

fi: spiedo bresciano diventa ‘Prodotto Agroalimentare Tradizionale’

Categorie: Agricoltura

Con lo **spiedo bresciano** e la **gallina della ritirata** di Milano salgono a 270 i [prodotti agroalimentari tradizionali](#) riconosciuti dalla [Regione Lombardia](#) con il decreto del 2022.

Undici categorie

I **Pat** (Prodotti agroalimentari tradizionali) lombardi, raggruppati in 11 diverse categorie, hanno infatti metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura consolidate da almeno 25 anni. Si tratta quindi di procedure praticate in modo omogeneo e secondo regole tradizionali. Il [riconoscimento](#) dei prodotti agroalimentari tradizionali ha quindi un ruolo fondamentale nell'affermazione delle identità delle comunità rurali.

Spiedo bresciano piatto simbolo dell'intero territorio

“Lo spiedo è Brescia ed è uno dei piatti simbolo della città e dell'intero territorio – ha rimarcato l'assessore all'Agricoltura, Alimentazione e Sistemi Verdi, [Fabio Rolfi](#) -. Grazie a questo riconoscimento sono salvaguardate le tradizioni dei processi produttivi ed è preservata una sapienza secolare. I Pat sono i veri prodotti lombardi: specialità difficilmente replicabili altrove, mantengono il legame con il territorio e con le comunità locali che, nei secoli, le hanno generate”.

“Lo spiedo per i bresciani ha un significato evocativo straordinario, legato spesso a ricordi familiari e a momenti di convivialità – ha aggiunto l'assessore -. È un simbolo di identità che ora ha un riconoscimento ufficiale da Regione. Legare cibo e territorio significa promuovere un intero sistema”.

Dove è diffuso lo spiedo bresciano

Lo spiedo bresciano è classificato tra i prodotti della Gastronomia ed è diffuso sul territorio di Brescia e provincia. **Franciacorta, Valle Trompia, Valle Sabbia, Alto Garda Bresciano, Valtenesi, Pianura Bresciana**. Un piatto conviviale bresciano – si legge nel decreto – tipico della popolazione impossibilitata a dedicarsi alla caccia grossa, prerogativa nobiliare. La classica '**polenta e uccelli**', condivisa negli anni con i territori bergamaschi e veneti, fu quindi via via arricchita dallo spiedo a cui furono, poi, aggiunte carni di animali allevati, specialmente il maiale.

Specialità volano per il turismo

“Lo scorso anno – ha ricordato Rolfi – avevamo inserito gli **agrumi** e i **capperi del Garda**, i **casoncelli di Pontoglio** e il **Toc di Como**. La Lombardia ha infatti un patrimonio agroalimentare indescrivibile. I prodotti agricoli e gastronomici rappresentano il nostro territorio, le nostre tradizioni e possono essere un volano economico straordinario; anche sotto il profilo turistico se accompagnati da adeguata narrazione e dalla giusta valorizzazione commerciale”.

Patrimonio d'eccellenza

“Ogni angolo della Lombardia ha infatti un prodotto tradizionale – ha concluso l’assessore – che interpreta le mille sfumature di una produzione ricca e variegata. La nostra regione non è infatti solo uno dei più importanti poli industriali e del terziario del mondo, ma anche la più importante regione agricola d’Italia. Qui territorio e tipicità si traducono in un patrimonio agroalimentare di eccellenza”.