

Copagri Lazio: arriva nei supermercati l'"Amatriciana 100% Rieti"

[Home](#) ► [Distribuzione](#)

Realizzata esclusivamente con prodotti del reatino



Colasanti: "giornata storica per il territorio; pasta, sugo e peperoncino in vendita da domani nella rete Tigre"

Arriva nei supermercati, su iniziativa di Copagri Lazio e in collaborazione con il Consorzio Prodotti Tipici di Rieti, l'"Amatriciana 100% Rieti", realizzata esclusivamente con prodotti tipici del reatino. Ne dà notizia il presidente di Copagri Lazio **Guido Colasanti**, spiegando che a tale risultato si è giunti dopo un grande lavoro di squadra che ha visto impegnati in prima linea i produttori del territorio. L'"amatriciana 100% Rieti" sarà in vendita da oggi giovedì 11 aprile nei supermercati della rete Tigre di Rieti, nei quali fino a domenica 14 aprile sarà inoltre offerta in assaggio ai clienti interessati.

E' realizzata con la pasta di un pastificio di Greccio che trasforma il grano di un'azienda agraria che ha recuperato dalla Banca del Germoplasma dell'Istituto di Genetica e Sperimentazione Agraria "N. Strampelli" di Lonigo (VI) la varietà antica di grano tenero "San Pastore", ampiamente coltivata in passato su tutto il territorio nazionale, ma poi andata in disuso. Così come la pasta, sono 100% reatini anche il pecorino, fornito da un caseificio di Amatrice, il guanciale, proveniente da un salumificio di Accumoli e sfumato con il vino "Conubium" di una cantina di Castelfranco, e il pomodoro Ovalone, recentemente inserito nel Registro Volontario Regionale-RVR dell'Ar-sial per la biodiversità e per il quale è stato chiesto il riconoscimento di Specialità Tradizionale Garantita-STG. A completare la ricetta 100% reatina c'è poi il peperoncino Sabino, cultivar selezionata dal Centro Sperimentale Appenninico del Terminillo "Carlo Jucci" e coltivata nella Piana di Rieti, e l'olio extravergine d'oliva dell'Opol-Organizzazione di Produttori Olivicoli Laziali, proveniente anch'esso dal territorio della Sabina.

"Quella di oggi è una giornata storica per Rieti e per tutto il territorio reatino, che possono fregiarsi di una ricetta tipicamente locale realizzata al 100% con ingredienti certificati del territorio. Abbiamo finalmente un prodotto autoctono che ci consentirà di aiutare i tanti produttori e le aziende della Piana di Rieti in termini di visibilità, ma anche di reddito, e per consolidare l'importanza del primario e del tessuto produttivo della provincia", afferma il presidente **Colasanti**.

NatDub - 7316

Rieti, Italia, 11/04/2019 05:09

© EFA News - European Food Agency Srl

[← Torna alla pagina precedente](#)