



Terra di Sapori, progetto enogastronomico nel Parco Bracciano-Martignano

Descrizione

Comunicato stampa

Ivano Iacomelli: *“Il cibo per la valorizzazione del territorio naturale protetto”*

Rafforzare il legame tra comunità, prodotti e paesaggio: “questa innovativa formula di **Terra di Sapori**, iniziativa enogastronomica e di turismo sostenibile del **Parco Naturale Regionale Bracciano-Martignano**. È stata pensata per la valorizzazione del territorio protetto attraverso il cibo. Il progetto nasce col contributo pubblico dell’**ARSIAL**, **Agenzia Regionale per lo Sviluppo e l’Innovazione dell’Agricoltura del Lazio** sta infatti incentivando le iniziative di promozione dei prodotti agricoli ed enogastronomici. L’area naturalistica dei due laghi “fatta trovare pronta: tra i nostri meravigliosi boschi, sentieri e laghi, nei Comuni che incidono sul nostro territorio custodiamo un tessuto vivo fatto di veri e propri tesori” afferma **Ivano Iacomelli**, Commissario straordinario del Parco Bracciano-Martignano “siamo una terra di sapori ancora tutta da scoprire. Ci sono aziende e realtà agricole che producono olio extravergine di oliva e ricotta DOP, cereali e farine da grani locali, prodotti da forno artigianali, carni e ortaggi, vini DOC-IGT Lazio e birre artigianali. Col progetto **Terra di Sapori** puntiamo ad integrare tutela del paesaggio e la sostenibilità ambientale con lo sviluppo delle economie locali.”

Gli uffici del Parco individueranno alcune delle eccellenze tra le aziende agricole, raccogliendo la loro storia, le pratiche produttive e il rapporto col paesaggio. L’obiettivo “costruire un racconto simbiotico tra cibo, territorio e comunità”. Il progetto si svolgerà dalla primavera all’estate, vedrà la realizzazione di due micro-percorsi tematici: **gli itinerari alla scoperta del paesaggio agricolo del Parco**, percorsi inediti valorizzati da strumenti informativi accessibili e digitali come pannelli e QRCode, oltre un’App di approfondimento. Al vaglio anche l’organizzazione di giornate di **turismo sostenibile ed enogastronomico**: visite guidate nelle aziende e degustazioni dei prodotti. I fruitori finali saranno cittadini, visitatori, famiglie, scuole, escursionisti e operatori turistici e agricoli.