

Nasce la Rete dei Comuni del Formaggio

Grazie al supporto di ARSIAL e ALI Lazio prende vita il network di identità: dal Lazio, una nuova opportunità di valorizzazione e sviluppo già pronta a espandersi su scala nazionale

Parte dalla Regione Lazio una nuova sfida per lo sviluppo e la valorizzazione territoriale: la costruzione di un sodalizio tra Comuni diversi, per posizione e grandezza, per promuovere la tradizione e la qualità delle produzioni casearie e sostenere un nuovo paradigma di sviluppo locale, che affonda le sue fondamenta nell'enogastronomia e nel "fare rete".

Su questa scommessa 17 Comuni Laziali, guidati da **ALI Lega delle Autonomie**, hanno deciso di abbracciare il progetto promosso da **ARSIAL** e di investire nella **forza della rete**, sia come strumento di promozione e tutela di un prodotto d'eccellenza della filiera agroalimentare, sia come scambio e condivisione di buone pratiche e di politiche di sviluppo da condividere e attuare in maniera congiunta.

Con 6 formaggi DOP e 47 prodotti caseari PAT, la Regione Lazio è ai primi posti a livello nazionale per diffusione e presenza capillare sui territori di una vocazione lattiero casearia, fatta di formaggi arcinoti (come il *Pecorino Romano*, la *Ricotta Romana*, la *Mozzarella di Bufala Campana*, il *Pecorino di Picinisco*) e meno noti (ad esempio lo *Squarquaglione dei Monti Lepini*, il *Cacio Magno*). **Più di un formaggio di qualità è prodotto in almeno 110 Comuni sui 378** della Regione, molti dei quali, con popolazione inferiore ai 5000 abitanti, collocati in aree interne e/o marginali e/o lontane dai flussi turistici di rilievo.

"Questi primi dati hanno imposto la necessità di individuare nuovi modelli di partecipazione comuni al processo di rigenerazione territoriale, occasioni preziose di sviluppo economico e occupazionale da supportare; crediamo fortemente in questa iniziativa e siamo convinti che possa un nuovo modello di collaborazione virtuosa e concreta tra le istituzioni ed il tessuto economico e sociale".

Con queste parole **Bruno Manzi**, Presidente di ALI Lazio, ha salutato gli amministratori che, in videoconferenza, hanno costituito la **Rete dei Comuni del Formaggio**. Il *network* di Comuni a vocazione lattiero casearia, sostenuto dall'Agenzia per lo sviluppo e l'innovazione dell'Agricoltura del Lazio -**Arsial**, anche se appena nato è già maturo per espandersi su tutto il territorio nazionale e accogliere i *luoghi d'eccellenza del formaggio di qualità italiano*.

I Soci Fondatori della Rete sono 18 -compreso ALI Lazio- rappresentativi della ricchezza territoriale e produttiva della regione: nella provincia di Frosinone, il comune di **Castrocielo** e di **San Vittore del Lazio**, con i loro ben otto formaggi P.A.T.; nella provincia di Latina, il piccolo comune di **Roccagorga**, nel cui territorio ricadono due D.O.P. e si produce il raro *Squarquaglione dei monti*

Lepini P.A.T., e il comune di **Cori**, patria della *Ricotta di pecora e capra dei Monti Lepini P.A.T.*; della provincia di Rieti fanno parte, invece, il comune di **Amatrice**, nel quale si produce, tra gli altri, il *Pecorino* che porta il suo nome, e il comune di **Poggio Mirteto**, simbolo del pregiato *Cacio Magno P.A.T.* che sembra debba il suo nome da Carlo Magno che ne rimase incantato all'assaggio; della provincia di Viterbo, il Comune di **Canino** che, già *Città dell'Olio*, non ha esitato a evidenziare *"Il ruolo catalizzatore che i prodotti di qualità possono avere per i territori marginali"*. Nella provincia di Roma, infine, si trovano i comuni di **Ardea**, di **Cerveteri** e di **Bracciano**, accumulati, oltre che dall'essere più popolosi, anche da essere i tre dei simboli della transumanza e della produzione casearia della campagna romana; il comune di **Rocca Priora**, famoso, tra gli altri, per il gustoso formaggio "Scottone"; quelli di **Sacrofano**, di **Torrita Tiberina**, di **Magliano Romano**, di **Trevignano Romano** e di **Vicovaro** nei quali è possibile assaggiare, ad esempio, il pregiato *Pressato a Mano P.A.T.*, il *Caciocavallo di bufala semplice e affumicata P.A.T.* o il *Caciofiore P.A.T.*

La **Rete dei Comuni del Formaggio** che, come ha sottolineato Nadia Bucci, Sindaca di San Vittore del Lazio, *"non è solo uno strumento utile ai produttori e agli allevatori ma anche per gli amministratori che, trovandosi a volte in difficoltà nell'individuare la strada giusta per valorizzare i prodotti enogastronomici, possono in questo modo condividere le buone pratiche e le politiche da intraprendere"*, ha eletto il **consiglio direttivo**, che rimarrà in carica per tre anni; la presidenza è stata affidata alla Sindaca di **Sacrofano (Roma)**, dove sarà ospitata anche la sede del network, **Patrizia Nicolini**. Gli altri componenti, a rappresentare le altre province regionali, sono: il Sindaco di **Castrocielo (Frosinone)**, **Filippo Materiale**; la Sindaca del Comune di **Canino (Viterbo)**, **Lina Novelli**; il Sindaco di **Poggio Mirteto (Rieti)**, **Giancarlo Micarelli**; l'Assessore del Comune di Cori (**Latina**), **Simonetta Imperia**.

La neo Presidente, **Patrizia Nicolini**, nel ringraziare Arsial e ALI per aver promosso la costituzione del network di identità, ha concluso sottolineando *"l'immensa opportunità colta dai comuni laziali che, grazie alla "nuova alleanza" potranno concretamente "darsi da fare" per valorizzare i propri territori, indirizzarne le politiche e promuoverne una cultura gastronomica che sia da traino per lo sviluppo locale a tutto tondo"*.

"L'adozione di politiche agroalimentari impegnate nella valorizzazione dei prodotti tipici rappresenta uno degli elementi strategici di valorizzazione del mondo rurale e costituisce una strategia efficace per il conseguimento di molteplici obiettivi, sia di carattere economico e sia socio-culturali. Una strategia, questa, che può trarre ancora più forza dalla sinergia tra le istituzioni, le attività economiche e le realtà sociali dei territori coinvolti. Per questo motivo Arsial ha promosso e supportato la nascita della Rete dei Comuni del Formaggio, un network virtuoso che potrà contribuire alla promozione del settore caseario regionale, favorendo il miglioramento qualitativo dei nostri

prodotti e il confronto con le altre produzioni, settori in cui la nostra Agenzia è impegnata in prima linea” aggiunge **Mario Ciarla**, Presidente di Arsial - Agenzia regionale per lo sviluppo e l'innovazione dell'agricoltura del Lazio.