



## Nasce la Rete dei Comuni del Formaggio

Questo è il momento per i territori e il tessuto imprenditoriale di fare massa critica in vista della ripresa, o per meglio dire di una ripartenza dopo quel lunghissimo periodo critico che ha messo in ginocchio tutte le economie.

Per questo la Regione Lazio, in collaborazione con ARSIAL (Agenzia Regionale per lo Sviluppo e l'Innovazione dell'Agricoltura del Lazio) e [ALI Lazio](#) (Associazione delle Autonomie Locali Italiane), ha deciso di dar vita ad un progetto di valorizzazione economica e culturale del patrimonio enogastronomico regionale puntando sul "fare rete" delle municipalità di questa regione.

L'azione parte dalle eccellenze lattiero casearie dei 17 soci attualmente aderenti al network, emblemi del Lazio come una delle regioni italiane più importanti per questo comparto che si propone con 6 formaggi DOP e 47 prodotti caseari PAT. Sono già notissimi il Pecorino Romano, la Ricotta Romana, la Mozzarella di Bufala Campana, il Pecorino di Picinisco, a cui è opportuno aggiungere esempi meno noti ma non meno meritevoli come 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 non contano nemmeno 5000 residenti e sono collocati in aree abbastanza isolate.

Il formaggio è un elemento molto presente nell'alimentazione dei popoli europei, con un consumo medio pro capite di 15 kg all'anno, che le previsioni statistiche danno in continuo aumento fino ad arrivare a 16 kg a testa all'anno entro il 2025. Italia Francia la fanno da padrone per varietà di lavorazioni e tipologie di prodotti esistenti (l'Italia produce circa 380 tipi di formaggi), con il nostro Paese molto impegnato sull'import-export: il nostro primo compratore di Provolone è la Spagna, mentre il nostro primo fornitore di Edamer è la Germania.



La [redazione di FitforMoney](#) dichiara: "Quasi un quarto delle esportazioni lattiero-casearie dell'UE in ME sono tedesche, benché il prezzo della materia prima sia diminuito meno di altri Stati: il futuro delle aziende quotate potrebbe dipendere in modo importante dalla ripresa delle attività Horeca e dalla capacità di migliorare la sostenibilità per una ripresa dei titoli. Da sola la Germania rappresenta il 20,3% delle consegne di latte dell'UE, esporta prodotti lattiero-caseari, convertiti in equivalente latte (ME), per quasi il 60% del latte consegnato.

Intanto il territorio nazionale crede fortemente nel potenziale del formaggio quale strumento di attuazione turistica. "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". Così Bruno Manzi, Presidente di ALI Lazio, alla costituzione della Rete dei Comuni del Formaggio.

D'altronde non è una novità per noi la centralità del tutto ciò che ruota intorno all'enogastronomia tricolore, come dimostrato dalla rilevanza della [delegazione dei ristoratori incontrati dal Comune di Lanuvio](#) per organizzare la ripresa.

[Read More](#)