

Rieti, al via l'Amatriciana "100% Rieti" con prodotti solo del Reatino



RIETI - Sbarca nella grande distribuzione l'«amatriciana 100% Rieti», prodotto realizzato esclusivamente con prodotti tipici del reatino su iniziativa della Copagri Lazio in collaborazione con il Consorzio Prodotti Tipici del capoluogo. A darne notizia è il presidente della Copagri Lazio Guido Colasanti. L'«amatriciana 100% Rieti»- spiega una nota- sarà in vendita da oggi, giovedì 11 aprile" in una catena di supermercati di Rieti.

"L'«amatriciana 100% Rieti» è realizzata- segnalano i promotori- con la pasta del pastificio Antica Pasta Sabina di Greccio, che trasforma il grano dell'Azienda Agraria San Pastore, la quale ha recuperato dalla Banca del Germoplasma dell'Istituto di Genetica e Sperimentazione Agraria Nicola Strampelli di Lonigo (Vicenza) la varietà antica di grano tenero «San Pastore», coltivata in passato su tutto il territorio nazionale, ma ora andata in disuso. Sono 100% reatini anche tutti gli altri prodotti proposti. «Quella di domani- afferma il presidente della Copagri Lazio Guido Colasanti- sarà una giornata storica per Rieti e per tutto il territorio reatino, che potranno fregiarsi di una ricetta tipicamente locale realizzata al 100% con ingredienti certificati del territorio». «Abbiamo- aggiunge il presidente- 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» © RIPRODUZIONE RISERVATA