

La nuova mappa dei sapori pugliesi: l'Atlante dei Prodotti Agroalimentari Tradizionali di Puglia

È disponibile per il download l'e-book "Atlante dei Prodotti Agroalimentari Tradizionali di Puglia", un nuovo prodotto editoriale che attraversa i gusti del tacco d'Italia.

L'Atlante dei Prodotti Agroalimentari Tradizionali di Puglia è stato realizzato dal Dipartimento di Scienze Agro-Ambientali e Territoriali dell'Università degli Studi di Bari Aldo Moro, grazie al contributo della Regione Puglia - Dipartimento di Agricoltura, Sviluppo Rurale ed Ambientale (D.G.R. 1396/2020 «Programma di promozione dei prodotti agroalimentari pugliesi di qualità ed Educazione Alimentare Annualità 2020-2021»), allo scopo di raccontare i 329 Prodotti Agroalimentari Tradizionali (PAT) pugliesi.



I 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). L'apposito elenco è pubblicato annualmente dal Ministero delle Politiche Agricole, Ambientali e Forestali (MIPAAF), il quale suddivide i PAT per regione (e/o provincia autonoma) e in ben undici categorie: Bevande analcoliche, Distillati e liquori; Birre; Carni (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, 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, prodotti lattiero caseari di vario tipo escluso il burro).

Tale suddivisione in categorie è riproposta anche nel nuovo Atlante, in 700 pagine che descrivono in sintesi tutti i 329 prodotti e il loro relativo processo produttivo tradizionale, con nozioni storiche, tipologia di commercializzazione e iniziative di promozione; oltre a queste informazioni, sono riportati i nomi locali e/o dialettali dei prodotti, il periodo e la provincia di produzione e i principali aspetti nutrizionali. Il tutto è arricchito con foto e immagini, per completare un prodotto editoriale unico nel suo genere.

Il volume vuole rappresentare un ulteriore tassello nel percorso di promozione territoriale che la Regione Puglia, con la collaborazione di dipartimenti universitari ed enti di ricerca, ha intrapreso negli ultimi anni. Raccontare i PAT significa far conoscere sapori, tradizioni, storie di una regione al centro dell'attenzione turistica internazionale e, non per ultimo, promuovere il sistema agricolo di qualità pugliese nelle sue numerose sfaccettature.

L'Atlante dei Prodotti Agroalimentari Tradizionali di Puglia è disponibile per il download gratuito (nelle versioni elettroniche pdf e epub) sul sito www.patpuglia.it. Per maggiori informazioni è possibile contattare il coordinatore del progetto, il professor Pietro Santamaria, tramite l'e-mail pietro.santamaria@uniba.it.