Specialità Tradizionale Garantita: dopo pizza e mozzarella, ora tocca all’Amatriciana

23843083-1651649424857138-7350346701028406400-n-f49af06a

Dopo pizza e mozzarella, anche il sugo all'Amatriciana potrebbe diventare Stg, Specialità Tradizionale Garantita dall'Unione Europea. A darne notizia il Ministro per le Politiche Agricole Maurizio Martina che sulla sua pagina Facebook ha così commentato l’approvazione del documento presentato al Ministero delle Politiche Agricole, contente il disciplinare di produzione della salsa che servirà a tutelare la ricetta storica e a garantire così il rispetto per un piatto conosciuto in tutto il mondo: “Andiamo avanti per dare all’Amatriciana tradizionale la tutela e il riconoscimento che merita. Nell’audizione pubblica al Ministero è stato definito il disciplinare per la richiesta di riconoscimento europeo come Specialità Tradizionale Garantita. È un impegno che vogliamo portare fino in fondo perché questa preparazione è più di una ricetta, è un simbolo identitario e culturale per il territorio. Ripartire dopo la tragedia del terremoto si può e l’agroalimentare dovrà essere il motore principale”.

Il documento - si legge su Fanpage.it - è stato messo a punto da un'associazione presieduta da Gianfranco Castelli, produttore di guanciale e prosciutto di Amatrice con sede ad Accumuli. "Ci sono già aziende pronte a produrre i sughi. Questo marchio porterà lavoro e sviluppo in un'area che ne ha bisogno", spiega Castelli.

Ora il disciplinare verrà pubblicato sulla Gazzetta Ufficiale e, dopo i trenta giorni, verrà inviato a Bruxelles per l'approvazione.