure con il dolce delle fave.

Un proverbio di Manduria recita: "*Zzanguni e cristoli a nsalata - cu ll'u pani fatta a casa - ti fannu passari na bona sirata*" ("*Grespini e bocconi in insalata - con il pane fatto in casa - ti fanno passare una buona serata*").

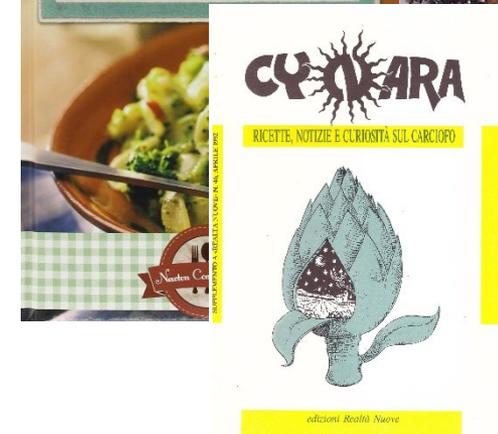
Bianco (1989) ha pubblicato "*Specie erbacee della flora infestante pugliese utilizzabili come ortaggi e piante da condimento*" (fig. 1)

Nel quadriportico del Monastero di S. Maria della Consolazione di Martano (LE), dove ha sede una comunità monastica rimasta fedele al programma di vita tracciato da San Benedetto nella sua regola ("*ora et labora*"), è ospitata una mostra di erbe medicinali raccolte in situ a cura di Fra Domenico Palombi, come raccontato in "La comunità monastica di Santa Maria della Consolazione e la figura di Fra Domenico Palombi, esperto conoscitore e studioso di erbe officinali".



Dove posso reperire materiale bibliografico e fonti?

- Biblioteche comunali e sito OPAC (www.opac.sbn.it);
- Siti internet dedicati a ricerche bibliografiche (es. www.internetculturale.it);
- Sito www.patpuglia.it – per ogni PAT sono individuate le relative fonti bibliografiche;
- Direttamente presso i produttori, enti e associazioni (es. Comuni, GAL, Università della Terza Età, Pro Loco) – ad esempio si possono individuare sagre, feste patronali, eventi culinari e contattarne gli organizzatori;
- Gruppi FB dedicati a dialetti e tradizioni locali (ottimo mezzo per individuare studiosi o appassionati del territorio);
- Biblioteche scolastiche.





Scheda C – Richiesta di deroga sanitaria

- Solitamente viene fatta richiesta di deroga sanitaria per quei prodotti tradizionali (specialmente lattiero-caseari o a base di carne) che, proprio per la loro preparazione tradizionale, non rispettano le norme igienico-sanitarie stabilite dal Reg. (CE) 852/2004;
- In Puglia non sono presenti, ad oggi, prodotti registrati tra i PAT con richiesta di deroga sanitaria;
- Alcuni esempi di prodotti con deroga sanitaria in Italia: Salame Napoli, Salsiccia del Cilento, Caciocavallo irpino di grotta (Campania); Culatello (Emilia-Romagna); Guanciale amatriciano (Lazio); Burro al latte crudo di malga (Veneto).

RICHIESTA DI DEROGA ALL'APPLICAZIONE DI REQUISITI SPECIFICI IN MATERIA DI IGIENE REG. CE 852/2004

Categoria del prodotto	
Denominazione del prodotto	

BREVE DESCRIZIONE DEI REQUISITI PER I QUALE È RICHIESTA LA DEROGA, DELLE MOTIVAZIONI TECNICHE E DI PROCESSO ALLA BASE DELLA RICHIESTA OVVERO DEI MOTIVI CHE COMPROMETTONO LA TIPICITÀ DELL'ALIMENTO

LA DEROGA PROPOSTA RIGUARDA

Saranno valutate esclusivamente le richieste di deroga ai requisiti specifici in materia di igiene di cui all'allegato II – Reg. CE 852/04 ai Capitoli II e V.

Selezionare i requisiti oggetto di richiesta deroga:

LOCALI ED AMBIENTI

- PAVIMENTI** devono essere mantenuti in buone condizioni, essere facili da pulire e, se necessario, da disinfettare; ciò richiede l'impiego di materiale resistente, non assorbente, lavabile e non tossico, a meno che gli operatori alimentari non dimostrino all'autorità competente che altri tipi di materiali possono essere impiegati appropriatamente. Ove opportuno, la superficie dei pavimenti deve assicurare un sufficiente drenaggio;
- PARETI** devono essere mantenute in buone condizioni ed essere facili da pulire e, se necessario, da disinfettare; ciò richiede l'impiego di materiale resistente, non assorbente, lavabile e non tossico e una superficie liscia fino ad un'altezza adeguata per le operazioni, a meno che gli operatori alimentari non dimostrino all'autorità competente che altri tipi di materiali possono essere impiegati appropriatamente
- SOFFITTI** (o, quando non ci sono soffitti, la superficie interna del tetto) e le attrezzature sopraelevate devono essere costruiti e predisposti in modo da evitare l'accumulo di sporcizia e ridurre la condensa, la formazione di muffa indesiderabile e la caduta di particelle
- FINESTRE** le altre aperture devono essere costruite in modo da impedire l'accumulo di sporcizia e quelle che possono essere aperte verso l'esterno devono essere, se necessario, munite di barriere ~~ant insetti~~ facilmente amovibili per la pulizia; qualora l'apertura di finestre provochi contaminazioni, queste devono restare chiuse e bloccate durante la produzione;
- PORTE** devono avere superfici facili da pulire e, se necessario, da disinfettare; a tal fine si richiedono superfici lisce e non assorbenti, a meno che gli operatori alimentari non dimostrino all'autorità competente che altri tipi di materiali utilizzati sono adatti allo scopo;

SUPERFICI ED ATTREZZATURE

- SUPERFICI** nelle zone di manipolazione degli alimenti e, in particolare, quelli a contatto con questi ultimi devono essere mantenute in buone condizioni ed essere facili da pulire e, se necessario, da disinfettare; a tal fine si richiedono materiali lisci, lavabili, resistenti alla corrosione e non tossici, a meno che gli operatori alimentari non dimostrino all'autorità competente che altri tipi di materiali utilizzati sono adatti allo scopo.
- ATTREZZATURE** Tutto il materiale, l'apparecchiatura e le attrezzature che vengono a contatto degli alimenti devono:
 - a) essere efficacemente puliti e, se necessario, disinfettati. La pulitura e la disinfezione devono avere luogo con una frequenza sufficiente ad evitare ogni rischio di contaminazione;
 - b) essere costruiti in materiale tale da rendere minimi, se mantenuti in buono stato e sottoposti a regolare manutenzione, i rischi di contaminazione;



Schede PAT e scuola. Come usare questo strumento nella didattica?

ALCUNI ESEMPI...

- Processi di apprendimento di storie, tradizioni, sapori e cultura locali attraverso percorsi di conoscenza dei PAT pugliesi;
- Raccolta di materiale, testimonianze e fonti bibliografiche per proporre l'iscrizione di nuovi PAT di Puglia;
- Attività di ricerca e valorizzazione enogastronomica dei PAT pugliesi, caratterizzazione nutrizionale delle preparazioni tradizionali;
- E molto altro ancora...





GRAZIE PER L'ATTENZIONE!

Dipartimento di Scienze del Suolo, della Pianta e degli Alimenti (Di.S.S.P.A.)- Università degli Studi di Bari Aldo Moro



Adriano Didonna - email: adriano.didonna@uniba.it