



Produrre agroalimentare nel nostro territorio

Descrizione

Un'opportunità da non lasciarsi sfuggire

L'agroalimentare è per il nostro Paese una risorsa economica piuttosto importante. Basti pensare che nel 2021 ha generato 155 miliardi di euro di fatturato, attribuibile grosso modo per il 50% all'attività agricola e zootecnica e per il restante all'industria di trasformazione. Sempre nel 2021 l'export è stato di 50 miliardi, in crescita dell'11% rispetto all'anno precedente.

Molti analisti si interrogano sul segreto di questo grande successo, ma un aspetto è ben chiaro: i consumatori di oggi sono molto meno influenzabili dalle grandi campagne pubblicitarie e sono invece molto attenti alle caratteristiche etiche e salutistiche dei prodotti, e al luogo di provenienza.

Ci sono territori italiani che offrono indubbi vantaggi, e uno fra questi è quello dove vivono i tanti lettori de L'agone. Basti pensare che il parco naturale regionale di Bracciano-Martignano nei suoi 16.682 ettari di estensione ospita un paesaggio multiforme ricco di storia, tradizioni e tipicità agricole e zootecniche, ed è quindi in grado di trasferire ai prodotti agroalimentari tutte quelle caratteristiche che buona parte dei consumatori cerca.

A oggi operano nel territorio del parco alcune imprese di produzione e trasformazione di prodotti agroalimentari per lo più a carattere artigianale che fanno olio, vino, conserve, formaggi, prodotti da forno, cioccolata, salumi e quant'altro, ma sono indubbiamente poche visto il potenziale narrativo che potrebbero utilizzare per raccontare le loro eccellenze al mercato locale ma anche a tutto quello nazionale e artigianale.

Quello che forse è mancato in questi anni è la consapevolezza di quanto la nostra zona sia ricca di argomenti da utilizzare per differenziare i suoi prodotti e raccontarli ai consumatori.

Un esempio da citare è quello del Caciofiore della Campagna Romana, un formaggio prodotto con caglio vegetale ispirato a quanto scritto dall'autore latino Publio Lucio Columella nel suo De Re Rustica più di 2000 anni fa. Questo formaggio, di gusto e aspetto eccellenti, è anche un presìdio Slow Food ed è prodotto in quantità sicuramente inferiore rispetto alle potenziali richieste del mercato.

Il Lazio ha ben 341 prodotti agroalimentari tradizionali (PAT) riconosciuti dal Ministero dell'agricoltura, sovranità alimentare e forestale, 11 presidi Slow Food e 50 prodotti a denominazione (DOP, IGP, STG, DOC, DOCG e IGT), tutti indissolubilmente legati al territorio e alla sua storia.

Questo grande paniere di tipicità aspetta solo di essere prodotto!

Sara Fantini

L'agone 2024