

Cosa sono i Prodotti agroalimentari tradizionali (PAT) e perché piacciono così tanto agli italiani

scritto da Selena Vacca | 20/12/2023



Sono una sfaccettatura del composito patrimonio enogastronomico italiano ma, soprattutto, i PAT rappresentano un'inestimabile eredità che sta catalizzando sempre di più le attenzioni dei consumatori, specie quelli internazionali

Cosa accomuna la rattafia ciociara, il babà, gli agnolotti e la tagliatella bolognese? Appartengono tutti all'emisfero dei **Prodotti agroalimentari tradizionali (PAT)**, espressione di qualità e tradizione ma anche di tanta esperienza.

La conservazione e la protezione delle caratteristiche emblematiche, infatti, è uno dei perni espressivi del Made in Italy, oltre che un valore culturale che sprigiona profitto nei mercati interni e fuori dai confini.

Come nascono i PAT

Le regioni e le province autonome predispongono gli **elenchi regionali o provinciali** dove, per ogni prodotto, vengono riportati il nome, le caratteristiche, le attrezzature specifiche e i materiali utilizzati per la preparazione, il confezionamento o l'imballaggio, la descrizione dei locali di lavorazione, la conservazione e la stagionatura. Gli elenchi e i successivi aggiornamenti sono poi inviati al [Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste](#) che provvede all'inserimento nazionale.

Cosa sono i Prodotti agroalimentari tradizionali

Questi prodotti vantano **metodiche di lavorazione**, conservazione e stagionatura consolidate nel tempo perché **devono essere praticate sul territorio di appartenenza per almeno 25 anni**. Un lasso di durata ragionevole a garantire il **consolidamento e l'omogeneità degli usi locali** - uniformi e costanti - che possono anche essere raccolti presso le Camere di Commercio, Industria, Artigianato e Agricoltura competenti per territorio.

I numeri dei PAT, a livello regionale

La regione che detiene lo scettro per il **maggior numero di PAT è la Campania** (593), seguita dal **Lazio** (465) e dalla **Toscana** (464). Va dunque al centro-sud l'ambito primato numerico di delizie per il palato.

Ogni anno l'elenco si arricchisce di nuove tipiche bontà: l'ultima revisione, infatti, contiene 5.917 prodotti, 467 in più rispetto a quella del 2022.

L'elenco nazionale dei PAT

Con decreto ministeriale del 1999 è stato istituito l'**elenco nazionale dei PAT** che viene aggiornato annualmente ed è articolato su base regionale e provinciale. Dal mese di maggio del 2023 è disponibile la ventitreesima revisione della golosa lista, suddivisa per regione e categoria merceologica. Una fitta tabella che spazia dalle bevande, distillati e liquori fino ad arrivare alle paste fresche e ai prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria.

Info: www.politicheagricole.it