



L'Atlante dei Prodotti Tradizionali della Regione Molise è il risultato dell'attività di ricerca dell'Ente Regionale di Sviluppo Agricolo per il Molise che, su incarico della Giunta Regionale, ha individuato i prodotti da inserire, ai sensi del D. Lgs. n.173/98, negli elenchi ufficiali.

Il cammino per la realizzazione dell'atlante, iniziato nel settembre del 1999, ha consentito, alla data attuale, l'individuazione di 160 Prodotti Tradizionali tutti riconosciuti con appositi decreti del Ministero delle Politiche Agricole e Forestali che di seguito si ritiene opportuno riepilogare: prodotti individuati nell'anno 2000 e catalogati con D.M. n. 130 del 18 luglio 2000; nel 2001 D.M. n. 147 del 8 maggio 2001; nel 2002 D.M. n. 144 del 14 giugno 2002; nel 2003 D.M. del 25 luglio 2003.

Per quanto attiene l'individuazione dei Prodotti Tradizionali che fanno riferimento all'anno 2004, poiché non è stato possibile rispettare le scadenze fissate nelle Circolari Ministeriali per motivi contingenti non assolutamente prevedibili, si è proceduto, comunque, all'individuazione ufficiale di 19 Prodotti Tradizionali che verranno inviati nel corso dell'anno 2005 all'Assessorato competente della Regione Molise per il successivo inoltro al Ministero per il riconoscimento e la catalogazione. Anche per l'individuazione di quest'ultimi



sono state rispettate le prescrizioni fissate sul D. Lgs. N. 173/98.

È il caso di insistere sul concetto di prodotto tradizionale.

Il D. Lgs. n. 173/98 definisce prodotto agroalimentare tradizionale, quello le cui metodiche produttive, rispettando in toto la tradizione, si sono consolidate per un periodo di almeno 25 anni.

Il primo elenco di prodotti, dell'anno 2000, è stato integrato sia da altre tipologie di prodotti non toccate precedentemente sia da tipologie già analizzate.

L'ambiente geografico della nostra regione, sostanzialmente integro, quasi naturale, consente prodotti genuini meritevoli di piena valorizzazione: essi sono da considerare, infatti, tra i prodotti che nelle etichettature possono contenere riferimenti agli elenchi di pubblicazione.

Il vantaggio precipuo è la riscoperta di produzioni che rischiavano di estinguersi. L'origano di Campochiaro (CB) ad esempio, e così molti

altri prodotti riportati nell'atlante, hanno un valore sia dal punto di vista gastronomico sia perché custodi di un patrimonio storico-sociale-culturale delle genti di Molise.

Ciascun prodotto individuato è frutto del confronto con gli organismi che operano nel mondo della produzione e della trasformazione dei prodotti, della cultura e delle organizzazioni professionali, ma anche delle numerose segnalazioni pervenute da parte di molti Comuni del territorio regionale.

I risultati del confronto e le segnalazioni sono stati attentamente vagliati dal gruppo di lavoro creato in seno all'Ente Regionale di Sviluppo Agricolo per il Molise che, in riunioni specifiche, ha, di ciascun prodotto, letto, analizzato e discusso ogni scheda precedentemente redatta. Le schede non approvate sono state emendate o soppresse, quando al prodotto non siano state riconosciute le qualità fondamentali del prodotto tradizionale e cioè:

Giuseppe MOFFA (coordinatore)	ERSAM Campobasso
Pierluigi COCCHINI	ERSAM Termoli
Roberto D'ALESSIO	ERSAM Venafrò
Giuseppe DI CRISCIO	ERSAM Riccia
Teresa D'UVA	ERSAM Larino
Adriano MACI	ERSAM Termoli
Antonio MELLONI	ERSAM Agnone
Giuseppe PERRELLA	ERSAM Campobasso
Antonio RAZZANTE	ERSAM Isernia
Mario VERNACCHIA	ERSAM Termoli

Personale dell'ERSAM che ha partecipato alla realizzazione dell'Atlante dei Prodotti Tradizionali



- essere il prodotto storicamente riconosciuto da almeno un quarto di secolo;
- potere, il prodotto, far riferimento ad una elevata qualità derivante da particolari caratteristiche o

dall'uso di speciali tecniche di lavorazione.

I confronti e le segnalazioni hanno dato risultati apprezzabili.

Riferiamo ora, nei dettagli, i caratteri delle schede redatte secondo le indicazioni del Ministero delle Politiche Agricole e Forestali:

- categoria di appartenenza
- nome del prodotto compresi sinonimi e termini dialettali
- territorio interessato alla produzione
- descrizione sintetica del prodotto
- descrizione delle metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura
- materiali, attrezzature specifiche usate per la preparazione ed il condizionamento
- descrizione dei locali di lavorazione, conservazione e stagionatura
- elementi che comprovino che le metodiche siano state praticate in maniera omogenea e secondo

Antonio Vincelli	Accademia Italiana Cucina
Michele Rongione	A.N.C.I.
Renata De Benedittis - Adelia Fiorella - Antonio Di Maria	Archivio di Stato di Campobasso
Carmine Cerone - Giuseppe Panichella	Assessorato Regionale Agricoltura
Angelo Di Niro - Mauro Di Muzio	Assessorato Regionale Sanità
Nicola Marrone	Assindustria
Franco Di Nucci	Associazione A.C.T. - Agnone
Silvano Gianfagna	Associazione Industriali Molise
Maurizio De Renzis - Antonio Vitullo	Associazione Provinciale Allevatori
Antonio Santoro	Camera di Commercio di Campobasso
Miriam Pettorossi	Camera di Commercio di Isernia
Pierluigi Evangelista	Caseificio Del Giudice
Giuseppe Colagiovanni	Caseificio San Giorgio
Antonio Russano	Confederazione Italiana Coltivatori Diretti
Lidia Gasdia	Confederazione Italiana Agricoltori
Egisto Iammatteo	Copagri - Molise
Bruno Di Ponte	Istituto Commerciale - Boiano
Pasqualino De Mattia	Legha delle Cooperative
Nicola Di Niro - Enrico La Posta	Moligal Campobasso
Giuseppe Orlando	Sannio Laboratorio - C.C.I.A.A.
Carlo Miscischia	Slow Food Arcigola - Agnone
Antonio Parmentola	Università degli Studi del Molise

Componenti del tavolo tecnico di confronto che hanno partecipato con l'ERSAM all'individuazione dei prodotti tradizionali.

regole tradizionali per un periodo non inferiore a 25 anni:

- a)-cenni storici
- b)-referenze bibliografiche
- c)-aneddoti
- d)-proverbi.

Per le schede riguardanti i prodotti di cui si chiede l'accesso alle deroghe, di cui al citato art.8 del D. Lgs. n. 173/98 comma 2, si è proceduto alla compilazione di un'ulteriore scheda dove sono stati chiariti i motivi della richiesta di deroga e di tutti gli accorgimenti adottati per avere, comunque, dal punto di vista della sicurezza alimentare, la massima garanzia.

I prodotti da assoggettare a deroga rischiano di scomparire in quanto la loro lavorazione, così pienamente tradizionale ed artigianale, ha costi di produzione di gran lunga superiori a quelli dell'industria. Per questi

motivi, affinché restino in vita, occorre che siano valorizzati dal punto di vista della qualità, cosa che si può ottenere soltanto con metodologie di lavorazione tradizionale che perciò devono essere mantenute.

È opportuno precisare che i prodotti ammessi a deroga e, quindi, sottratti alla disciplina dell'HACCP dovranno, comunque, adottare un disciplinare che li vincola nel momento stesso della loro realizzazione.

In conclusione la ricerca e l'elenco dei prodotti tradizionali, compresi quelli da assoggettare a deroga, daranno sicuramente un contributo di sviluppo all'intero comparto agricolo.

Potranno essere, inoltre, il riferimento per l'azienda agricola che intenda avviare quelle produzioni

che privilegino, secondo le esigenze dei mercati, un elevato standard di qualità

L'Atlante contiene 179 prodotti, compresi quindi quelli riconosciuti in via ufficiosa, divisi in 7 tipologie che di seguito si elencano:

- bevande analcoliche, distillati e liquori;
- carni e frattaglie fresche e loro preparazione;
- formaggi;
- paste fresche e prodotti della panetteria, biscotteria, pasticceria e confetteria;
- preparazione di pesci, molluschi, crostacei e tecniche di allevamento degli stessi;
- prodotti di origine animale;
- prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati.

