Cosa sappiamo dei prodotti enogastronomici e delle ricette definiti come tradizionali? Ne conosciamo aspetti storici e culturali, il legame con il territorio, gli ingredienti spesso locali e i processi produttivi. Sappiamo che la conoscenza di questi alimenti e la loro preparazione è stata spesso tramandata per via orale di generazione in generazione. Siamo anche consapevoli che con il modificarsi degli stili di vita e delle abitudini alimentari, in tutti i paesi europei alcuni di questi prodotti rischiano di scomparire.

Sebbene il termine tradizionale sia ampiamente usato, non c'è una unica definizione disponibile. In Italia con il termine "prodotti tradizionali" (decreto del 18 luglio 2000) s'intendono quei prodotti agroalimentari le cui metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura risultino consolidate nel tempo, omogenee per tutto il territorio interessato, secondo regole tradizionali, per un periodo non inferiore ai venticinque anni. (...)

L'articolo:

<http://nutrimenti.simplicissimus.it/2011/01/20/un-progetto-di-valorizzazione-nutrizionale-dei-prodotti-tradizionali-europei/>

Il Progetto EUROFIR:

<http://www.eurofir.net/home>

Passato...prossimo:

http://www.fabiomanzione.it/index.php?option=com_content&view=article&id=1279:the-eurofir-project&catid=112:nutrizione&Itemid=104