di Fiorenza De Vincenzi

Lazio Dove mangiare è ... Capitale

Dalle abbuffate trasteverine dei film anni Cinquanta agli odierni Cesaroni - tanto per restare sul popolare- le citazioni mangerecce che hanno come teatro la Capitale sono tali e tante che forse buona parte degli abitanti del pianeta ha appuntato nella memoria il nome di una trattoria romana (magari immaginaria, oppure chiusa da tempo). Così come, andando con la mente a piatti e prodotti tipici laziali, il rischio di scadere nella retorica -abbacchio, puntarelle, carciofi alla giudia e via dicendo- è quasi una certezza. E pensare che, invece, il settore agricolo, che è poi quello che sta alla base di qualsiasi produzione agroalimentare tipica, sta dando prova di forte dinamicità. Anche se, con un fatturato di 2 miliardi di euro, contribuisce solo nella misura del 12% al Pil regionale.

Nel 2008, infatti, il Lazio è stata l'ottava regione con il più alto numero di nuove aziende agricole: ben 1.200, molte di esse gestite da giovani e donne sotto i 35 anni. E sono in aumento le società agricole di capitali e di persone. Le prime sono passate da 624 a 649. Le seconde da 1.694 a 1.729. Diminuiscono invece le ditte individuali che passano da 55.269 a 50.945. "Ciò significa -sottolineano dall'Assessorato all'Agricol-

A oggi, i prodotti del Lazio con riconoscimento comunitario sono 16, dei quali 9 Dop e 7 Igp. A questi si aggiungono, i vini, con una Docg, 26 Doc e 4 Igt, e un vasto repertorio di specialità tradizionali iscritte all'albo regionale. A fianco, le fave di Sora, forme di formaggio e il pane casareccio di Genzano Igp.

tura della **Regione Lazio**- che stiamo assistendo ad una riorganizzazione del sistema delle aziende e del modo di fare impresa che diventa sempre più moderno e competitivo". Basti pensare al caso di successo rappresentato dall'Igp kiwi di Latina.

I PRODOTTI D'ECCELLENZA

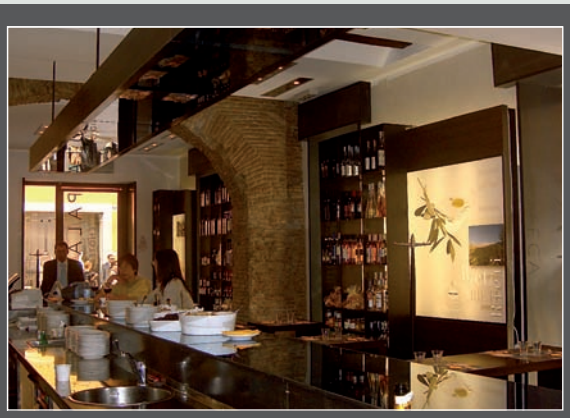
Del milione di ettari che costituiscono la superficie della regione, ben 730 mila -cioè circa tre quarti- sono destinati all'agricoltura. La superficie agricola coinvolta da Dop e Igp interessa invece quasi 4.300 ettari, pari al 6,5% delle regioni centrali e al 3,3% del totale Italia. La filiera regionale di qualità Dop/Igp coinvolge oltre 3.800 strutture produttive, il 65% delle quali sono aziende agricole. Il valore della produzione laziale con riconoscimento comunitario è di oltre 797 milioni di euro, pari al 14,22% del totale nazionale; il peso più consistente nel paniere Lazio spetta ai formaggi e ai salumi, che totalizzano rispettivamente quasi 509 milioni di euro e oltre 250 milioni di euro. In questi ultimi anni, sono stati cinque i nuovi riconoscimenti europei (una Dop, Ricotta Romana, due Igp, Abbacchio Romano e Sedano Bianco di Sperlonga, una Docg, Cesanese del Piglio, e una Doc Moscato di Terracina), 11 i prodotti che hanno terminato l'iter nazionale, ottenendo la protezione transitoria, e 14 i dossier Doc/Igt in revisione. A testimonianza della tipicità di produzioni inscindibilmente legate agli usi e alle tradizioni del territorio, è importante rilevare che il Lazio -con 354 specialità- si colloca al 4° posto a livello nazionale per numero di prodotti tradizionali registrati, dopo la Toscana (455), il Veneto (371) e il Piemonte (366). Le specialità che presentano un peso maggiore nel paniere del Lazio sono i prodotti della panetteria e della pasticceria (42%), seguiti dai prodotti ortofrutticoli (26%) e dalla categoria carni e salumi (13%). La regione ha inoltre una produzione annua di 33 milioni di bottiglie di vino e, secondo una ricerca commissionata dall'**ARSIAL**, il 90,5% dei ristoratori regionali ha inserito i vini del Lazio nella propria carta dei vini con una scelta del numero di etichette sempre più varia e in costante aumento, a testimonianza dell'apprezzamento crescente dei consumatori per i vini laziali di qualità. Schede e caratteristiche, anche dei prodotti tradizionali e riconosciuti, sono consultabili sul portale dell'ARSIAL (www.arsial.regione.lazio.it), che in poco tempo dall'attivazione ha già raggiunto i 31 mila visitatori.

ENOGASTRONOMIA E TURISMO

L'enogastronomia e i prodotti tipici del Lazio sono inseriti a pieno titolo nell'offerta turistica che l'Assessorato al Turismo della Regione Lazio promuove in Italia e all'estero per incentivare la crescita dei flussi turistici sul territorio. Intorno ai circuiti enogastronomici, tra l'altro, si imperniano non soltanto le iniziative di promozione portate avanti in occasione di fiere e manifestazioni dedicate al turismo, ma anche il sostegno alla creazione di pacchetti turistici tematici. Come quelli creati ad hoc per il mercato orientale, recentemente presentati a Tokyo in occasione di **Jata**, la maggiore fiera turistica giapponese.

Tra le attrattive inserite in questi pacchetti, realizzati da imprese turistiche locali -che associano la visita di Roma alla scoperta delle località del territorio regionale e che comprendono, appunto, anche dei tour enogastronomici- le specialità dei Castelli Romani, il rosso cesanese Doc e la cucina ciociara, l'Est Est Est di Montefiascone, la cucina romana ed ebraica a Roma. Sempre riguardo l'offerta enogastronomica, l'Assessorato al Turismo ha avviato da tempo un'azione di forte sostegno alle manifestazioni e alle feste tipiche, tradizionali e storiche del Lazio, con un contributo diretto ai Comuni e alle Proloco e una vastissima campagna di promozione dal titolo "Tutto il Lazio è Paese".

Dalle ricostruzioni storiche alle processioni, dalle infiorate alle sagre, le realtà territoriali fatte di storia, tradizione e cucina sono così arrivate nelle metropolitane, sui giornali, in televisione, in radio e su internet. E il fatto che la valorizzazione del patrimonio enogastronomico locale sia considerato un volano di tutto interesse persino dai romani, più che stupire dovrebbe far riflettere.



Luogo deputato non soltanto alla valorizzazione dei vini, ma anche alla promozione del "prodotto territorio" nel suo complesso, l'Enoteca Regionale Palatium -sita in via Frattina, a pochi passi da Piazza di Spagna- è un punto di riferimento e di coordinamento per tutte le azioni atte a favorire lo sviluppo dell'enoturismo in ambito regionale. Inoltre, svolge una funzione di Borsa agroalimentare, in quanto funge da vera e propria sede di contrattazione tra produttori e acquirenti non solo per quanto riguarda i vini, ma anche per l'olio extravergine di oliva e per altri prodotti agricoli regionali. L'Enoteca ospita anche un centro di documentazione dei prodotti enogastronomici laziali.

Palatium

Sulle rive del Tevere, nel quartiere Ostiense, dal 2002 è attiva la prima Città del Gusto del Gambero Rosso (la seconda è sorta nel 2008 a Napoli, in collaborazione con Città della Scienza). Un complesso multifunzionale articolato su cinque piani per un totale di circa 8.000 mq coperti e 2.500 mq di terrazze collegate da scale mobili. In questo spazio di recupero e valorizzazione di archeologia industriale, Gambero Rosso progetta e realizza servizi di comunicazione multimediale attraverso studi televisivi, scuole di formazione, laboratori, il teatro della cucina e del vino, il negozio specializzato. Un luogo simbolo dell'enogastronomia di qualità, ormai meta irrinunciabile per i turisti gourmet di tutto il mondo.

Città del Gusto