

Prodotti agroalimentari tradizionali (PAT)

I **Prodotti Agroalimentari Tradizionali** sono stati istituiti con il D.Lgs. n.172/98 per tutelare e valorizzare il patrimonio gastronomico nazionale, individuando dei “prodotti tradizionali” legati a procedure e metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura consolidate nel tempo da almeno 25 anni.

In Abruzzo esiste un patrimonio gastronomico, qualificato come PAT, che affonda le radici nella tradizione dei vari comprensori regionali che oggi rischia di scomparire a causa delle limitate quantità prodotte o del mutare dei gusti. La Regione tutela questo patrimonio sostenendo attività promozionali e culturali per il tramite degli Uffici del Dipartimento Agricoltura

Per chiedere di inserire una denominazione nell'elenco dei prodotti agroalimentari tradizionali della Regione Abruzzo è necessario presentare domanda entro il 01 ottobre di ogni anno. Le procedure sono quelle stabilite dalla DGR n. 507 del 30/08/2023.

Entro dicembre di ogni anno la Regione aggiorna l'elenco dei prodotti agroalimentari tradizionali, nel quale vengono inserite le nuove denominazioni approvate, lo trasmette a MASAF che lo pubblica sul sito istituzionale del Ministero.

Le denominazioni a livello nazionale, pubblicate annualmente dal Ministero con proprio decreto, sono circa 5.000, e, al 31 dicembre 2024, 150 sono abruzzesi.

I prodotti sono suddivisi per categorie: bevande analcoliche, distillati e liquori; carni e frattaglie fresche e loro preparazione; condimenti; formaggi; paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria della pasticceria e della confetteria; piatti composti; preparazione di pesci, molluschi e crostacei e tecniche particolari di allevamento degli stessi; prodotti di origine animale; prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati.