

## COMUNICATO STAMPA

# Prodotti tradizionali: il Lazio sale a 520 PAT

**Riconosciuti 28 nuovi Prodotti Agroalimentari Tradizionali:  
la regione si conferma seconda in Italia per numero di specialità censite**

Roma, 11/02/2026 – Ventotto nuove eccellenze regionali entrano nell'elenco nazionale dei Prodotti Agroalimentari Tradizionali (PAT), con l'ultimo aggiornamento pubblicato dal Masaf: il Lazio sale così a 520 PAT e si conferma seconda regione d'Italia per numero di referenze.

I nuovi ingressi rappresentano territori, comunità e saperi artigianali che da almeno 25 anni custodiscono metodi di lavorazione tramandati nel tempo, secondo quanto previsto dalla normativa nazionale.

«Ogni nuovo Prodotto Agroalimentare Tradizionale riconosciuto è un pezzo di identità che viene tutelato e valorizzato», **dichiara il Presidente di Arsiat, Massimiliano Raffa**. «Dietro questi 28 nuovi ingressi ci sono comunità, piccoli produttori, famiglie e territori che hanno saputo custodire saperi antichi e trasformarli in valore economico e culturale. Questo risultato è il frutto di un lavoro tecnico rigoroso, ma anche di una visione chiara: sostenere le filiere locali, rafforzare il legame tra prodotto e territorio e dare nuove opportunità alle aree interne».

I Prodotti Agroalimentari Tradizionali sono caratterizzati da metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura consolidate, praticate in modo omogeneo sul territorio e legate a regole tradizionali. Il riconoscimento consente anche di valorizzare specifiche procedure produttive, per le quali sono previste deroghe igienico-sanitarie dedicate, fondamentali per preservare ambienti storici, attrezzature tradizionali e microflora tipica.

Arsiat svolge, su mandato della Regione Lazio, l'attività di ricognizione e aggiornamento dei PAT su tutto il territorio regionale. Per ciascun prodotto vengono approfonditi: distribuzione territoriale, valenza economica, legame con l'ambiente di produzione e specificità del processo tradizionale.

Con i nuovi ingressi, il quadro complessivo dei 520 PAT regionali è composto da:

**ARSIAL**

Via Rodolfo Lanciani, 38, 00162 Roma | PEC: [arsiat@pec.arsialpec.it](mailto:arsiat@pec.arsialpec.it)

P.IVA e Cod.Fisc.: 04838391003

- 113 prodotti vegetali;
- 216 tra paste fresche, dolci e prodotti da forno;
- 68 carni fresche e salumi;
- 50 formaggi;
- 10 preparazioni di pesce;
- 33 prodotti della gastronomia;
- 9 oli monovarietali e burro;
- 8 prodotti di origine animale (miele e ricotte);
- 9 distillati e bevande analcoliche;
- 4 condimenti.

### **Il patrimonio Agroalimentare del Lazio**

Il riconoscimento dei nuovi PAT si inserisce in un sistema agroalimentare tra i più strutturati e ricchi del Paese. Il Lazio può contare su 16 DOP e 14 IGP, 4 STG nel comparto food, di cui 4 DOP dell'olio e un'IGP, oltre a un settore vitivinicolo che comprende 3 DOCG, 27 DOC, 6 IGT e 37 vitigni autoctoni censiti. Un quadro che testimonia la solidità delle filiere regionali e la capacità del territorio di coniugare tradizione, qualità certificata e competitività sui mercati nazionali e internazionali.

### **I 28 nuovi PAT**

Le nuove iscrizioni riguardano produzioni rappresentative di ambiti territoriali e filiere differenti, testimonianza di una tradizione diffusa e radicata. I nuovi PAT inseriti nell'elenco, divisi per categorie, sono i seguenti:

#### **Carni fresche e preparazioni:**

- Coppa Marmosedio (RI);
- Poérelli (RI);
- Salsiccia di fegato alla fiamignanese (RI).

#### **Formaggi:**

- Caciotta Cepranese (FR);
- Pecorino di Roiate / Roiatese (RM).

### **Paste fresche e prodotti da forno:**

- Cantamessa Cepranese (FR);
- Ciammellitti con l'alchermes / Ciammellitti di Santa Margherita (RM);
- Ciammellocco di Sant'Antonio (RM);
- Maccaruni cu gli féri (FR);
- Pagliette (FR);
- Pane di Canterano (RM);
- Pizza "doce" di Colle San Magno (FR);
- Pizza 'nfrasca (RI);
- Tozzi neri / Gli tozze di Colle San Magno (FR).

### **Prodotti della gastronomia:**

- Cici co' li gnocchitti (RI);
- Crostini di regagli (RI);
- La Frionza di Colle San Magno (FR);
- Marritti (RI);
- Pallocche a carne fujita (RI);
- Peperone ripieno di Piedimonte San Germano (FR);
- Polpette di alici di Sperlonga (LT);
- Ravioli dolci con l'alchermes di Castelchiodato (RM);
- Sfrittu e caciù (RI).

### **Prodotti di origine animale:**

- Ricotta calda con siero (RI).

### **Prodotti vegetali:**

- Castagna rossa di Capolattera (RI);
- Cipiccia / Cepeccia / Scalogna (LT-FR);
- Tartufo di Canterano (RM);
- Topinambur (Lazio).

L'aggiornamento dell'elenco PAT conferma l'attenzione costante della Regione Lazio e di Arsial verso la tutela delle produzioni tradizionali, quale elemento distintivo del sistema agroalimentare regionale e leva di sviluppo per imprese e territori. Maggiori informazioni sui prodotti riconosciuti e le produzioni tradizionali regionali sono disponibili sul sito ufficiale dell'Agenzia: [www.arsial.it](http://www.arsial.it)

## **Per contatti:**

**Regione Lazio – Assessorato Bilancio, Programmazione economica, Agricoltura e Sovranità Alimentare, Caccia e Pesca, Parchi e Foreste**

**Ufficio Stampa**

Andrea Nebuloso: [anebuloso@regione.lazio.it](mailto:anebuloso@regione.lazio.it)

**ARSIAL – Agenzia Regionale per lo Sviluppo e l'Innovazione dell'Agricoltura del Lazio**

**Presidenza – Area Promozione e Comunicazione**

Giuseppe Mammetti: [g.mammetti@arsial.it](mailto:g.mammetti@arsial.it)

Micaela Farina: [m.farina@arsial.it](mailto:m.farina@arsial.it)