

I prodotti agroalimentari tradizionali (PAT), espressione del territorio e del patrimonio culturale italiano

Massimiliano Renna, Angelo Signore* e Pietro Santamaria

Dipartimento di Scienze Agroambientali e Territoriali, Università di Bari “Aldo Moro”

Ricezione: 25 luglio 2018; Accettazione: 15 novembre 2018

Traditional agrifood products: an expression of Italian cultural heritage

Abstract. The term "Traditional agri-food products (PAT)" refers to those products whose processing, preservation and maturing methods are practiced in a given territory in a homogeneous manner and according to traditional rules and consolidated over time for a period of no less than twentyfive years. The national list of PATs is published and updated annually by the Italian Ministry of Agricultural, Food and Forestry Policy. The first list of 2000 contained 2,188 PAT; in 2018 there are included in the same list 5,056 PAT. Among the 20 Italian regions, in first place we find Campania (with 515 PAT), followed by Tuscany (461) and Lazio (409). The Campania is also the region with the highest percentage of plant products (223), followed by Tuscany (192), Veneto (118), Liguria and Puglia (both with 101). In the national list of PAT, it is possible to find numerous plant genetic resources and in particular local varieties, consumed as such or as an ingredient in gastronomic products. European consumers largely say (77%) that respect for local tradition and know-how is an important factor in their decision to buy European food products. In general, consumers associate local products with freshness and genuineness, link with the landscape, adoption of eco-sustainable production methods, traceability, non-approved food and sociality linked to local purchasing. For all these reasons the PAT represent an important and original expression of the vast Italian cultural heritage and can become a useful lever for the promotion of Italian territories and agriculture.

Keywords: agrobiodiversity, local food, local varieties, legislation, food community.

Introduzione

In un comunicato stampa del 20 luglio 2018, Coldiretti ha segnalato che «Salgono al numero record di 5.056 le “Bandiere del gusto” Made in Italy a tavola nel 2018, l’anno del cibo italiano nel mondo». Ogni anno la principale associazione agricola italiana descrive le novità contenute nell’elenco nazionale dei Prodotti Agroalimentari Tradizionali (PAT): il «risultato del lavoro di intere generazioni di agricoltori impegnati a difendere nel tempo la biodiversità sul territorio e le tradizioni alimentari».

Con il termine “Prodotti Agroalimentari Tradizionali (PAT)” si intendono quei 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 ai 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). Occorre segnalare però che lo stesso decreto legislativo prevedeva la costituzione di un comitato, che avrebbe dovuto «redigere una guida tecnica per la catalogazione, per ogni singola regione italiana, di produzioni e beni agroalimentari a carattere di tipicità, con caratteristiche tradizionali, ai fini della redazione di un Atlante del patrimonio gastronomico, integrato con i riferimenti al patrimonio culturale, artigianale e turistico» (art. 8, commi 3 e 4), nonché l’istituzione del «marchio identificativo della produzione agroalimentare nazionale» (art. 7, commi 1 e 2), di cui però si sono perse le tracce...

«Le regioni e le province autonome di Trento e di Bolzano (...) predispongono gli elenchi regionali o

*angelo.signore@uniba.it

provinciali dei propri prodotti agroalimentari tradizionali» (art. 2, comma 1, D.M. 8 settembre 1999, n. 350).

Quest'ultimo D.M. (art. 2, comma 2) precisa che nei suddetti elenchi «devono essere indicate, per ogni prodotto, le seguenti informazioni:

- a) nome del prodotto;
- b) caratteristiche del prodotto e metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura consolidate nel tempo in base agli usi locali, uniformi e costanti, anche raccolti presso le camere di commercio, industria, artigianato e agricoltura competenti per territorio;
- c) materiali e attrezzature specifiche utilizzati per la preparazione, il condizionamento o l'imballaggio dei prodotti;
- d) descrizione dei locali di lavorazione, conservazione e stagionatura».

Il primo elenco nazionale dei PAT è stato pubblicato nel 2000 (D.M. 18 luglio 2000), l'ultimo, la diciottesima revisione, nel 2018 (D.M. 16 febbraio 2018).

Il repertorio suddivide i PAT per regione (e provincia autonoma) e in 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).

L'elenco nazionale dei PAT viene pubblicato e aggiornato annualmente a cura del MiPAAF. In questo modo le Regioni valorizzano i prodotti della tradizione, storicamente e culturalmente legati ai territori di origine, a fini promozionali.

Si tratta quindi di un biglietto da visita dei prodotti tradizionali dell'agricoltura italiana, per la cui realizzazione si usano materie prime di particolare pregio; fortemente legati alla tradizione produttiva locale e artigianale; ai quali il talento dell'uomo, intervenuto direttamente nel processo produttivo, ha conferito condizioni (e qualità) del tutto peculiari; fortemente ancorati alla vocazione del territorio.

I PAT sono in genere il frutto del lavoro di filiere di piccolissima dimensione, dell'attenzione per i dettagli e per la storicità del processo produttivo, elementi che non consentono di riunire i produttori in veri e propri "consorzi" né di adottare politiche unitarie in materia. Del resto dall'elenco dei PAT sono esclusi i

prodotti registrati come DOP (Denominazione di Origine Protetta), IGP (Indicazione Geografica Protetta) e STG (Specialità Tradizionale Garantita), nonché i vini DOC (Denominazione di Origine Controllata), DOCG (Denominazione di Origine Controllata e Garantita) e IGT (Indicazione Geografica Tipica).

I prodotti inseriti nell'elenco nazionale dei PAT non possono fregiarsi della qualificazione "Tradizionale", ma possono contenere nell'etichetta riferimenti allo stesso elenco («Prodotto inserito nell'elenco nazionale dei prodotti agroalimentari tradizionali»).

PAT e consumatori

Secondo l'indagine dell'Eurobarometro - il servizio della Commissione europea, istituito nel 1973, che misura ed analizza le tendenze dell'opinione pubblica in tutti gli Stati membri e nei paesi candidati - realizzata a dicembre 2017 su oltre 28mila cittadini europei in 28 Stati membri, la maggior parte dei cittadini attribuisce importanza alla qualità del cibo prodotto in Europa tanto da considerarla un fattore chiave per decidere cosa comprare (Eurobarometer, 2017). Infatti, una larga maggioranza (77%) afferma che il rispetto della tradizione locale e del "know-how" è un fattore importante nella loro decisione di acquistare prodotti alimentari europei, mentre uno su cinque afferma che questo non è importante (fig. 1).

Il grado di importanza attribuito al rispetto per la tradizione locale e il "know-how" varia tra i Paesi dell'UE. È un fattore importante per il 93% degli intervistati a Cipro, per il 90% in Grecia e in Italia e per l'88% in Slovenia, mentre è decisamente meno importante per olandesi (48%), danesi (54%) e svedesi (60%), a dimostrazione anche della notevole cultura gastronomica dei paesi mediterranei (fig. 2).

Provenendo da un'area geografica conosciuta un prodotto ha più probabilità di essere acquistato dagli europei, infatti questo è un fattore importante per il 90% degli intervistati in Italia, per l'89% in Grecia e per l'86% a Cipro, mentre lo è decisamente meno per i paesi del Nord Europa (35% nei Paesi Bassi, 50% in Danimarca e 61% nel Regno Unito) (fig. 3).

L'analisi socio-demografica mostra che gli intervistati con più di 40 anni che acquistano prodotti alimentari preferiscono i prodotti che provengono da un'area geografica che conoscono e che rispettano la tradizione locale e il "know-how" (Eurobarometer, 2017). Gli intervistati tra i 15 e i 24 anni sono i meno inclini a sostenere che avere uno specifico marchio di

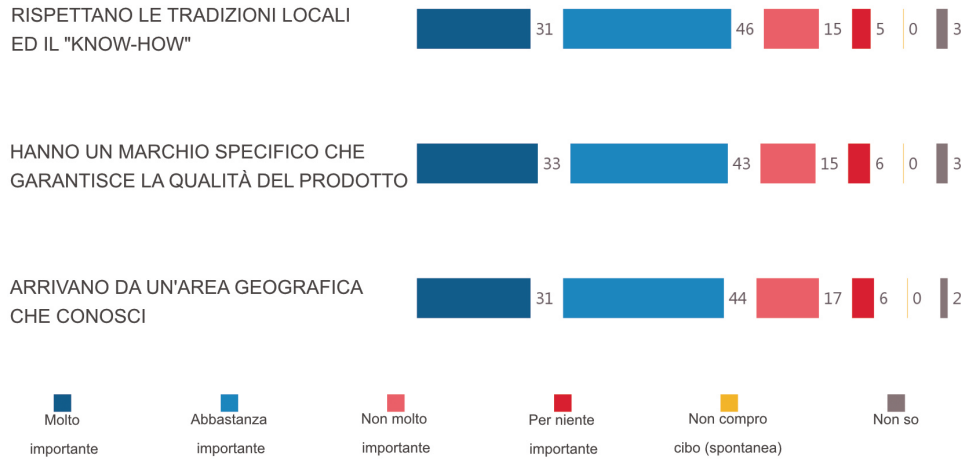


Fig. 1 - Quanto sono importanti i seguenti fattori nella decisione di comprare prodotti alimentari (% UE)? Fonte: Indagine Eurobarometer (2017) realizzata a dicembre 2017 su oltre 28mila cittadini europei in 28 Stati membri.
 Fig. 1 - How important or not (% - EU) are the following factors in your decision to buy food products? Source: survey of Eurobarometer (2017) carried out in December 2017 on over 28 thousand European citizens in 28 Member States.

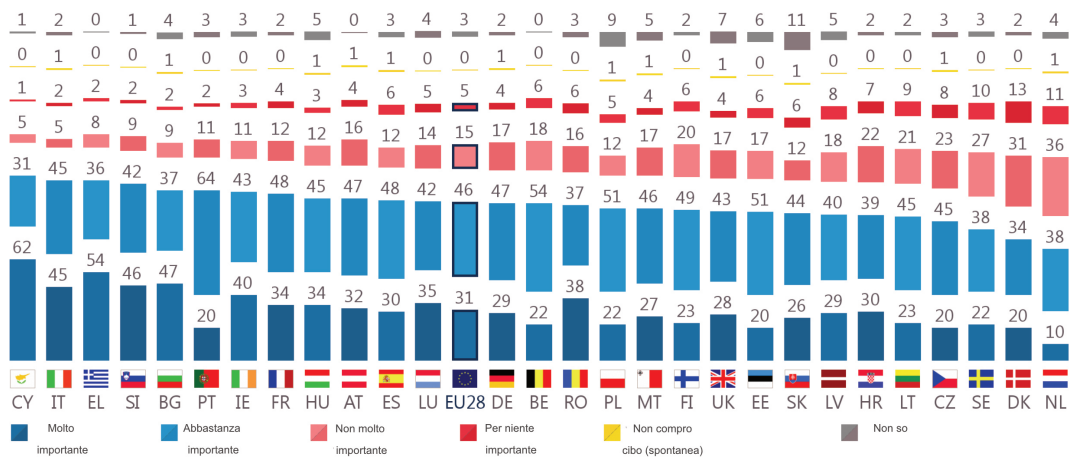


Fig. 2 - Quanto sono importanti i seguenti fattori nella decisione di comprare prodotti alimentari? Rispettano le tradizioni locali e "KNOW-HOW" (%). Fonte: Indagine Eurobarometer (dicembre 2017) realizzata su oltre 28mila cittadini europei in 28 Stati membri.
 Fig. 2 - How important or not are the following factors in your decision to buy food products? They respect local tradition and "KNOW-HOW" (%). Source: survey of Eurobarometer (December 2017) carried out on over 28 thousand European citizens in 28 Member States.

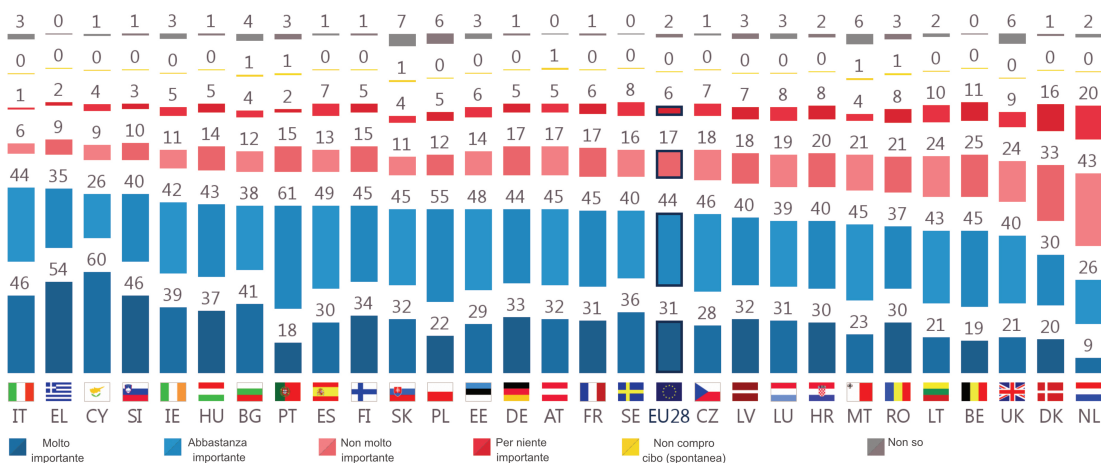


Fig. 3 - Quanto sono importanti i seguenti fattori nella decisione di comprare prodotti alimentari? Sono originari di un'area geografica che conosci (%). Fonte: Indagine Eurobarometer (2017) realizzata a dicembre 2017 su oltre 28mila cittadini europei in 28 Stati membri.
 Fig. 3 - How important or not are the following factors in your decision to buy food products? They come from a geographical area that you know (%). Source: survey of Eurobarometer (2017) carried out in December 2017 on over 28 thousand European citizens in 28 Member States.

qualità è importante: il 73% rispetto al 79% di quelli di età compresa tra 40 e 54 anni (Eurobarometer, 2017).

Eppure la consapevolezza dei consumatori sulle etichette resta incerta: tra gli europei le più conosciute sono quelle del commercio equo e solidale e dell'agricoltura biologica, anche se gli italiani propendono per IGP, DOP e STG (fig. 4). Questi prodotti "protetti" da

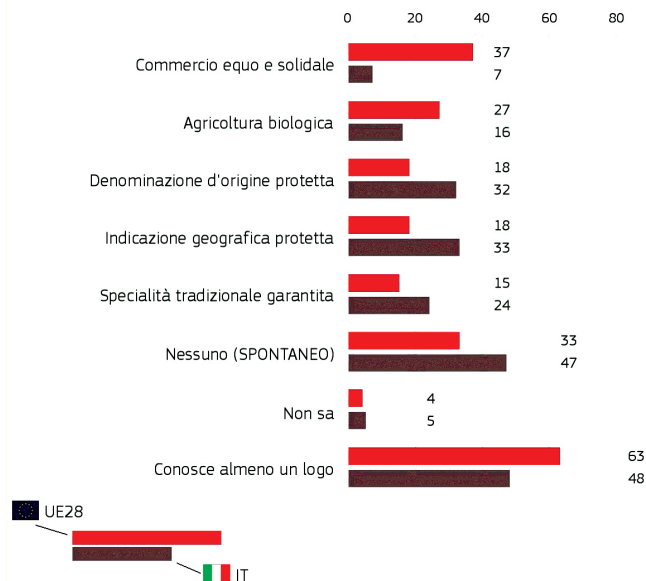


Fig. 4 - Quali di questi loghi conosce il consumatore europeo e quello italiano (% consentite più risposte). Fonte: Indagine Eurobarometer (2017) realizzata a dicembre 2017 su oltre 28 mila cittadini europei in 28 Stati membri.

Fig. 4 - Which of the logos are you aware of? (% multiple answers possible). Source: Eurobarometer (2017) carried out in on over 28 thousand European citizens in 28 Member States.

un sistema di certificazione e/o per i quali esiste tutela giuridica in caso di contraffazione.

Si evidenzia così la possibilità di mettere a punto, anche per i PAT, un sistema di certificazione che non vada in conflitto con le norme relative ai sistemi di certificazione geografici, tutelati a livello comunitario. Si avrebbe così un'alternativa alle denominazioni di origine, ideale per le piccole produzioni che non hanno problemi di imitazione all'estero, con cui si potrebbero attuare azioni specifiche di promozione dei prodotti, dei produttori e del territorio, direttamente o in partenariato con enti locali e/o organismi interessati (parchi, GAL, enti di ricerca, associazioni di categorie, consorzi, ecc.).

La consistenza numerica dei PAT

Dal confronto tra l'ultima revisione del 2018 e il primo elenco nazionale dei PAT del 2000 (fig. 5) emerge che complessivamente il numero dei PAT in questo arco di tempo è più che raddoppiato (+131%), con gli incrementi più marcati per Emilia Romagna (+432%), Campania (364%) e Sardegna (360%), più che doppi per Lazio, Sicilia, Puglia, Liguria, Basilicata, Calabria, Friuli-Venezia Giulia, Valle d'Aosta, Piemonte e Abruzzo, e con la provincia autonoma di Bolzano che ha ridotto il numero totale dei suoi PAT, probabilmente perché intanto alcuni prodotti hanno ottenuto il riconoscimento come prodotti tipici certificati.

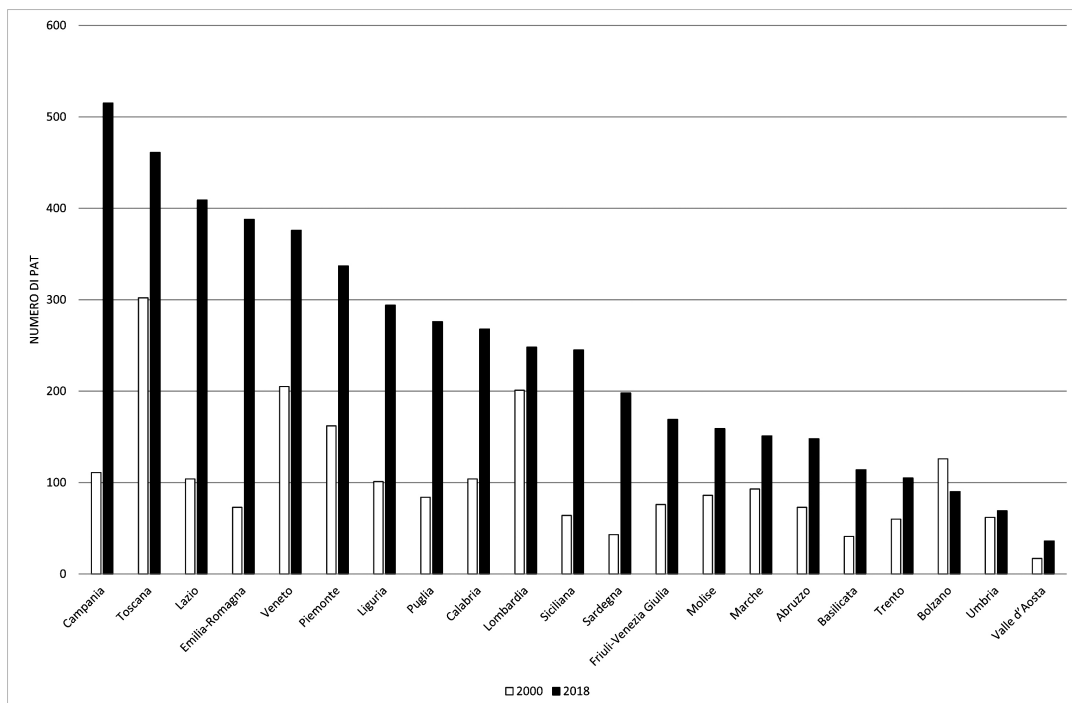


Fig. 5 - Numero dei Prodotti Agroalimentari Tradizionali (PAT) suddivisi per Regione/Provincia autonoma e per anno.
Fig. 5 - Number of Traditional Agrifood Products divided by Region / Autonomous Province and by year.

La categoria più rappresentata nell'elenco dei PAT 2018 è quella delle "Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria" (rappresenta il 30,2% del totale), seguita dai "Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati" (sono il 28,2%), dalle "Carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione (il 15,7%)" e i "Formaggi" (il 9,8%), mentre ciascuna delle altre sette categorie non supera il 5% (tab. 1).

Sul podio delle regioni con più PAT troviamo la Campania al primo posto (con il 10,2% del totale nazionale), seguita dalla Toscana (con il 9,1%) e dal Lazio (8,1%). Tra le regioni del nord in seconda posizione troviamo il Veneto (7,7%), tra quelle del centro la Sardegna (con il 3,9%), mentre tra quelle meridionali la Puglia (5,5%) (tab. 1).

È importante sottolineare che queste numeri non sono il risultato di un censimento organico effettuato in modo omogeneo sul territorio nazionale; pertanto non vanno intesi come una fotografia esaustiva della reale presenza di prodotti "con requisiti PAT" nelle diverse regioni. Infatti, l'iter che porta all'iscrizione dei PAT nell'elenco nazionale non viene gestito allo stesso modo (e con lo stesso impegno) da tutte le Regioni. Alcune Regioni predispongono risorse finanziarie ed umane ad hoc per le diverse fasi che portano all'iscrizione: dalla ricerca storico-bibliografica delle informazioni e documentazioni necessarie a dimostrare il consolidamento del prodotto sul territorio per almeno 25 anni, fino alla conclusione delle procedure burocratiche con cui le Regioni trasferiscono le richieste di iscrizione al MiPAAF. Pertanto, le Regioni che dedicano maggiori risorse ai PAT sono favorite nell'aumentare il numero di iscrizioni ad ogni revisione. Per contro Regioni che dedicano meno impegno ai PAT e presentano un numero sensibilmente inferiore di iscrizioni potrebbero nascondere, in realtà, un elevato numero di prodotti "potenzialmente" iscrivibili.

Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati

La Campania è anche la regione che presenta la percentuale più elevata di prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati (15,6% del totale di questa categoria), seguita da Toscana (13,4%), Veneto (8,3%), Liguria e Puglia (entrambe con il 7,1%) (tab. 2).

I prodotti vegetali ottenuti da specie orticole o erbacee sono 889, quelli ricavati da specie arboree 529 (tab. 2)

I prodotti vegetali allo stato naturale rappresentano l'81,5% della categoria, mentre quelli trasformati il 18,5%; la prima sottoclasse supera la seconda in

modo ancora più ampio per gli ortaggi e le specie erbacee (tab. 2).

La graduatoria delle regioni più importanti per prodotti orticoli ed erbacei allo stato naturale colloca al primo posto la Campania (16,6%), al secondo la Toscana (16,1%) e al terzo posto il Veneto (10,1%); per i prodotti trasformati al primo posto si colloca la Puglia (con il 18,4%), seguita da Calabria (17,6%) e Basilicata (9,6%) (tab. 2). Da segnalare la Valle d'Aosta che non presenta nessun PAT per la categoria degli ortaggi ed erbacee (tab. 2). Ancora una volta, i dati dimostrano che al Sud è radicata la tradizione della trasformazione artigianale dei prodotti orticoli ed erbacei, riconducibile principalmente a colture prettamente orticole a ciclo primaverile-estivo, nonché a funghi e specie eduli spontanee. Ciò rispecchia sia la vocazione del territorio per tali colture, sia la storica capacità di assicurarsi "scorte" per l'inverno mediante la realizzazione di conserve. Basti pensare alle conserve di pomodoro (es. pelati, passata) e ai prodotti in olio d'oliva e sotto sale; quest'ultimi due ingredienti erano utilizzati come conservanti naturali al Sud, anche grazie alla facilità di produzione e/o reperimento in loco: ad esempio, le saline di Margherita di Savoia (BT) e gli uliveti per la produzione di olio. Inoltre, la vocazione del Sud per la tradizionale produzione di conserve è da imputare anche al clima estivo, caldo e secco, ideale per la realizzazione dei vegetali disidratati.

I prodotti orticoli allo stato naturale presenti nell'elenco 2018 sono 664, ascrivibili a 13 famiglie botaniche (tab. 3). Le regioni con il maggior numero di tali prodotti sono la Toscana e la Campania che assieme presentano un terzo del totale dei prodotti orticoli allo stato naturale (tab. 3). A seguire, Veneto (10,7%), Piemonte (9,6%), Lazio (7,3%), Puglia (7,1%) e Liguria (6,2%), mentre il restante 25,8% è imputabile, complessivamente, alle altre regioni che, singolarmente, non superano il 4,5%. Per quanto concerne la suddivisione dei prodotti orticoli in famiglie botaniche, al primo posto si collocano le Fabaceae (29,5%), tuttavia bisogna considerare che in questo gruppo abbiamo incluso anche le leguminose da granella. A seguire, Solanaceae (20,2%), Liliaceae (12,6%), Asteraceae (11,1%), Brassicaceae (8,1%) e Cucurbitaceae (7,1%), mentre il restante 11,4% è imputabile, complessivamente, alle altre sette famiglie che, singolarmente, non superano il 4% (tab. 3). Toscana e Campania sono le regioni con il maggior numero di Fabaceae, considerando che assieme presentano il 39,8% dei prodotti afferenti a tale famiglia botanica (tab. 3). Il maggior numero di Solanaceae è presente in Campania (25,4%), mentre

Tab. 1 - Numero dei Prodotti Agroalimentari Tradizionali (PAT) suddivisi per Regione/Provincia autonoma e per categoria (Diciottesima revisione dell'elenco nazionale, D.M. 16 febbraio 2018).

Tab. 1 - Number of Traditional Agrifood Products divided by Region / Autonomous Province and by category (Eighteenth revision of the national list, Ministerial Decree of 16 February 2018).

| Regione / Provincia autonoma | Bevande analcoliche, distillati e liquori | Birre | Carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione | Condimenti | Formaggi | Grassi (burro, margarina, oli) | Prodotti Vegetal allo stato naturale o trasformati | Paste fresche e prodotti di panetteria biscotteria, pasticceria e confetteria | Prodotti di gastronomia | Preparazioni di pesci, molluschi e crostacei e tecniche particolari di allevamento degli stessi | Prodotti di origine animale (miele, prodotti lat- tiero caseari vari, burro escluso) | Totale |
|------------------------------------|--|-------|---|------------|----------|---|--|---|----------------------------|---|--|--------|
| Abruzzo | 7 | 0 | 25 | 0 | 14 | 2 | 30 | 49 | 17 | 1 | 3 | 148 |
| Basilicata | 1 | 0 | 17 | 0 | 14 | 0 | 32 | 40 | 3 | 3 | 4 | 114 |
| Calabria | 11 | 0 | 28 | 1 | 23 | 3 | 73 | 85 | 12 | 21 | 11 | 268 |
| Campania | 18 | 0 | 51 | 0 | 53 | 3 | 223 | 111 | 27 | 10 | 19 | 515 |
| Emilia- Romagna | 12 | 0 | 46 | 3 | 12 | 0 | 56 | 166 | 79 | 6 | 8 | 388 |
| Friuli | | | | | | | | | | | | |
| Venezia- Giulia | 7 | 0 | 45 | 3 | 15 | 3 | 45 | 19 | 2 | 13 | 17 | 169 |
| Lazio | 9 | 0 | 58 | 4 | 40 | 9 | 97 | 167 | 8 | 8 | 9 | 409 |
| Liguria | 8 | 0 | 27 | 10 | 17 | 3 | 101 | 75 | 42 | 7 | 4 | 294 |
| Lombardia | 1 | 1 | 68 | 0 | 62 | 2 | 29 | 73 | 4 | 4 | 4 | 248 |
| Marche | 7 | 0 | 30 | 4 | 11 | 7 | 42 | 45 | 0 | 1 | 4 | 151 |
| Molise | 5 | 0 | 32 | 0 | 12 | 0 | 30 | 69 | 0 | 1 | 10 | 159 |
| Piemonte | 8 | 0 | 67 | 5 | 51 | 1 | 94 | 97 | 0 | 3 | 11 | 337 |
| Prov. Aut. Bolzano | 5 | 0 | 16 | 0 | 14 | 1 | 18 | 35 | 0 | 0 | 1 | 90 |
| Prov. Aut Trento | 8 | 1 | 35 | 0 | 15 | 1 | 16 | 24 | 0 | 1 | 4 | 105 |
| Puglia | 13 | 0 | 24 | 1 | 17 | 1 | 101 | 78 | 28 | 9 | 4 | 276 |
| Sardegna | 7 | 0 | 16 | 1 | 17 | 1 | 48 | 74 | 1 | 14 | 19 | 198 |
| Sicilia | 4 | 0 | 5 | 2 | 26 | 1 | 69 | 85 | 29 | 11 | 13 | 245 |
| Toscana | 8 | 0 | 80 | 2 | 34 | 3 | 192 | 121 | 0 | 10 | 11 | 461 |
| Umbria | 0 | 0 | 13 | 2 | 4 | 0 | 12 | 31 | 0 | 6 | 1 | 69 |
| Valle d'Aosta | 2 | 0 | 7 | 0 | 9 | 5 | 2 | 6 | 1 | 0 | 4 | 36 |
| Veneto | 8 | 0 | 102 | 0 | 36 | 1 | 118 | 75 | 0 | 21 | 15 | 376 |
| Totale | 149 | 2 | 792 | 38 | 496 | 47 | 1428 | 1525 | 253 | 150 | 176 | 5056 |

Tab. 2 - Prodotti vegetali inseriti nell'elenco nazionale dei PAT (2018) suddivisi per regione e provincia autonoma, per specie (ortive e erbacee o arboree) allo stato naturale o trasformati.

Tab. 2 - Plant products included in the national list of Traditional Agrifood Products divided by region and autonomous province, by species (vegetables, herbaceous or arboreal crops) in their natural state or transformed.

| Regione / Prov. Auton. | Ortaggi e erbacee allo stato naturale | Ortaggi e erbacee trasformati | Arboree allo stato naturale | Arboree trasformati | Totale |
|------------------------|---------------------------------------|-------------------------------|-----------------------------|---------------------|--------|
| Abruzzo | 14 | 5 | 7 | 4 | 30 |
| Basilicata | 15 | 12 | 4 | 1 | 32 |
| Calabria | 15 | 22 | 15 | 21 | 73 |
| Campania | 129 | 7 | 80 | 7 | 223 |
| Emilia Romagna | 19 | 2 | 25 | 10 | 56 |
| Friuli-Venezia Giulia | 27 | 5 | 12 | 1 | 45 |
| Lazio | 59 | 9 | 17 | 12 | 97 |
| Liguria | 44 | 4 | 46 | 7 | 101 |
| Lombardia | 18 | 2 | 2 | 7 | 29 |
| Marche | 13 | 6 | 7 | 16 | 42 |
| Molise | 19 | 5 | 3 | 3 | 30 |
| Piemonte | 71 | 3 | 20 | 0 | 94 |
| Puglia | 54 | 23 | 9 | 15 | 101 |
| Sardegna | 19 | 3 | 23 | 3 | 48 |
| Siciliana | 31 | 1 | 29 | 8 | 69 |
| Toscana | 125 | 3 | 53 | 11 | 192 |
| Umbria | 11 | 0 | 1 | 0 | 12 |
| Valle D'Aosta | 0 | 0 | 2 | 0 | 2 |
| Veneto | 78 | 8 | 28 | 4 | 118 |
| Pr. Auton. Bolzano | 4 | 4 | 4 | 6 | 18 |
| Pr. Auton. Trento | 8 | 2 | 3 | 3 | 16 |
| Totale | 774 | 125 | 390 | 139 | 1428 |

al primo posto per la presenza di Liliaceae c'è la Toscana (17,9%), seguita da Piemonte (16,7%) e Veneto (14,3%). La graduatoria delle regioni con il maggior numero di Asteraceae colloca al primo posto, a pari merito (13,5%), Campania, Piemonte e Toscana, al secondo la Puglia (12,2%) e al terzo il Veneto (10,8%). La Campania risulta al primo posto (14,8%) anche per la presenza di Brassicaceae, mentre per quanto concerne le Cucurbitaceae primeggia la Toscana (19,1%). Da segnalare, la limitata presenza delle Convolvulaceae, con la sola specie *Ipomoea batatas* L., in Puglia e Veneto, e delle Iridaceae, rappresentate soltanto dallo zafferano (*Crocus* spp.), in Toscana, Umbria e Lazio.

In due precedenti contributi pubblicati su questa rivista, Bianco e Pace (2003) e poi Bianco (2009) hanno analizzato la consistenza dei prodotti orticoli.

PAT e prodotti locali

Dall'istituzione dell'elenco nazionale dei PAT, ogni anno è in atto una corsa continua all'integrazione con

ulteriori “nuovi” prodotti. Enti locali, aziende, associazioni, gruppi di azione locale (GAL) e altri soggetti operanti sul territorio propongono alle Regioni l'inserimento dei “propri” prodotti nel repertorio nazionale dei PAT per poterne trarre un vantaggio di immagine, oltre che per tutelare la specificità della produzione o del bene agroalimentare. La relativa semplicità di presentazione della domanda (senza alcun costo, di solito) e l'interesse specifico delle autorità locali (comune, provincia, regione) favoriscono la richiesta dell'iscrizione.

Comunque, l'inserimento di un prodotto nell'elenco nazionale dei PAT non autorizza, in alcun modo, l'impiego della dicitura “Prodotto Tradizionale” sulle etichette, sulle confezioni e/o prodotti.

Per le caratteristiche proprie, nonché per la definizione prevista dal D.M. n. 350/1999, i PAT possono essere assimilati ai cosiddetti prodotti locali e, a livello comunale, alle denominazioni comunali (De.Co.).

Per chiarire i termini della questione la Commissione europea ha definito il significato di “agricoltura

Tab. 3. Prodotti orticoli allo stato naturale suddivisi per famiglie e per Regioni (sono escluse le specie spontanee, funghi, tartufi e colture esclusivamente erbacee)
 Tab. 3. Vegetables in the natural state divided by families and regions (excluding wild species, mushrooms, truffles and exclusively herbaceous crops)

| Regione / Prov. Auton. | Apiaceae | Asteraceae | Brassicaceae | Convolvulaceae | Chenopodiaceae | Cucurbitaceae | Fabaceae* | Iridaceae | Lamiaceae | Liliaceae | Poaceae* | Rosaceae | Solanaceae | Totale |
|---------------------------|----------|------------|--------------|----------------|----------------|---------------|-----------|-----------|-----------|-----------|----------|----------|------------|--------|
| Abruzzo | 0 | 1 | 0 | 0 | 0 | 0 | 4 | 0 | 0 | 2 | 0 | 0 | 4 | 11 |
| Basilicata | 1 | 0 | 1 | 0 | 0 | 0 | 6 | 0 | 0 | 1 | 0 | 0 | 5 | 14 |
| Calabria | 2 | 1 | 1 | 0 | 0 | 0 | 2 | 0 | 1 | 1 | 0 | 0 | 4 | 12 |
| Campania | 3 | 10 | 8 | 0 | 0 | 6 | 36 | 0 | 0 | 7 | 3 | 1 | 34 | 108 |
| Emilia Romagna | 0 | 1 | 0 | 0 | 0 | 2 | 1 | 0 | 0 | 2 | 0 | 1 | 3 | 10 |
| Friuli-Venezia Giulia | 0 | 5 | 4 | 0 | 0 | 1 | 10 | 0 | 0 | 3 | 2 | 0 | 2 | 27 |
| Lazio | 1 | 6 | 4 | 0 | 0 | 1 | 23 | 1 | 0 | 3 | 1 | 2 | 6 | 48 |
| Liguria | 1 | 5 | 4 | 0 | 0 | 4 | 12 | 0 | 0 | 4 | 1 | 0 | 10 | 41 |
| Lombardia | 0 | 1 | 0 | 0 | 0 | 1 | 2 | 0 | 2 | 6 | 0 | 0 | 3 | 15 |
| Marche | 0 | 3 | 2 | 0 | 0 | 0 | 3 | 0 | 0 | 1 | 0 | 0 | 0 | 9 |
| Molise | 0 | 1 | 0 | 0 | 0 | 0 | 5 | 0 | 0 | 2 | 0 | 0 | 3 | 11 |
| Piemonte | 4 | 10 | 5 | 0 | 2 | 3 | 7 | 0 | 0 | 14 | 0 | 4 | 15 | 64 |
| Puglia | 3 | 9 | 4 | 2 | 0 | 7 | 13 | 0 | 0 | 3 | 0 | 0 | 6 | 47 |
| Sardegna | 1 | 1 | 1 | 0 | 0 | 3 | 4 | 0 | 0 | 3 | 0 | 0 | 2 | 15 |
| Sicilia | 0 | 2 | 4 | 0 | 0 | 5 | 5 | 0 | 2 | 2 | 0 | 3 | 5 | 28 |
| Toscana | 1 | 10 | 6 | 0 | 2 | 9 | 42 | 3 | 1 | 15 | 6 | 0 | 18 | 113 |
| Umbria | 1 | 0 | 1 | 0 | 0 | 0 | 4 | 2 | 0 | 1 | 0 | 0 | 0 | 9 |
| Valle d'Aosta | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Veneto | 4 | 8 | 6 | 2 | 2 | 5 | 16 | 0 | 0 | 12 | 0 | 3 | 13 | 71 |
| Pr. Auton. Bolzano | 0 | 0 | 1 | 0 | 0 | 0 | 1 | 0 | 0 | 1 | 0 | 0 | 0 | 3 |
| Pr. Auton. Trento | 2 | 0 | 2 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 1 | 2 | 0 | 1 | 8 |
| Totale | 24 | 74 | 54 | 4 | 6 | 47 | 196 | 6 | 6 | 84 | 15 | 14 | 134 | 664 |

locale”, “vendita diretta”, “filieri alimentari corte” e “sistema agroalimentare locale”: per "agricoltura locale" «si intende la produzione di prodotti agricoli e alimentari destinati ad essere venduti in una zona ragionevolmente vicina all’azienda agricola di produzione»; per "vendita diretta" «si intende la vendita effettuata direttamente dal produttore al consumatore, senza l’intervento di intermediari dal lato della vendita»; per "filieri alimentari corte" «si intendono le vendite effettuate da un agricoltore a un consumatore tramite un numero ridotto di intermediari»; per "sistema agroalimentare locale" «si intende un sistema nel quale la produzione, la trasformazione, il commercio e il consumo di prodotti alimentari avvengono in una zona geografica di estensione piuttosto limitata» (European Commission, 2013, pag. 4).

La stessa Commissione europea ha precisato che «Non esiste una definizione univoca di "zona locale". Sebbene varie fonti confermino che quest'espressione designa una zona geografica di estensione piuttosto limitata, non vi è un consenso unanime sulla distanza dal punto di produzione, che varia da 20 a 100 km. Tenendo conto delle svariate interpretazioni dell'espressione "zona locale", una definizione a livello dell'UE sembrerebbe arbitraria. Sostanzialmente è il consumatore a decidere se un prodotto provenga o meno da una "zona locale"» (European Commission, 2013, pagg. 4-5).

Comunque, in letteratura e nel mondo i significati attribuiti ai suddetti termini sono variabili.

Un prodotto è “locale” se l’area in cui è prodotto coincide con l’area in cui è commercializzato, ma questa caratteristica diventa evidente solo al momento della commercializzazione (Losavio, 2018). Un’altra definizione attribuisce ad “alimento locale” il significato di cibo prodotto in prossimità (fisica) del consumatore (Coelho *et al.*, 2018), ma la distanza tra produttore e consumatore, intesa come distanza tra produzione e consumo, è piuttosto ambigua: non esiste un raggio di distanza standardizzato mediante il quale si può definire un mercato locale. Il termine “prodotto locale” ha definizioni multiple e talvolta contrastanti. Infatti, può significare anche cibo venduto in un mercato alimentare alternativo (Smithers *et al.*, 2008) o cibo che ha le caratteristiche uniche di un particolare luogo o reca un certo valore o significato culturale locale (Sonnino, 2007).

Negli Stati Uniti il termine "locale" comprende un’area di centinaia di chilometri, invece nell’UE e specialmente in Italia questa distanza sembra eccessiva (Strambi, 2018). Secondo la definizione adottata dal Congresso degli Stati Uniti nel 2008 nella “Legge sugli alimenti, la conservazione e l’energia”, un

prodotto può essere considerato un “prodotto alimentare agricolo prodotto localmente o regionale” se (a) la distanza totale percorsa è inferiore a circa 644 km dalla sorgente o (b) il prodotto è realizzato nello stesso stato in cui è commercializzato (Martinez *et al.*, 2010). In Canada l’Agenzia per l’ispezione degli alimenti riconosce il termine “locale” agli alimenti prodotti nella provincia o territorio in cui sono venduti, ma anche al cibo venduto appena oltre i confini della provincia, entro 50 km dalla provincia o territorio di origine (CFIA, 2014). È importante considerare, però, che la provincia dell’Ontario in Canada è lunga più di 1.000 km... In Francia, secondo una definizione ufficiale, istituita nel 2009 dal Ministero dell’agricoltura, il cosiddetto “corto circuito” (“circuit court” - lungo 150 km) è una forma di commercializzazione agricola effettuata tramite vendita diretta dal produttore al consumatore o attraverso vendita indiretta, a condizione che vi sia un solo intermediario tra l’operatore e il consumatore (Conseil de Développement du Pays d’Ancenis, 2015; Dooley e Condra, 2018; Jean, 2018).

Per la realtà italiana, come segnalato da Ansaloni (2012), i punti vendita della Rete Nazionale di Campagna Amica, secondo il progetto di Coldiretti per la costruzione di filiere di prodotti agroalimentari esclusivamente italiani, possono vendere, citando l’origine geografica, alimenti prodotti anche da aziende localizzate in altre regioni.

In ogni caso, il concetto di “prodotto locale” definisce una dimensione della qualità e identifica una regione geografica di produzione ma non indica necessariamente che questo prodotto debba essere consumato nella stessa area (Ansaloni, 2012).

Di solito, i prodotti locali si caratterizzano per l’esiguità della produzione, per la mancanza di un disciplinare o protocollo e per l’estrema variabilità delle tecniche di produzione.

Generalmente, i consumatori associano ai prodotti locali le seguenti caratteristiche: freschezza e genuinità, legame con il paesaggio, adozione di metodi di produzione ecosostenibili, origine geografica del prodotto (tracciabilità), cibo non omologato e socialità legata all’acquisto locale (Ansaloni, 2012).

Invece, le De.Co., che vengono approvate con una delibera del consiglio comunale, salvaguardano e promuovono le specifiche produzioni agroalimentari e l’agrobiodiversità (storia, tradizioni e saperi locali) di un territorio, appunto, comunale.

I prodotti locali, al pari delle De.Co., sviluppano filiere corte e rivendicano la caratteristica di giustizia sociale, perché modificano le relazioni tra produttori e consumatori, avvicinando questi soggetti e favorendo

una comprensione mutualistica (Ansaloni, 2012). Le attività volte a soddisfare la domanda crescente di prodotti locali possono rafforzare e sviluppare la competitività delle zone rurali (European Commission, 2013). La filiera corta favorisce lo sviluppo economico di aree rurali marginali (Polidori *et al.*, 2008), riduce i rischi attribuibili al potere di mercato dei grossisti e può creare nuove opportunità di lavoro per i soggetti che non appartengono al settore agricolo (Ansaloni, 2012).

PAT e varietà locali

Nell'elenco nazionale dei PAT è possibile trovare anche numerose risorse genetiche vegetali e in particolare varietà locali (Bianco e Pace, 2009; Elia e Santamaria, 2013), consumate tal quali o come ingrediente di prodotti gastronomici: «Una varietà locale di una coltura che si riproduce per seme o per propagazione vegetativa è una popolazione variabile, comunque ben identificabile e che usualmente ha un nome locale. Non è stata oggetto di un programma organizzato di miglioramento genetico, è caratterizzata da un adattamento specifico alle condizioni ambientali e di coltivazione di una determinata area ed è strettamente associata con gli usi, le conoscenze, le abitudini, i dialetti e le ricorrenze della popolazione umana che l'ha sviluppata e/o continua la sua coltivazione» (MiPAAF, 2013). Affinché una risorsa genetica possa essere considerata "locale" alcune norme vigenti indicano in 50 anni il tempo minimo di presenza sul territorio, anche se «Un limite di presenza temporale imposto ad una varietà locale, tuttavia, può essere una forzatura tendente a snaturare l'essenza del termine, che vede più nel legame socio-culturale piuttosto che spazio-temporale la sua vera natura» (MiPAAF, 2013, pag. 5). Nonostante questo, è evidente la stretta affinità tra varietà locale e PAT.

Tra le varietà locali vanno annoverate le varietà da conservazione, cioè le «varietà, popolazioni, ecotipi, cloni e cultivar di specie di piante agrarie ed ortive autoctone o non autoctone (purché integratesi negli agroecosistemi locali e regionali), minacciate da erosione genetica, coltivate sul territorio o conservate presso orti botanici, istituti sperimentali o di ricerca e banche del germoplasma, per le quali sussiste un interesse economico, scientifico, culturale o paesaggistico» (Direttiva 98/95/CE, recepita in Italia con il decreto legislativo n. 212/2001). Per ciascuna di esse, la quantità di sementi commercializzata annualmente non può superare quella necessaria per la coltivazione di 10-40 ha, a seconda della specie interessata (si veda Santamaria e Ronchi, 2016).

Delle 32 varietà da conservazione italiane registrate nel Catalogo comune delle varietà delle specie di ortaggi da Toscana (21), Piemonte (8) e Lombardia (3) - fino al 2016 (Santamaria e Ronchi, 2016) -, nell'elenco nazionale dei PAT non sono presenti come ortaggi allo stato naturale sette risorse genetiche, mentre altre sei sono presenti con un sinonimo (tab. 4).

La legge 1 dicembre 2015 n. 194 ("Disposizioni per la tutela e la valorizzazione della biodiversità di interesse agricolo e alimentare") stabilisce che «Agli agricoltori che producono le varietà di sementi iscritte nel registro nazionale delle varietà da conservazione, nei luoghi dove tali varietà hanno evoluto le loro proprietà caratteristiche, sono riconosciuti il diritto alla vendita diretta e in ambito locale di sementi o di materiali di propagazione relativi a tali varietà e prodotti in azienda, (...)» (art. 11).

Inoltre, per «sensibilizzare la popolazione, sostenere le produzioni agrarie e alimentari, (...) nonché promuovere comportamenti atti a tutelare la biodiversità agraria e alimentare, il Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, le regioni e le province autonome di Trento e di Bolzano, (...) possono promuovere, (...) l'istituzione di comunità del cibo e della biodiversità agraria e alimentare» (art. 13, comma 1, Legge 1 dicembre 2015 n. 194). Le comunità del cibo «possono avere come oggetto: a) lo studio, il recupero e la trasmissione di conoscenze sulle risorse genetiche locali; b) la realizzazione di forme di filiera corta, di vendita diretta, di scambio e di acquisto di prodotti agricoli e alimentari nell'ambito di circuiti locali; (...) d) lo studio, il recupero e la trasmissione dei saperi tradizionali relativi alle colture agrarie, alla naturale selezione delle sementi per fare fronte ai mutamenti climatici e alla corretta alimentazione; e) la realizzazione di orti didattici, sociali, urbani e collettivi, quali strumenti di valorizzazione delle varietà locali, educazione all'ambiente e alle pratiche agricole, aggregazione sociale, riqualificazione delle aree dismesse o degradate e dei terreni agricoli inutilizzati» (art. 13, comma 3, Legge 1 dicembre 2015 n. 194).

Sulla base della stessa legge, recentemente il MiPAAF ha istituito l'Anagrafe nazionale della biodiversità agricola per tutelare le risorse genetiche locali di interesse agrario di origine vegetale, animale o microbica che corrono il rischio dell'estinzione o dell'erosione genetica (D.M. 18 gennaio 2018 n. 1862). Il singolo cittadino, un'organizzazione o un Ente può proporre alla sua Regione o Provincia autonoma l'iscrizione di una varietà locale all'Anagrafe. Ecco quindi un altro strumento che ben riflette il valore dei

Tab. 4 - Varietà da conservazione italiane registrate fino al 2016 e presenti nella diciottesima revisione dell'elenco nazionale dei PAT per le rispettive regioni di origine.

Tab. 4 - Italian conservation varieties recorded until 2016 and present in the 18th revision of the national list of Traditional Agrifood Products for the respective regions of origin.

| Regione | Specie | Varietà | PAT |
|-----------|--------------------|-----------------------------|----------------------------------|
| Toscana | Bietola da coste | Verde da taglio lucchese | No |
| Toscana | Bietola da coste | Livornese da taglio | No |
| Toscana | Cardo | Pieno inerme lucchese | No |
| Piemonte | Cardo | Gobbo di Nizza Monferrato | Si |
| Toscana | Cavolo laciniato | Braschetta | No |
| Toscana | Cicoria | Del Marzocco | No |
| Toscana | Cipolla | Rossa massese | Si |
| Lombardia | Cipolla | Dorata di Voghera | Si |
| Lombardia | Cipolla | Rossa di Breme | Cipolla rossa |
| Toscana | Fagiolo nano | Zolfino | Si |
| Toscana | Fagiolo nano | Rosso di Lucca | Si |
| Toscana | Fagiolo nano | Malato | Si |
| Toscana | Fagiolo nano | Giallorino della Garfagnana | Si |
| Toscana | Fagiolo rampicante | Stortino di Lucca | Si |
| Toscana | Fagiolo rampicante | Schiaccione di Pietrasanta | No |
| Toscana | Fagiolo rampicante | Mascherino | Si |
| Toscana | Fagiolo rampicante | Fico di Galliciano | Si |
| Toscana | Fagiolo rampicante | Diecimino | Si |
| Toscana | Fagiolo rampicante | Aquila | Si |
| Piemonte | Fagiolo rampicante | Bianco di Bagnasco | Si |
| Toscana | Fagiolo Spagna | Garfagnino | Fagiolo scritto della Garfagnana |
| Toscana | Indivia scarola | Tardiva lucchese | No |
| Piemonte | Peperone | Corno di Carmagnola | Peperoni di Carmagnola |
| Piemonte | Peperone | Cuneo | Si |
| Piemonte | Peperone | Quadrato di Carmagnola | Peperone quadrato d'Asti |
| Piemonte | Pisello | Quarantin di Casalborgone | Si |
| Toscana | Pomodoro | Canestrino di Lucca | Si |
| Toscana | Pomodoro | Pisanello | Si |
| Piemonte | Porro | (lungo) Di Cervere | Si |
| Piemonte | Sedano | Dorato Rissone | Sedano dorato d'Asti |
| Lombardia | Zucca | Cappello da prete mantovana | Zucca mantovana |
| Toscana | Zucchini | Mora pisana | Si |

PAT.

Tra l'altro «le varietà vegetali iscritte nell'Anagrafe nazionale della biodiversità di interesse agricolo e alimentare nonché le varietà dalle quali derivano produzioni contraddistinte dai marchi (...) e da cui derivano i prodotti agroalimentari tradizionali» (art. 9, Legge 1 dicembre 2015 n. 194) non possono costituire oggetto di brevetto per invenzione (art. 45, Decreto Legislativo 10 febbraio 2005, n. 30).

In buona sostanza, oggi in Italia (e nella maggior parte delle regioni) esistono diverse norme che riguardano i prodotti locali e/o tradizionali, spesso sovrapponendosi, senza integrarsi e senza definire in

modo univoco il loro significato e un'opportuna e oggettiva corrispondenza.

Conclusioni

I 5.056 PAT rappresentano un biglietto da visita dell'agricoltura italiana di qualità: l'area geografica di produzione, la tradizione locale e il "know-how" di un prodotto agroalimentare sono fattori strategici per le scelte dei consumatori, soprattutto in Italia dove il concetto di qualità viene inteso nel senso più ampio comprendendo diversi aspetti come tipicità, qualità organolettiche, sicurezza alimentare, metodi di pro-

duzione rispettosi di disciplinari e basso impatto sull'ambiente e sull'uomo. I PAT rappresentano un'importante e originale espressione dell'ampio patrimonio culturale italiano, un baluardo dell'identità storica, culturale e territoriale che appartiene anche al "gusto" delle diverse regioni. Non è secondaria la considerazione che le conoscenze tradizionali sono parte integrante dell'agrobiodiversità e fortemente legate ad uno specifico territorio.

Tuttavia, i PAT presentano alcune peculiari caratteristiche potenzialmente limitanti come ad esempio quantitativi di produzione ridotti, localizzazione in aree a volte marginali e problemi dovuti alla non conformità dei processi tradizionali di trasformazione in relazione alle normative igienico-sanitarie. Sarebbe pertanto opportuno valorizzare e tutelare i PAT favorendo la conoscenza di tale patrimonio e delle caratteristiche specifiche ai consumatori, puntando al contempo al raggiungimento dell'obiettivo di ampliare le loro attività economiche. Necessaria sarebbe anche l'adozione di strumenti idonei a garantire il consumatore sulla loro rispondenza a determinate caratteristiche produttive e organolettiche e che allo stesso tempo non siano eccessivamente onerosi per i produttori.

I PAT possono diventare un'utile leva per la promozione dei territori e dell'agricoltura italiana.

Del resto la Commissione europea ha stabilito che «Gli Stati membri dovrebbero svolgere un ruolo maggiormente proattivo e adeguare la legislazione, ove possibile, affinché vada a vantaggio dei piccoli agricoltori e della vendita diretta» (European Commission, 2013, pag. 9).

In generale, come auspicato dalla stessa Commissione europea (2013), per l'agricoltura locale potrebbe essere utile un nuovo regime di etichettatura. Ovviamente semplice e non gravoso per i produttori, verificabile e sufficientemente credibile per i consumatori. Tale regime di etichettatura «potrebbe conferire valore aggiunto ai prodotti provenienti dall'agricoltura locale se non fosse limitato alla vendita diretta e se gli Stati membri ne garantissero l'integrazione o il collegamento con altre misure» (European Commission, 2013, pag. 12).

Inoltre, a noi sembra urgente la realizzazione dell'atlante nazionale dei PAT che riporti nomi, immagini, caratteristiche nutrizionali, processi produttivi e brevi descrizioni al fine di divulgare ad un pubblico quanto più vasto possibile i tantissimi prodotti che rappresentano la tradizione agroalimentare italiana.

Infine, a distanza di vent'anni dalla decisione di valorizzare il patrimonio gastronomico nazionale con leggi e decreti ministeriali, il legislatore dovrebbe

aggiornare la disciplina dei PAT, eliminando l'ambigua distinzione che esiste (non solo in Italia) tra prodotto locale, varietà locale e prodotto tradizionale.

Riassunto

L'Italia vanta 5.056 Prodotti Agroalimentari Tradizionali (PAT, prodotti "le cui metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura risultano consolidate nel tempo" e "praticate sul proprio territorio in maniera omogenea e secondo regole tradizionali e protratte nel tempo, comunque per un periodo non inferiore ai venticinque anni"). La Campania è la regione italiana con il numero più alto di PAT (515), seguita dalla Toscana (461) e dal Lazio (409). L'elenco comprende numerose risorse genetiche vegetali e in particolare varietà locali, consumate tal quali o come ingrediente di prodotti gastronomici. I PAT possono diventare un'utile leva per la promozione dei territori e dell'agricoltura italiana.

Parole chiave: Agrobiodiversità, Prodotti locali, Varietà locali, Comunità del cibo, Legislazione.

Lavoro svolto nell'ambito del progetto "Biodiversità delle specie orticole della Puglia (BiodiverSO)" - intervento finanziato dall'Unione Europea ai sensi della Misura 10.2.1 PSR Puglia 2014-2020, "Progetti per la conservazione e valorizzazione delle risorse genetiche in agricoltura".

Bibliografia

- ANSALONI F., 2012. *Prodotto locale e sistemi alternativi di vendita. Agriregionieuropa 8(30)*. <https://agriregionieuropa.univpm.it/it/content/article/31/30/prodotto-locale-e-sistemi-alternativi-di-vendita> (ultimo accesso 17 luglio 2018).
- BIANCO V.V., 2009. *Le specie ortive minori in Italia*. Italus Hortus 16: 1-21.
- BIANCO V.V., PACE B., 2003. *Gli ortaggi tradizionali delle regioni italiane*. Italus Hortus 10: 211-218.
- CANADIAN FOOD INSPECTION AGENCY (CFIA), 2014. *Local food claims interim policy*. <http://www.inspection.gc.ca/food/labelling/food-labelling-for-industry/origin/local-food-claims/eng/1368135927256/1368136146333> (ultimo accesso 18 luglio 2018).
- COELHO F.C., COELHO E.M., EGERER M., 2018. *Local food: benefits and failings due to modern agriculture*. Scientia Agricola 75: 84-94.
- CONSEIL DE DÉVELOPPEMENT DU PAYS D'ANCENIS (COMPA), 2015. *Food Short Circuits in the Countries of Ancenis = Les Circuits Courts Alimentaires de Proximité en Pays d'Ancenis*. COMPA, Ancenis, France (in francese). Citato da Coelho et al., 2018 (vedi in questa lista).
- DECRETO LEGISLATIVO 10 febbraio 2005 n. 30. Codice della proprietà industriale, a norma dell'articolo 15 della legge 12 dicembre 2002, n. 273 (pubblicato sul Supplemento Ordinario n. 28 alla Gazzetta Ufficiale n. 52 del 4 marzo 2005).
- DECRETO MINISTERIALE 8 settembre 1999 n. 350. Regolamento recante norme per l'individuazione dei prodotti tradizionali di cui all'articolo 8, comma 1, del decreto legislativo 30 aprile 1998, n. 173 (pubblicato in Gazzetta Ufficiale n. 240 del 12

- ottobre 1999).
- DECRETO MINISTERIALE 18 luglio 2000. Elenco nazionale dei prodotti agroalimentari tradizionali (pubblicato sul Supplemento Ordinario n. 130 alla Gazzetta Ufficiale n. 194 del 21 agosto 2000).
- DECRETO MINISTERIALE 16 febbraio 2018. Aggiornamento dell'elenco nazionale dei prodotti agroalimentari tradizionali ai sensi dell'articolo 12, comma 1, della legge 12 dicembre 2016, n. 238 (pubblicato sul Supplemento Ordinario n. 11 alla Gazzetta Ufficiale n. 57 del 9 marzo 2018).
- DECRETO MINISTERIALE 18 gennaio 2018 n. 1862. Modalità di funzionamento dell'Anagrafe nazionale della biodiversità di interesse agricolo e alimentare. <https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/12179> (ultimo accesso 22 luglio 2018).
- DECRETO LEGISLATIVO 30 aprile 1998 n. 173. Disposizioni in materia di contenimento dei costi di produzione e per il rafforzamento strutturale delle imprese agricole, a norma dell'articolo 55, commi 14 e 15, della legge 27 dicembre 1997, n. 449 (pubblicato in Gazzetta Ufficiale n. 129 del 5 giugno 1998).
- DOOLEY E., CONDR A., 2018. *Regional Development of Rural Areas and Promotion of Local Foods: Comparing the EU and US Approach*. In: Food Diversity Between Rights, Duties and Autonomies. Legal Perspectives for a Scientific, Cultural and Social Debate on the Right to Food and Agroecology (Isoni A., Troisi M., Pierri M. eds). Springer International Publishing, Cham, Switzerland: 111-132.
- ELIA A., SANTAMARIA P., 2013. *Biodiversity in vegetable crops, a heritage to save: the case of the Puglia Region*. Italian Journal of Agronomy, 8(1): 21-34.
- EUROBAROMETER, 2017. *Europeans, Agriculture and the CAP*. Special Eurobarometer 473, European Commission (Bruxelles), pp. 208.
- EUROPEAN COMMISSION, 2013. *Report from the Commission to the European Parliament and the Council on the case for a local farming and direct sales labelling scheme*. COM(2013) 866 final, pp. 12.
- JEAN S., 2018. *Rural Development and Food Diversity in France*. In: Food Diversity Between Rights, Duties and Autonomies. Legal Perspectives for a Scientific, Cultural and Social Debate on the Right to Food and Agroecology (Isoni A., Troisi M., Pierri M. eds). Springer International Publishing, Cham, Switzerland: 145-162.
- LEGGE 1 dicembre 2015 n. 194. Disposizioni per la tutela e la valorizzazione della biodiversità di interesse agricolo e alimentare (pubblicata sulla Gazzetta Ufficiale n. 288 dell'11 dicembre 2015).
- LEGGE 6 aprile 2007 n. 46. Conversione in legge, con modificazioni, del decreto legge 15 febbraio 2007, n. 10, recante disposizioni volte a dare attuazione ad obblighi comunitari ed internazionali (pubblicata nella Gazzetta Ufficiale n. 84 del 11 aprile 2007).
- LOSAVIO C., 2018. *Regional Quality Labels for Agro-Food Products*. In: Food Diversity Between Rights, Duties and Autonomies. Legal Perspectives for a Scientific, Cultural and Social Debate on the Right to Food and Agroecology (Isoni A., Troisi M., Pierri M. eds). Springer International Publishing, Cham, Switzerland: 163-176.
- MARTINEZ S., HAND M., PRA M.D., POLLACK S., RALSTON K., SMITH T., VOGEL S., CLARK S., LOHR L., LOW S., NEWMAN C., 2010. *Local food systems concepts, impacts, and issues*. USDA - Economic Research Service, Washington, DC, USA. Citato da Coelho et al., 2018 (vedi in questa lista).
- MINISTERO DELLE POLITICHE AGRICOLE ALIMENTARI E FORESTALI (MIPAAF), 2013. *Linee guida per la conservazione e la caratterizzazione della biodiversità vegetale, animale e microbica di interesse per l'agricoltura*. Piano Nazionale sulla Biodiversità di Interesse Agricolo. INEA (Roma), pp. 396.
- POLIDORI R., MARANGON F., ROMANO S., 2008. *Sistemi locali e produzioni agro-alimentari di qualità: risorse, vincoli, strategie*. Italian Journal of Agronomy, 3: 45-55.
- SANTAMARIA P., RONCHI L., 2016. *Varietà da conservazione in Italia: lo stato dell'arte per le specie orticole*. Italus Hortus, 23(2): 29-44.
- SMITHERS J., LAMARCHE J., JOSEPH A.E. 2008. *Unpacking the terms of engagement with local food at the Farmers' market: insights from Ontario*. Journal of Rural Studies, 24: 337-350. Citato da Coelho et al., 2018 (vedi in questa lista).
- SONNINO R. 2007. *The power of place: embeddedness and local food systems in Italy and the UK*. Anthropology of food. <http://journals.openedition.org/aof/454> (ultimo accesso 20 luglio 2018).
- STRAMBI G., 2018. *"Short Food Supply Chain" and Promotion of Local Food in EU and Italian Law*. In: Food Diversity Between Rights, Duties and Autonomies. Legal Perspectives for a Scientific, Cultural and Social Debate on the Right to Food and Agroecology (Isoni A., Troisi M., Pierri M. eds). Springer International Publishing, Cham, Switzerland: 133-143.