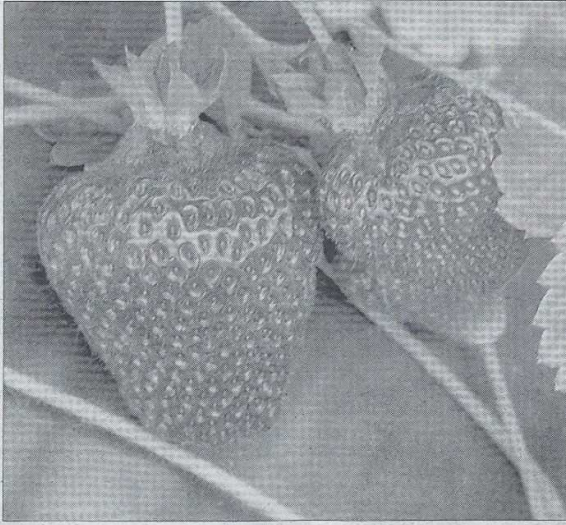


Il riconoscimento del frutto già pubblicato sulla Gazzetta Ufficiale Prodotti tradizionali del Lazio, nella lista la fragola terracinese

La fragola di Terracina entra nella lista dei prodotti tradizionali della Regione Lazio. Lo rende noto Massimo Pallottini, commissario straordinario dell'Agenzia per lo Sviluppo e l'Innovazione dell'Agricoltura del Lazio (Arsial), precisando che il riconoscimento al già famoso frutto locale è stato pubblicato sulla Gazzetta Ufficiale numero 151 del 30 giugno 2008 (Decreto del 16 giugno 2008). Assieme alla fragola terracinese, fanno il loro ingresso per



La prelibatezza considerata come uno degli elementi di successo della nota gelateria dei Gracchi

la prima volta nell'elenco curato dal Ministero dell'Agricoltura anche la salamella cicolana (Rieti), la mosciarella di Capranica Prenestina (Roma), il salame del re (Roma) e subiachini (Roma). Se quello di «prodotto tradizionale» è il titolo più importante, in realtà la fragola nostrana è rinomata già da tempo. Nei mesi scorsi, per esempio, Alberto Manassei, titolare del

la gelateria dei Gracchi, conosciuta come il migliore indirizzo della Capitale, la cita come uno degli elementi che hanno consentito alla sua attività di raggiungere la fama di cui gode. Manassei non esitava a paragonare la fragola terracinese alle mele del Trentino, ai meloni di Pachino, ai pistacchi di Bronte, alla nocciola tonda gentile delle Langhe, alle mandorle del

sud Italia ed al cioccolato di prima qualità. Vale a dire a tutti quei prodotti che, assieme all'impiego di un'antica tecnica di lavorazione, costituivano il segreto del successo della sua gelateria. In seguito, anche la trasmissione televisiva «Uno Mattina» ha proposto questo frutto tra i prodotti agricoli nazionali di maggiore pregio. La fragola, dunque, adesso è tra i 341 prodotti tradizionali del Lazio, che, ricorda Pallottini, «è la quarta regione in questo settore, dopo Toscana, Veneto e Piemonte». «La nostra attività - termina il commissario straordinario dell'Arsial - vuole dare visibilità a quei prodotti agroalimentari le cui metodiche di lavorazione avvengono nel rispetto della tradizione e che, con opportune azioni di commercializzazione, possono rappresentare un importante valore aggiunto per l'economia del Lazio».

Andrea Di Lello