

PREZZEMOLO

P A T

Prodotto Agroalimentare Tradizionale
della Sardegna



Foto: Laore Sardegna – Davide Puddu

Nome geografico abbinato: sardo

Sinonimi: Perdusemini

Il prezzemolo sardo rappresenta una delle numerose varietà appartenenti alla famiglia delle Umbrelliferae gen. *Petroselinum*. È una pianta erbacea originaria del Sud-Europa e, secondo alcuni studiosi, proprio della Sardegna. Dal punto di vista morfologico il prezzemolo sardo presenta, rispetto alle altre varietà oggi in commercio, dimensioni ridotte e foglie piccole, frastagliate e di colore verde scuro. Aroma e gusto

sono intensi. Il prodotto viene venduto in mazzi di grandezza e peso variabili.

Lavorazione e conservazione

La semina del prezzemolo inizia a marzo e si protrae fino all'anno successivo. La coltivazione segue le regole del Codice delle Buone Pratiche Agricole. La semente è prodotta in azienda, mandando a fiore le piante migliori. Spesso le sementi sono oggetto di scambio tra i produttori. La preparazione del terreno avviene mediante l'affinamento delle zolle e la predisposizione di solchi longitudinali per lo sgrondo delle acque in eccesso. La semina si attua a mano a spaglio. Il diserbo si effettua tradizionalmente tramite scerbatura. Normalmente la raccolta avviene dopo l'emissione della sesta, settima foglia e prosegue ogni 30-45 giorni, fino a raggiungere anche 9 passaggi sulla stessa coltura. Dopo il taglio si procede ad una prima cernita del prodotto, eliminando le foglie ingiallite o secche e alla composizione di mazzi di grandezza variabile. Questi sono legati con la rafia o un elastico, posti in cassetta e lavati con acqua corrente. All'arrivo nello stabilimento di lavorazione il prezzemolo può, dopo un ulteriore lavaggio, essere sistemato in vaschette chiuse con film plastico microforato per alimenti.

Storia e tradizione

Gli anziani di Sestu sostengono che nel comprensorio del paese la coltivazione del prezzemolo sia tradizione antica. La sopravvivenza di questa tipologia di prezzemolo fino ai nostri giorni si deve principalmente all'usanza delle donne sarde di predisporre piccoli appezzamenti dedicati alle coltivazioni di erbe aromatiche nei quali il prezzemolo non mancava mai. Nel territorio di Sestu questa aromatica ha assunto, nel corso del tempo, una importante valenza economica tanto da guadagnarsi l'appellativo di "oro degli ortolani", in virtù della sua capacità di garantire un reddito costante durante tutto l'arco dell'anno. Il seme, autoprodotta nelle aziende orticole, era tramandato di generazione in generazione nella maggior parte delle famiglie di orticoltori sestesi. Oggi sopravvive solo tra coloro che lo coltivano per consumo familiare o per la vendita diretta. Le tecniche di coltivazione sono rimaste tradizionali ed improntate ai seguenti principi: limitate lavorazioni; assenza di trattamenti antiparassitari; ridotte concimazioni minerali; diserbo manuale; raccolta manuale. Questa particolare

tipologia di prezzemolo è stata soppiantata da varietà selezionate dalle industrie sementiere più produttive e meno soggette a fiorire.

Il prodotto aveva un suo mercato locale fino agli anni 1970. Oggi lo si ritrova per lo più in vendita in piccole quantità nei mercati rionali del capoluogo o a Sestu nei punti di vendita diretta dei produttori orticoli.

Prodotti Agroalimentari Tradizionali (PAT)

Sono prodotti le cui metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura risultano consolidate nel tempo, omogenee per tutto il territorio interessato, secondo regole tradizionali, per un periodo non inferiore ai venticinque anni.

I PAT sono inseriti in un elenco predisposto dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali su indicazione delle regioni. Regolamentati dal decreto del 18 luglio 2000, si collocano al di fuori della normativa sulle attestazioni DOP, IGP e STG.

[Approfondimenti sul sito SardegnaAgricoltura \[link\]](#)



Laore

Agenzia regionale
pro s'isvilupu in agricoltura
Agenzia regionale
per lo sviluppo in agricoltura



REGIONE AUTONOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

Agenzia Laore Sardegna

Via Caprera n. 8 - Cagliari (CA)

e-mail: sardegnaagricoltura@regione.sardegna.it

web: www.sardegnaagricoltura.it/assistentatecnica

social: [Facebook](#) | [YouTube](#)

Fonte: testi tratti [dall'elenco ufficiale \[Link\]](#)

Ultimo aggiornamento: aprile 2021



[Creative Commons - Attribuzione - Condividi allo stesso modo - 4.0 Internazionale](#)