

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, contenente 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.