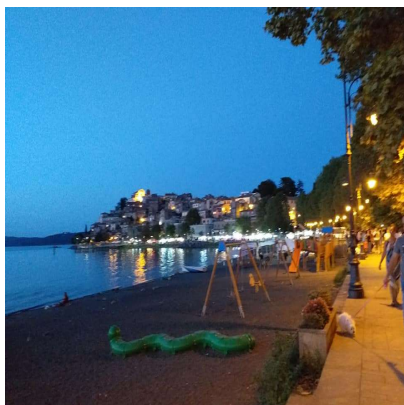




Il broccoletto di Anguillara Sabazia: storia di un prodotto agroalimentare tradizionale

Descrizione

Accanto alle più conosciute DOP e IGP, esiste un'altra categoria di prodotti frutto della tradizione enogastronomica del nostro paese che generano valore per i territori, sia direttamente attraverso la vendita degli stessi, che indirettamente grazie al turismo.

Si tratta dei Prodotti Agroalimentari Tradizionali (PAT), istituiti con Decreto Ministeriale 8 settembre 1999, n. 350.

I PAT sono tutelati e riconosciuti a livello nazionale, e non a livello dell'Unione europea come le DOP, IGP e STG. Ogni regione ha il suo elenco, in cui sono suddivisi per categoria.

Sono considerati Prodotti Agroalimentari Tradizionali quelli ottenuti con metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura consolidate nel tempo (almeno 25 anni), omogenei per tutto il territorio interessato, secondo regole tradizionali.

Parliamo di produzioni con quantità limitate che rappresentano il legame tra il territorio e il sapere popolare che ne ha saputo valorizzare i frutti, e sono quindi emblemi di ciascuna regione, inclusa la nostra.

Con l'ultima revisione fatta a marzo 2022, il Lazio è salito a 456 PAT (l'elenco nazionale ne conta ben 5450). Tra questi troviamo un prodotto molto conosciuto nel nostro territorio: il Broccoletto di Anguillara Sabazia.

Riconosciuto **Prodotto Agroalimentare Tradizionale** del Lazio nel 2005, il Broccoletto di Anguillara Sabazia deve la sua unicità al territorio in cui è coltivato. È infatti l'ambiente del lago di Bracciano con il suo microclima, il terreno vulcanico e la vicinanza al mare che gli conferisce quelle caratteristiche che lo rendono diverso rispetto alle altre specie.

Sono molti i documenti che testimoniano la presenza di questa coltura nelle tradizioni enogastronomiche della nostra zona.

Le prime notizie della coltivazione di questa pianta nel nostro territorio risalgono al XV secolo. Se fino alla seconda guerra mondiale venivano raccolte e mangiate solo le infiorescenze, negli anni '50 anche i gambi iniziano a trovare posto nelle ricette locali. È proprio in quegli anni, e in particolare nel 1953, che allora sindaco di Anguillara consentì ai produttori di broccoletti l'ingresso ai Mercato generali di Roma. Ad attestarlo sono diversi documenti ritrovati negli archivi del Comune di Anguillara.

Per celebrare e far conoscere questa sua specialità Anguillara ha dedicato al broccoletto una sagra che si svolge ogni anno tra febbraio e marzo.

Ma i prodotti agroalimentari tradizionali nella nostra regione come abbiamo detto sono davvero tanti e sono un potente strumento per mantenere vive le tradizioni e il tessuto sociale del nostro territorio.

Se siete curiosi di conoscere, e magari assaggiare, le altre PAT del Lazio potete trovare qui l'elenco completo: <https://www.arsial.it/wp-content/uploads/post/Elenco-Lazio-PAT.pdf>

Sara Fantini

Redattrice L'agone

L'agone 2024