



Un PATrimonio da tutelare: i prodotti agroalimentari tradizionali ortivi di Puglia

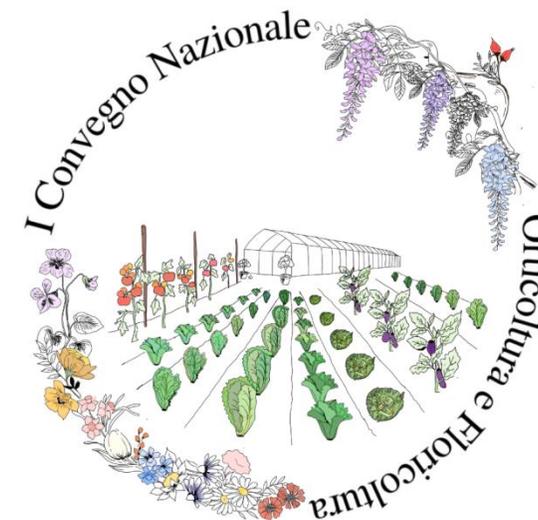
Didonna Adriano, Renna Massimiliano, Signore Angelo, Santamaria Pietro

Dipartimento di Scienze Agro-Ambientali e Territoriali - Università degli Studi di Bari "Aldo Moro"

Via Amendola 165/A; 70126 Bari, Italia



UNIONE EUROPEA
Fondo Sociale Europeo
Fondo Europeo di Sviluppo Regionale



Pisa

14-16 giugno, 2022

Con il patrocinio di



Società di **Ortoflorfrutticoltura** Italiana

I **Prodotti Agroalimentari Tradizionali** (PAT) sono prodotti «le cui metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura risultano consolidate nel tempo» (art. 1, comma 1, D.M. 8 settembre 1999, n. 350) e «sono praticate sul proprio territorio in maniera omogenea e secondo regole tradizionali e protratte nel tempo, comunque per un periodo non inferiore a venticinque anni» (art. 1, comma 2, D.M. 8 settembre 1999, n. 350). Si tratta quindi di prodotti che fanno parte del patrimonio gastronomico nazionale che il legislatore ha voluto valorizzare con il Decreto Legislativo del 30 aprile 1998, n. 173 (art. 8).

PRODOTTO
AGROALIMENTARE
TRADIZIONALE
ITALIANO
PAT
PUGLIA

Come abbiamo dimostrato un legame non inferiore ai 25 anni con il territorio regionale?



300 RIFERIMENTI BIBLIOGRAFICI

900 RIFERIMENTI SITOGRAFICI

TESTIMONIANZE DAL TERRITORIO



IN PUGLIA

329

PAT registrati
7ª regione in Italia

137

PAT registrati
a base di prodotti orticoli

80

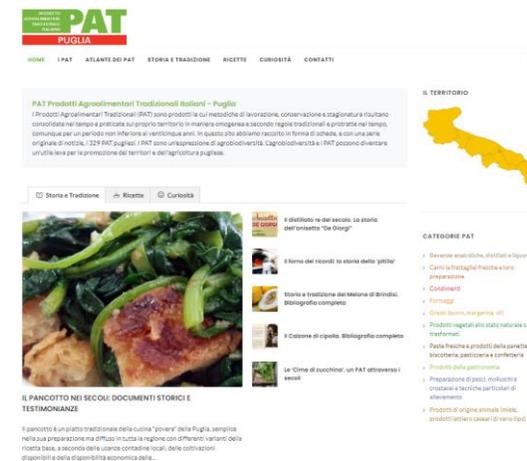
PAT registrati
da noi in progetti regionali

RACCONTATI DAL 2022 ALL'INTERNO DI

Atlante dei Prodotti Agroalimentari Tradizionali di Puglia



due prodotti editoriali realizzati con il contributo della Regione Puglia (D.G.R. 1396/2020 «Programma di promozione dei prodotti agroalimentari pugliesi di qualità ed Educazione Alimentare - Annualità 2020/2021»), riportanti informazioni, storie, curiosità, tradizioni, ricette e processi produttivi sui PAT pugliesi. Il sito www.patpuglia.it è un prodotto pioneristico in Italia, unico nel suo genere. L'Atlante dei PAT di Puglia, ricco di foto e nozioni, conta più di 700 pagine.



Sito internet www.patpuglia.it



CIPOLLA BIANCA DI MARGHERITA DI SAVOIA

La 'Cipolla bianca di Margherita di Savoia' (BT) ha ricevuto il riconoscimento di prodotto I.G.P. nel 2015, a seguito dell'istituzione dell'omonimo consorzio di promozione e della pubblicazione del relativo disciplinare di produzione. Già dal 2011, questa varietà locale era stata riconosciuta come PAT, a dimostrazione del fatto che tale riconoscimento possa fungere da «leva di promozione» per l'acquisizione di marchi di qualità (I.G.P., D.O.P., S.T.G.).



Le attività poste in essere sui PAT hanno permesso di **preservare, studiare, tutelare e promuovere** numerosi prodotti ortivi autoctoni pugliesi, valorizzandone in alcuni casi le proprietà intrinseche e sfruttando il riconoscimento di Prodotto Agroalimentare Tradizionale come trampolino di lancio per la promozione dell'agricoltura regionale di qualità.

POMODORO DI MANDURIA

Gli studi sviluppati sul PAT 'Pomodoro di Manduria' hanno permesso di individuare la **resistenza di tale varietà** al *Tomato Spotted Wilt Virus*, uno dei virus più pericolosi per il pomodoro. Tale caratteristica è stata sfruttata utilizzando il 'Manduria' come **portinnesto** per varietà commerciali di pomodoro (es. pomodoro da industria Taylor), e dimostrando come le piante innestate presentino volumi di produzione maggiori e una maggiore resistenza al patogeno.

CAROTA DI POLIGNANO

È la «Carota dai mille colori», coltivazione dalla tradizione centenaria in località San Vito, frazione dell'agro di Polignano a Mare (BA). In questa varietà è stato individuato un **basso apporto glucidico**, confrontato con varietà commerciali, il che ne favorisce il consumo da parte di soggetti con problemi del metabolismo insulinico. La carota 'viola', inoltre, presenta un **elevato valore nutrizionale e «nutraceutico»** e sembra particolarmente indicata per soddisfare la crescente richiesta di alimenti salutistici.

