



## Bracciano, nasce un Rete dei comuni del Formaggio per fare sinergia

### Descrizione

Tanti risultati quest'anno per quello che sta diventando un prodotto tipico di Bracciano da promuovere per l'intero territorio. Dopo la prestigiosa investitura di Bracciano Città del Formaggio 2021, da parte dell'Onaf (Organizzazione Nazionale Assaggiatori Formaggi) arriva un'altra importante notizia: Onaf Italia Sede nazionale.

Grazie al supporto di ARSIAL e ALI Lazio prende vita il network di identità: una nuova opportunità di valorizzazione e sviluppo già pronta a espandersi su scala nazionale. Un volano soprattutto per i Comuni di Bracciano ma anche Ardea e Cerveteri accomunati dall'essere più popolosi, anche da essere i tre dei simboli della transumanza e della produzione casearia della campagna romana.

Fare sinergia ha dichiarato il Sindaco Armando Tondinelli: "È fondamentale per la promozione del territorio e delle ricchezze e tradizioni enogastronomiche. L'arte di fare il formaggio e le nostre eccellenze vanno messe a sistema e promosse anche oltre Regione. Auspico che questa iniziativa, con l'aiuto e la collaborazione di tutti, sia la prima di tante."

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.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.

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 3 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

L'agone 2024