



LE SARDE IN SAOR DIVENTANO UN P.A.T

“I Prodotti agroalimentari Tradizionali sono prodotti tipici italiani legati a un territorio e alla sua storia: dai metodi di produzione, alla conservazione o stagionatura. Le attività legate a tali prodotti si sono consolidati e protratte nel tempo per un periodo non inferiore a 25 anni (D.M. n. 350/1999).”

Sono proprio gli alunni dell’Istituto Alberghiero Sandonà di Chioggia ad accorgersi che le Sarde in Saor non erano ancora iscritte nell’elenco dei prodotti PAT del Veneto.

I maturandi della 5BP (anno s. 2021/22): Tiozzo Caenazzo Davide, Boscolo Meneguolo Martina, Yu Jiaxin coordinati dal docente di Scienza e Cultura dell’Alimentazione Chieregato Giorgio chiedono e ottengono l’inserimento nell’elenco dei PAT del Veneto di questa fantastica prelibatezza, approvato con Decreto ministeriale del 22 maggio 2023 (G.U. serie generale n. 133 del 9 giugno 2023, supplemento ordinario n. 12).

L’ipotesi dello storico legame con il territorio è stata confermata da due documenti storici: LE DONNE DI CASA SOA, di C. Goldini e IL GHIOTTONE VENETO, di Maffioli; oltre alla consolidata presenza del piatto nella cucina locale.

Gli alunni sono stati coinvolti nel progetto da prima con la realizzazione della relazione tecnica da presentare alla Direzione Agroalimentare della Regione Veneto e in un secondo momento con l’esecuzione del piatto in cucina, sotto la direzione del prof. chef Bersani Adriano, nella versione chioggiotta e veneziana.

Le Sarde in Saor sono ora presenti nelle preparazioni di pesci, molluschi e crostacei e tecniche particolari di allevamento degli stessi, alla posizione n. 16.

Prof. Giorgio Chieregato

