

Rocca Priora con il suo Scottone è tra i Fondatori della Rete dei Comuni del Formaggioaa

Rocca Priora con il suo Scottone è tra i fondatori della 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 "farerete".

Su questa scommessa 17 Comuni Laziali, tra cui Rocca Priora, 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 un'avvocazione 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 – Arisial, 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 Cerveterie 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.

