



Mentana, Campo Di Battaglia, Orti Di Pace
Giornata Mondiale dell'Alimentazione FAO 2014
Nell'anno Internazionale dell'Agricoltura Familiare



con il patrocinio



COMUNE DI MENTANA
Provincia di Roma

I prodotti tipici per la valorizzazione del territorio

Sabrina Giuca

Istituto Nazionale di Economia Agraria

Galleria Borghese, Mentana (RM) - 7 novembre 2014

I PRODOTTI AGROALIMENTARI TIPICI

Prodotti agro-artigianali che hanno un'identità ben specifica e marcata che **trae origine dalla forte caratterizzazione del "sistema locale"** in cui nascono, in termini di ambiente, tradizioni, conoscenze e competenze

➡ il territorio ha una duplice valenza:

naturale e fisica, ossia
un'interazione reciproca con il clima

umana, in quanto definisce
uno spazio di saperi e
di pratiche locali condivise



Festa di S. Antonio Abate, 17 gennaio



Il castello di Mentana



Ciammella a cancellu,
dolce che segna i
principali momenti di
festa e alla quale è
dedicata una sagra in
estate

ELEMENTI CHE CONFERISCONO TIPICITÀ A UN PRODOTTO

1. Localizzazione geografica

le condizioni ambientali dell'area di coltivazione o allevamento imprimono al prodotto caratteristiche non riproducibili

2. Metodiche di lavorazione

sono tradizionali e artigianali con l'utilizzo di materie prime locali

3. Memoria storica

il prodotto è direttamente collegabile alla storia e alle tradizioni del luogo di produzione

4. Qualità organolettiche e nutrizionali del prodotto

strettamente connesse ai criteri precedenti conferiscono gusto, genuinità e unicità al prodotto



Fotografie:
www.tiburno.tv

VARIABILI DELLA TIPICITÀ DI UN PRODOTTO AGROALIMENTARE

	LOCALIZZAZIONE	INPUT DI PRODUZIONE	TECNICHE DI GESTIONE
MATERIE PRIME AGRICOLE	comunale, provinciale, regionale, nazionale, estero	Materie razza, varietà, cultivar, tipo di alimentazione	trattamenti, lavorazioni, operazioni colturali, modalità raccolta
TRASFORMAZIONE	comunale, provinciale, regionale, nazionale	salatura, tipo di caglio, ingredienti	parametri chimico-fisici di gestione, tecnica di cottura, tecniche di spremitura
STAGIONATURA, CONSERVAZIONE	comunale, provinciale, regionale, nazionale		tempi di stagionatura, modalità di conservazione



Fonte: NOMISMA, INEA

Fotografia:
archivio storico del Comune di Panicale (PG)

Galleria Borghese - Mentana, 7 novembre 2014

Le aziende agricole mentanesi

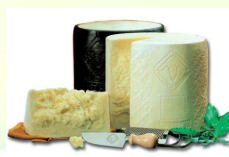
	Conduzione diretta del coltivatore	Conduzione con salariati	Altra forma di conduzione	Totale
Aziende agricole (n.)	234	1	1	236
Superficie agricola utilizzata (h)	618,41	9	100	727,41
Superficie agricola totale	713,94	14	400	1.127,94

Fonte: ISTAT, 6 Censimento Generale dell'Agricoltura

	0 ettari	0,01 - 0,99 ettari	1-1,99 ettari	2-2,99 ettari	3-4,99 ettari	5-9,99 ettari	20-29,99 ettari	50-99,99 ettari	totale
Aziende con allevamenti (n.)	1	7	4	2	4	6	1	2	27



Abitanti: 22.453 (ISTAT 01/01/2014)
 Superficie: 24,09 kmq
 Densità demografica: 932 ab/kmq
 Altitudine centro: 150 m s.l.m.



Allevamenti (n.)	
Bovini	10
Ovini	8
Avicoli	7
Equini	6
Caprini	2
Suini	1

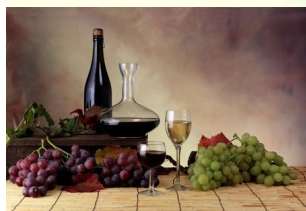
Galleria Borghese - Mentana, 7 novembre 2014

Prodotti dell'agricoltura mentanese: grano, granturco, fave, fagioli, ortaggi, ulivo, uva

	superficie totale (sat)	superficie totale (sat)																
		superficie agricola utilizzata (sau)	superficie agricola utilizzata (sau)													boschi annessi ad aziende agricole	superficie agricola non utilizzata	altra superficie
			seminativi	seminativi					coltivazioni legnose agrarie	coltivazioni legnose agrarie				orti familiari	prati permanenti e pascoli			
				cereali per la produzione di granella	legumi secchi	ortive	foraggiere avvicendate	terreni a riposo		vite	olivo per la produzione di olive da tavola e da olio	agrumi	fruttiferi					
Aziende (n.)	235	235	28	8	3	9	13	1	223	75	220	1	115	51	120	13	49	96
SAU (ha)	1.127,84	727,41	166,79	51,97	0,3	4,15	105,37	5	255,07	18,7	170,81	0,15	65,41	4,44	357,21	23,88	19,34	

Fonte: ISTAT, 6 Censimento Generale dell'Agricoltura

2 aziende sono biologiche



	0,01 - 0,99 ettari	1-1,99 ettari	2-2,99 ettari	3-4,99 ettari	5-9,99 ettari	10-19,99 ettari	20-29,99 ettari	50-99,99 ettari	totale
Aziende con vendita diretta (n.)	37	37	15	21	13	3	3	2	131

Galleria Borghese - Mentana, 7 novembre 2014

TIPOLOGIE DI PRODOTTI TIPICI

Prodotti tipici certificati DOP/IGP/STG *regolamentati da norme UE e nazionali cui è il territorio che genera la qualità, le caratteristiche o anche la semplice rinomanza del prodotto e/o seguono tecniche di produzione tradizionali.*



Prodotti agroalimentari tradizionali (PAT) *riconosciuti per legge e iscritti nel registro del MIPAAF, le cui metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura sono inscindibilmente legate agli usi e alle tradizioni del territorio da almeno 25 anni.*

Prodotti di origine locale a marchio collettivo *in cui elementi quali la tipicità e la tradizionalità delle produzioni assumono una connotazione di fattore competitivo.*

Prodotti delle micro-filiere aziendali o a filiera corta *ottenuti e commercializzati all'interno della medesima fattoria o agriturismo, in punti organizzati da uno o più operatori, nelle fiere o nelle città, o presso negozi, ristoranti e scuole locali, il cui sviluppo risiede nel rapporto fiduciario produttore-consumatore. Beneficiano, indirettamente, di un quadro nazionale di orientamento per garantire agli agricoltori spazi pubblici per la loro vendita diretta - farmer's markets (d.m. 20/11/2007).*

I PRODOTTI TIPICI CERTIFICATI: DOP E IGP

Regolamento (UE) n. 1151/2012

Prodotti provenienti da un'area geografica delimitata ottenuti con tecniche uniche e irripetibili: è il territorio - inclusi i fattori naturali e umani - che genera la qualità, le caratteristiche o anche la semplice rinomanza di questi prodotti

DOP (Denominazione di Origine Protetta) - tutte le materie prime utilizzate provengono da una determinata area geografica, in cui avvengono tutte le fasi della lavorazione descritte nel disciplinare



IGP (Indicazione Geografica Protetta) - solo una parte della materia prima o alcune fasi della lavorazione si svolgono in un'area geografica delimitata

- ❑ *Garantiscono ai produttori una giusta remunerazione per la qualità dei loro prodotti*
- ❑ *Garantiscono una protezione uniforme dei nomi in quanto diritto di proprietà intellettuale sul territorio dell'UE*
- ❑ *Forniscono ai consumatori informazioni chiare sulle proprietà che conferiscono valore aggiunto ai prodotti*

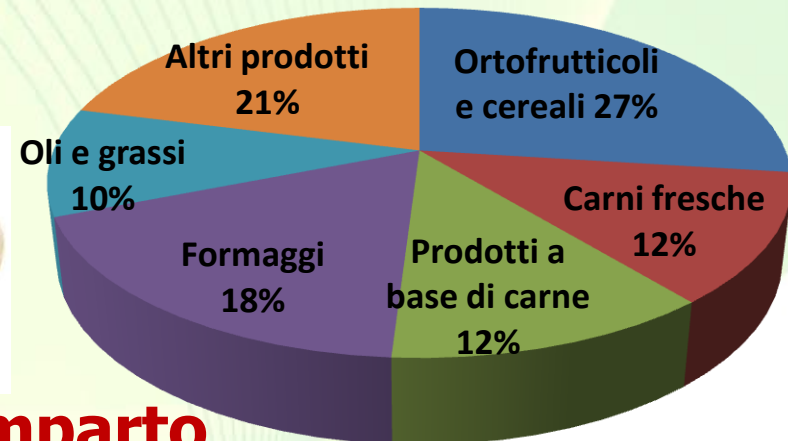
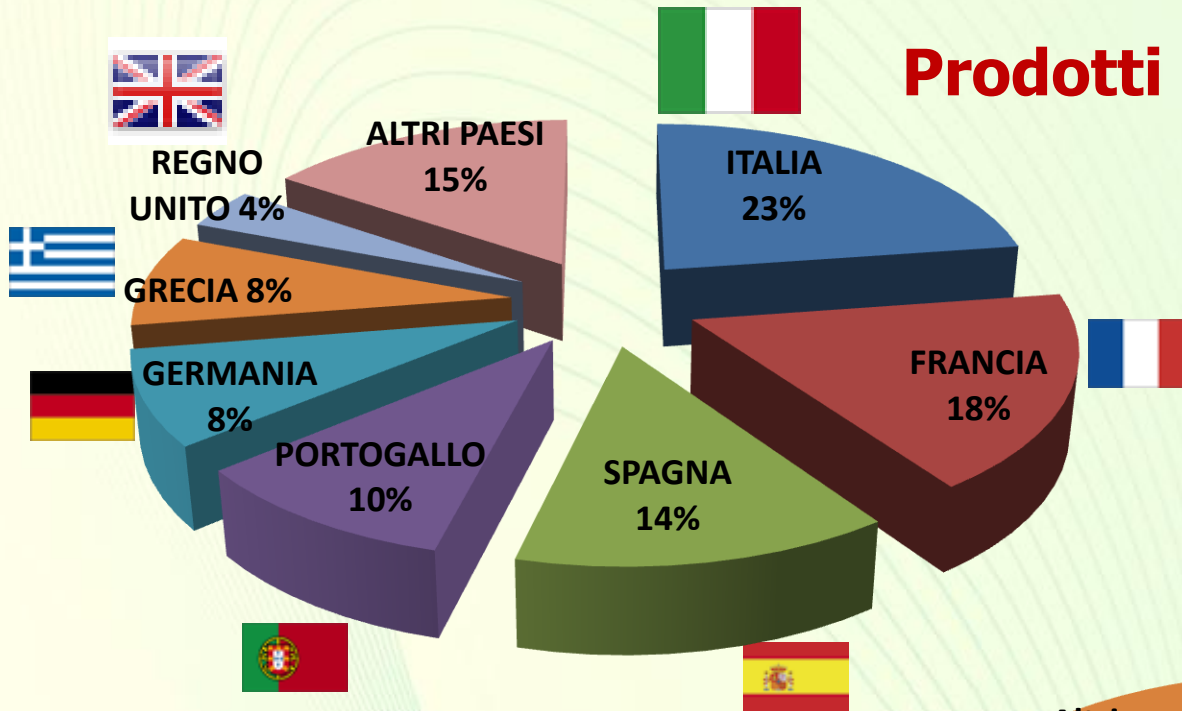
1.701 Prodotti DOP/IGP nell'Unione Europea

al 4 novembre 2014



Divario tra **Nord Europa** con poche denominazioni e **Centro-Sud Europa** che contribuisce fortemente al paniere delle tipicità

Prodotti DOP/IGP per Paese



Prodotti DOP/IGP per comparto

Galleria Borghese - Mentana, 7 novembre 2014

I PRODOTTI CERTIFICATI STG

Regolamento (UE) n. 1151/2012



STG (Specialità Tradizionale Garantita) - prodotti che rispettano una ricetta tradizionale tipica consolidata nel tempo (almeno 30 anni). **E' il metodo di produzione, e non la zona di origine, che contraddistingue il prodotto.** Per utilizzare il marchio STG è sufficiente rispettare il disciplinare e che il luogo di produzione e l'origine delle materie prime siano all'interno dell'UE

- piatti pronti
- birra
- cioccolato e prodotti derivati
- prodotti di panetteria, pasticceria, confetteria o biscotteria
- bevande a base di estratti di piante
- pasta alimentare
- sale

2 STG in ITALIA

«**Mozzarella**» **STG** - formaggio derivante da una consolidata tecnologia di caseificazione di pasta filata fresca, patrimonio storico della filiera lattiero-casearia italiana

«**Pizza Napoletana**» **STG** - preparazione alimentare della tradizione napoletana costituita da un supporto di pasta lievitata, condita e cotta in forno a legna proveniente da aziende dedicate alla produzione, definite Pizzerie, e destinato al consumatore finale



Galleria Borghese - Mentana, 7 novembre 2014

1.735 prodotti DOP/IGP/STG iscritti nel registro UE

al 4 novembre 2014

Italia

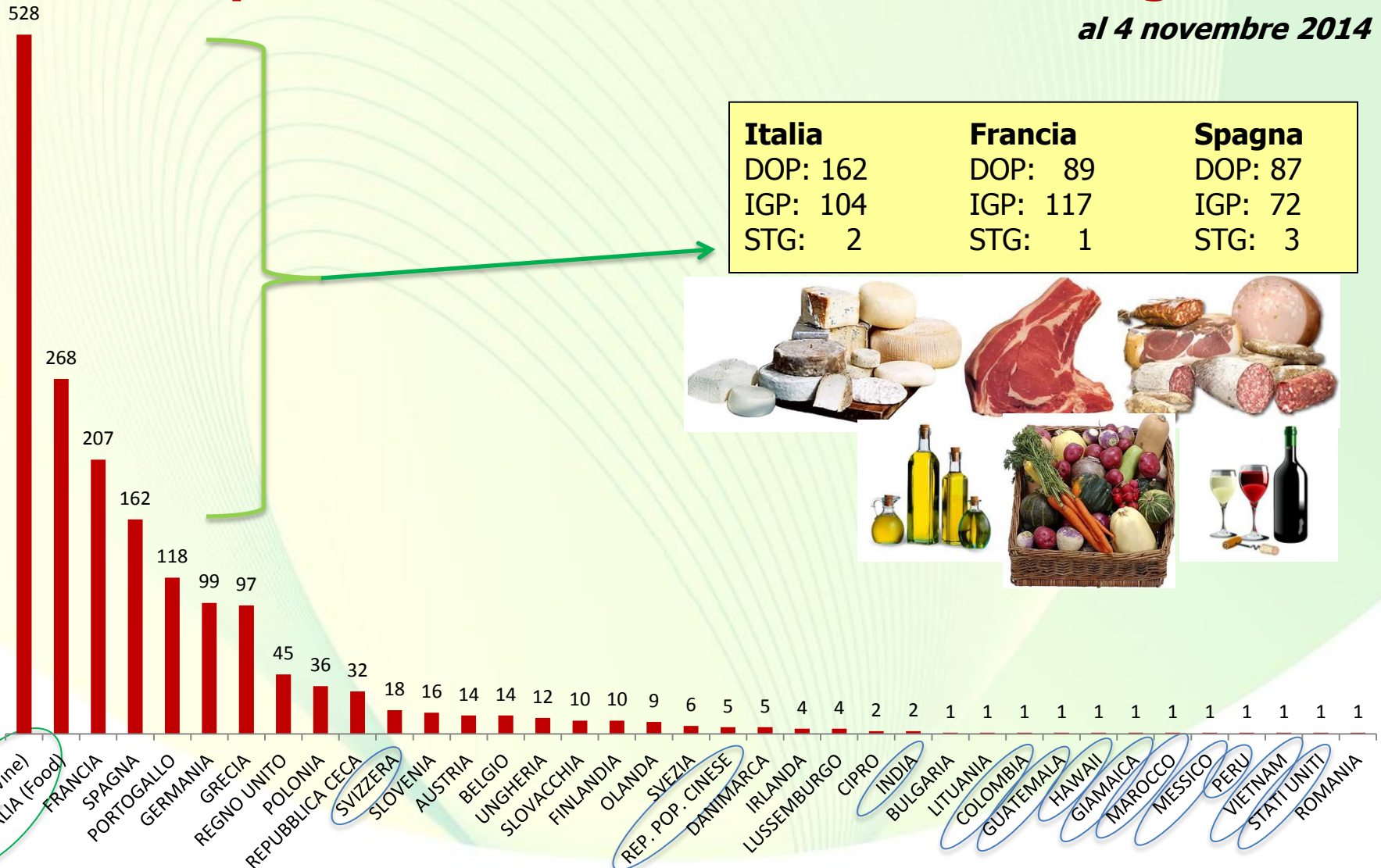
DOP: 162
IGP: 104
STG: 2

Francia

DOP: 89
IGP: 117
STG: 1

Spagna

DOP: 87
IGP: 72
STG: 3



Galleria Borghese - Mentana, 7 novembre 2014

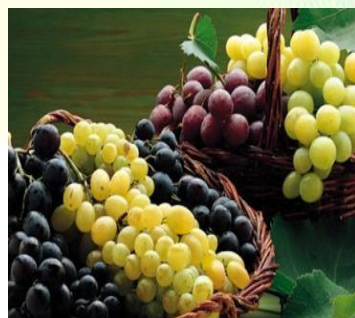
Categoria	Specialità	Anno di riconoscimento	Zona di produzione
Carni	Abbacchio Romano (IGP)	2009	Regione Lazio
	Agnello del Centro Italia (IGP)	2013	Regione Lazio
	Vitellone bianco dell'Appennino Centrale (IGP)	1998	Regione Lazio
Formaggi	Mozzarella di Bufala Campana (DOP)	1996	
	Pecorino di Picinisco (DOP)	2013	
	Pecorino Romano (DOP)	1996	Regione Lazio
	Pecorino Toscano (DOP)	1996	
Oli di oliva	Canino (DOP)	1996	
	Colline Pontine (DOP)	2010	
	Sabina (DOP)	1996	Mentana
	Tuscia (DOP)	2005	
Ortofrutticoli	Carciofo Romanesco del Lazio (IGP)	2002	
	Castagna di Valleranno (DOP)	2009	
	Fagiolo Cannellino di Atina (DOP)	2010	
	Kiwi Latina (IGP)	2004	
	Nocciola Romana (DOP)	2009	
	Patata dell'Alto Viterbese (IGP)	2013	
	Peperone di Pontecorvo (DOP)	2010	
	Sedano Bianco di Sperlonga (IGP)	2010	
Salumi	Mortadella Bologna (IGP)	1998	Regione Lazio
	Porchetta di Ariccia (IGP)	2011	
	Prosciutto Amatriciano (IGP)	2011	
	Salamini italiani alla cacciatora (DOP)	2001	Regione Lazio
Prodotti lattiero-caseari	Ricotta di Bufala Campana (DOP)	2010	
	Ricotta Romana (DOP)	2005	Regione Lazio
Prodotti di Panetteria	Pane Casareccio di Genzano (IGP)	1997	

Il paniere laziale DOP/IGP



I vini DOP/IGP della provincia di Roma

	DOP (DOCG)	DOP (DOC)	IGP (IGT)
Provincia di Roma	Cannellino di Frascati, Frascati Superiore	Bianco Capena, Castelli Romani, Cerveteri, Cesanese di Affile o Affile, Cesanese di Olevano Romano o Olevano Romano, Colli Albani, Colli della Sabina, Colli Lanuvini, Frascati, Genazzano, Marino, Montecompatri Colonna o Montecompatri o Colonna, Nettuno, Roma, Tarquinia, Velletri, Zagarolo	Costa Etrusca Romana, Lazio



Principali qualità di uva bianca da vino tradizionali di Mentana:

Marchicianu (verdicchio), Francesittu, Acquapennente, Cacciadibitu, Gobbagorbe, Moscatu picculu.

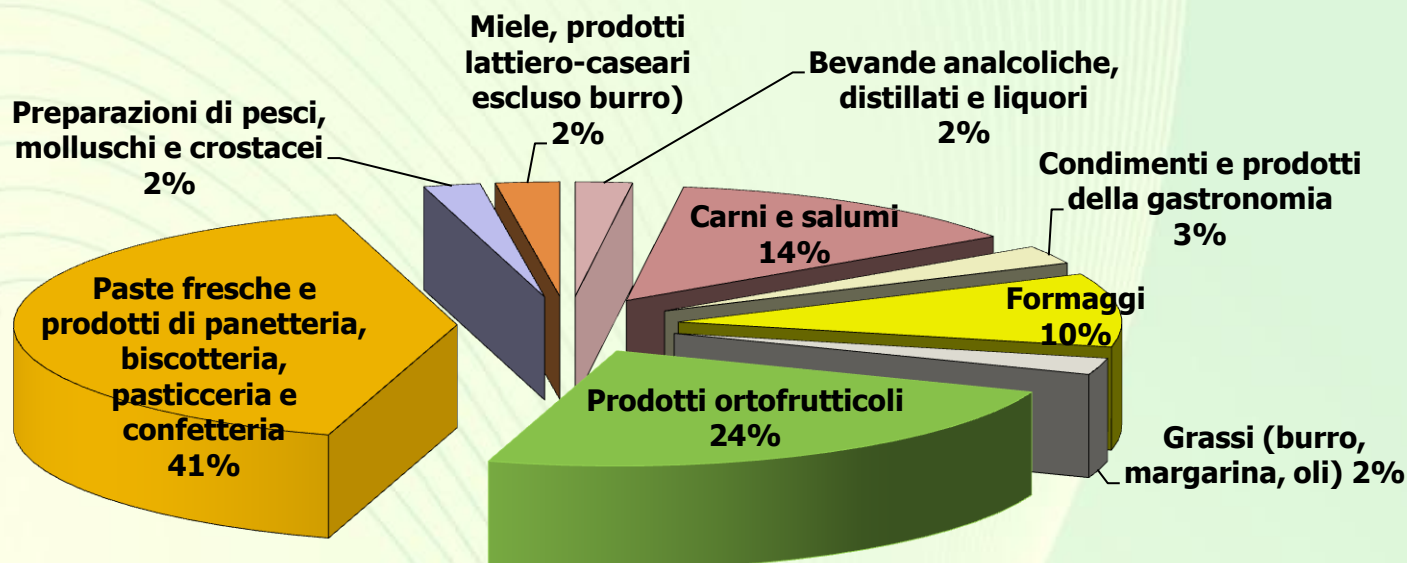
Principali qualità di uva rossa da vino tradizionali di Mentana:

Morone, Garignano, Vernaccia, Salamanna, Malaga, celebrata in una Sagra dell'uva degli anni Trenta: ...la malaga di Mentana/che rinfresca e che risana/la memoria indebolita/evviva l'uva preferita.

**386 prodotti
agroalimentari
tradizionali**

Il paniere laziale PAT

**Ciambella a
cancello
(Mentana)**



*Fonte: Elenco nazionale dei prodotti agro-alimentari tradizionali,
Quattordicesima revisione (decreto MIPAAF 5 giugno 2014)*

I **PAT** sono **prodotti di nicchia, spesso a rischio di estinzione**, individuati dalla Regione (d. lgs. 173/98, d.m. 350/99) e iscritti nel registro nazionale presso il MIPAAF aggiornato ogni anno

- ✓ **necessitano di metodi e tecniche tradizionali di conservazione e stagionatura** - spesso uniche e non riproducibili altrove - **riconosciute in deroga alla normativa comunitaria** (costi di adeguamento altrimenti insostenibili per i piccoli produttori)
- ✓ **riconosciuti «espressione del patrimonio culturale» dell'Italia** (D.M. 19 aprile 2008)

Galleria Borghese - Mentana, 7 novembre 2014

CIAMMELLA A CANCELLU



Dolce povero, senza zucchero, della tradizione di Mentana frutto dell'ingegno delle massaie che alla ricetta tradizionale del pane hanno aggiunto ingredienti dolcificanti quali l'anice.

Risale alla metà del '700 ed è da mettere in relazione con la fondazione della **Confraternita di Sant'Antonio Abate di Mentana**.

*Negli antichi Statuti della Confraternita, ancora oggi in vigore, all'Art. 7, nelle rubriche dedicate alla festa, si precisa che **fra gli obblighi dei Confratelli, vi è quello che li impegna a portare "come da tradizione, due ciambelle a cancello e un bottiglione di vino, al vecchio e al nuovo festarolo"**.*

*Le famiglie la preparano in casa per autoconsumo e **solo tre produttori mentanesi vendono la ciambella sul mercato** - la produzione è legata alle festività religiose (Natale, Pasqua, S. Antonio) e alle cerimonie private (matrimoni, battesimi, cresime).*

La produzione di ciambella a cancello è limitata per la difficoltà a produrre in grandi quantità vista la lunga ed elaborata preparazione e l'estinguersi del sapere tramandato di generazione in generazione.



CIAMMELLA A CANCELLU

**Nel 2013 il prodotto è stato inserito
nell'Arca del Gusto – Slow Food**



il progetto accoglie i prodotti che appartengono alla cultura, alla storia e alle tradizioni di tutto il pianeta (frutta, verdura, razze animali, formaggi, pani, dolci, salumi)

- segnala l'esistenza di questi prodotti
- denuncia il rischio che possano scomparire
- invita tutti a fare qualcosa per salvaguardarli: acquistarli, raccontarli e sostenere i produttori, tutelarli e favorirne la riproduzione

L'Arca del Gusto ha **2015** prodotti a bordo!

Galleria Borghese - Mentana, 7 novembre 2014

Il paniere mentanese dei prodotti tipici...

Olio extravergine di oliva Sabina DOP

Vino DOP Colli della Sabina

Vino DOP Roma

Vino IGP Lazio

Ciammella a cancellu iscritto nel registro dei PAT e inserito nell'Arca del Gusto di Slow Food



Altri prodotti DOP/IGP delle aree limitrofe

Abbacchio Romano (IGP)

Agnello del Centro Italia (IGP)

Vitellone bianco dell'Appennino Centrale (IGP)

Mortadella Bologna (IGP)

Salamini italiani alla cacciatora (DOP)

Pecorino Romano (DOP)

Ricotta Romana (DOP)

Prodotti iscritti nel registro dei PAT tipici del reatino presenti nella tradizione mentanese

PASTA FRESCA E PRODOTTI DOLCIARI

Frascarelli (farina di grano bollita, stesa sulla spianatoia, condita con sugo di pomodoro; simile alla polenta di mais), *Sagne*, *Stracci o pizzicotti*, *Frittelli*, *Pampapati*, *Mostaccioli*

OLIO

Olio monovarietale extravergine di carboncella

Olio monovarietale extravergine di Olivastrone

INSACCATI

Coppiette (di cavallo, suino, bovino), *Guanciaie* (biologico) *Pancetta di suino* (biologico), *Salame paesano Salsiccia paesana* (biologico), *Zampetti*

FORMAGGI

Cacio fiore, *Caciotta di mucca*

... e delle specialità tradizionali

Altri prodotti mentanesi

Pizza e ciammelle cresciute, *Ciammelle e pizza de magru* (con vino, zucchero, farina e olio, collegata alla Pasqua), *Ciammellotto*, *Pampapati*, *Pizza de pulenta*

Ricette mentanesi

Maccheroni "a centonara" con ragù di carne di maiale o sugo finto e pecorino, *Broccoli soffocati*. *Frittelli co' li broccoli e co' li burrancichi* (borragine). *Sugu de ciummache pe' la pulenta*



Come valorizzare il territorio attraverso i prodotti tipici



Occorrono strumenti di valorizzazione specifici e mirati: inserimento dell'azienda e/o dei prodotti nei programmi di valorizzazione regolamentati e **promossi da Governo, Regioni ed Enti locali**

	R	P	C	CM	EP	CA
AI - Promozione istituzionale e interventi promozionali e pubblicitari diretti e compartecipati	X	X	X	X	X	X
AI - Azioni specifiche di marketing territoriale (ristorazione e turismo)	X					X
AI - Azioni specifiche di marketing territoriale (visibilità su internet e commercio elettronico)	X	X	X	X	X	X
AI - Azioni specifiche di marketing territoriale (attività editoriali e divulgazione/convegni)	X	X	X	X	X	X
AI - Azioni specifiche di marketing territoriale (studi e ricerche)	X					X
AI - Azioni specifiche di marketing territoriale (corsi di formazione)	X	X	X	X	X	X
AI - Azioni specifiche di marketing territoriale (promozione all'estero)	X					X
AI - Itinerari eno-gastronomici ("strade del vino", "strade dell'olio", "strade dei sapori", ecc.)	X					X
AI - Agriturismo e fattorie didattiche	X					
AI - Inserimento dei prodotti tipici e biologici nelle mense pubbliche	X	X	X			
AI; AD - Marchio collettivo pubblico/azioni specifiche di marketing territoriale	X	X	X	X	X	X
AD - Contributi ai concessionari del marchio collettivo regionale prodotti agricoltura integrata	X					
AD - Contributi ai concessionari del marchio collettivo regionale per i prodotti tipici	X					
AD - Contributi per azioni promozionali e promopubblicitarie	X	X	X			X
AD - Contributi sistemi certificazione della qualità e rintracciabilità delle produzioni agricole	X	X				X
AI - Servizi e innovazioni volti a garantire la qualità e la sicurezza dei prodotti agro-alimentari	X	X	X	X	X	X

LEGENDA

AI = Aiuti indiretti

AD = Aiuti diretti

R = Regione; P = Provincia

C = Comune e Città metropolitana

CM = Comunità Montana, Comunità isolana e Unione di Comuni

EP = Ente Parco

CA = Camera di Commercio, Industria, Artigianato e Agricoltura



e nei programmi di valorizzazione **promossi da altri soggetti**

Associazioni di categoria (Coldiretti, CIA, Confagricoltura)

Presidi del gusto Slow Food

Progetto "Filiera corta" Terra Madre

.....

Zona di produzione

Olio extravergine di oliva Sabina DOP

Antichissimo olio extravergine di oliva ottenuto dalle varietà di olive Carboncella, Leccino, Raja, Frantoio, Olivastrone, Moraiolo, Olivago, Salviana e Rosciola

Le origini della produzione di olio in questa zona risalgono al periodo preromano

In questo territorio è presente l'ulivo più antico d'Europa (2000 anni)



Galleria Borghese - Mentana, 7 novembre 2014



La Strada dell'Olio e dei Prodotti Tipici della Sabina



- ↓
- Villa Adriana
 - Riserva Naturale Monte Catillo
 - Guidonia
 - Parco archeologico dell'Inviolata
 - Montecelio
 - Marcellina
 - San Polo dei Cavalieri
 - Palombara Sabina
 - Parco Naturale Regionale dei Monti Lucretili
 - Sant'Angelo Romano
 - Mentana
 - Monterotondo
- ↑

Percorsi segnalati e pubblicizzati con appositi cartelli, lungo i quali insistono oliveti e frantoi di aziende agricole singole e associate, in un contesto ricco di beni artistici, culturali, naturali ed ambientali.

I territori olivicoli e le relative produzioni vengono divulgati, commercializzati e fruiti in forma di offerta turistica.



La bassa Sabina

Galleria Borghese - Mentana, 7 novembre 2014



Non un mercato qualunque...

- solo prodotti locali
- un mercato di vendita diretta
- un luogo di incontro e di scambio
- iniziative, attività e degustazioni Slow Food

ogni seconda domenica del mese

Mentana, Galleria Borghese (centro storico)
dalle ore **8.00** alle ore **14.00**



www.mercatodellaterradimentana.it
www.facebook.com/MercatoDellaTerraDiMentana

* in collaborazione con l'associazione Cambiamo città, restiamo a Mentana

Buoni: sia qualità organolettiche di un alimento, sia sfera di sentimenti, ricordi e implicazioni identitarie

Puliti: prodotto nel rispetto dell'ambiente

Giusti: conformi ai concetti di giustizia sociale negli ambienti di produzione e di commercializzazione



Birra artigianale, dolci tipici, uova, ortaggi, insaccati, formaggi, olio, uva, vino...

Galleria Borghese - Mentana, 7 novembre 2014

La valorizzazione del territorio e delle tradizioni enogastronomiche attraverso gli eventi

Eventi

Gennaio - Festa di S. Antonio Abate (17 gennaio)

Gennaio - Presepe Vivente (25 dicembre e 6 gennaio)

Febbraio - Carnevale (Ultima domenica di Carnevale)

Aprile - Premio Nazionale di Poesia Arturo Massimi (Aprile)

Maggio - Festa di S. Maria degli Angeli (26 maggio)

Maggio - Rievocazione storica di Crescenzo il Fomentano (8/30 maggio)

Maggio - Festa S. Salvatore (30/31 Maggio e 1 Giugno)

Giugno - Mentana Estate (Giugno/luglio)

Giugno - Palio dei Rioni (27/28 giugno)

Giugno - Sport in Piazza (Giugno)

Giugno - Festa S. Salvatore (30/31 maggio e 1 giugno)

Luglio - Festa di S. Margherita (Luglio)

Luglio - Festival Internazionale del Folklore Sabino Cornicolano (Luglio)

Luglio - Mentana Estate (Giugno/luglio)

Settembre - Mentana-Festival (Settembre)

Settembre - Sagra dell'Uva e dell'Agricoltura (Settembre)

Ottobre - Rievocazione dell'Anniversario della Battaglia Garibaldina (Ottobre)

Novembre - Rievocazione storica dell'incontro tra Carlo Magno e Papa Leone III (Novembre)

Dicembre - Festa del Santo Patrono "San Nicola da Bari (Dicembre)

Dicembre - Natale Mentanese (24/25 dicembre)



Fotografie: www.tiburno.tv

Galleria Borghese - Mentana, 7 novembre 2014



COMUNE DI MENTANA

Assessorato alla Cultura



**ASS. PRO-LOCO
MENTANA**

mentana

Sagra dell' Uva

del vino e dei prodotti tipici



**La tradizionale festa
cittadina di ottobre con
sfilata di carri allegorici,
serate di poesia, convegni,
mostre e spettacoli musicali**

Fotografie: www.tiburno.tv

Galleria Borghese - Mentana, 7 novembre 2014

INEA
ISTITUTO NAZIONALE
DI ECONOMIA AGRARIA



4° EDIZIONE SAGRA DEI MACCHERONI A CENTONARA PIAZZA CARLO ALBERTO DALLA CHIESA MENTANA PROGRAMMA 7-8-9 GIUGNO 2013

7 GIUGNO ORE 16/00 Apertura stands enogastronomici e bancarelle di ogni genere,
ORE 18/00 Degustazione dei maccheroni a Centonara sino ad esaurimento
ORE 21/00 Spettacolo musicale **con l'orchestra Spettacolo Cico & Luis**
con la partecipazione del Comico F.CICCHINELLI

8 GIUGNO ORE 16/00 Apertura stands enogastronomici
e bancarelle di ogni genere ORE 18/00 Degustazione dei Maccheroni
ORE 21/30 Serata musicale con il gruppo locale
Ospite Rocco Monea

"LI CENTONARA" IN CONCERTO

CHE SI ESIBIRANNO NEL TIPICO DIALETTO
MENTANESE

Domenica 9 GIUGNO

Ore 10/00 apertura bancarelle

Organizzate dall'associazione PRO LOCO di Mentana

Ore 18/00 apertura stands enogastronomici e degustazioni maccheroni a centonara

Ore 19/00 Saggio della scuola di danza

"8 time" e "Zumba Fitness" con Yu

Ore 21/00 SPETTACOLO

CON L'ARTISTA

INTERNAZIONALE MIHA

CON IL
MAESTRO
MAURIZIO SALLUSTI

DURANTE LA SERATA
ININTERVERRANNO IL DUO COMICO
DIRETTAMENTE DA ZELIG
I SEQUESTRAITORI



Mentana ha saputo mantenere nei
millenni consuetudini e abitudini che
si ritrovano anche nelle peculiarità
del cibo e delle ricette, come i
maccheroni alla centonara

Galleria Borghese - Mentana, 7 novembre 2014

INEA
ISTITUTO NAZIONALE
DI ECONOMIA AGRARIA

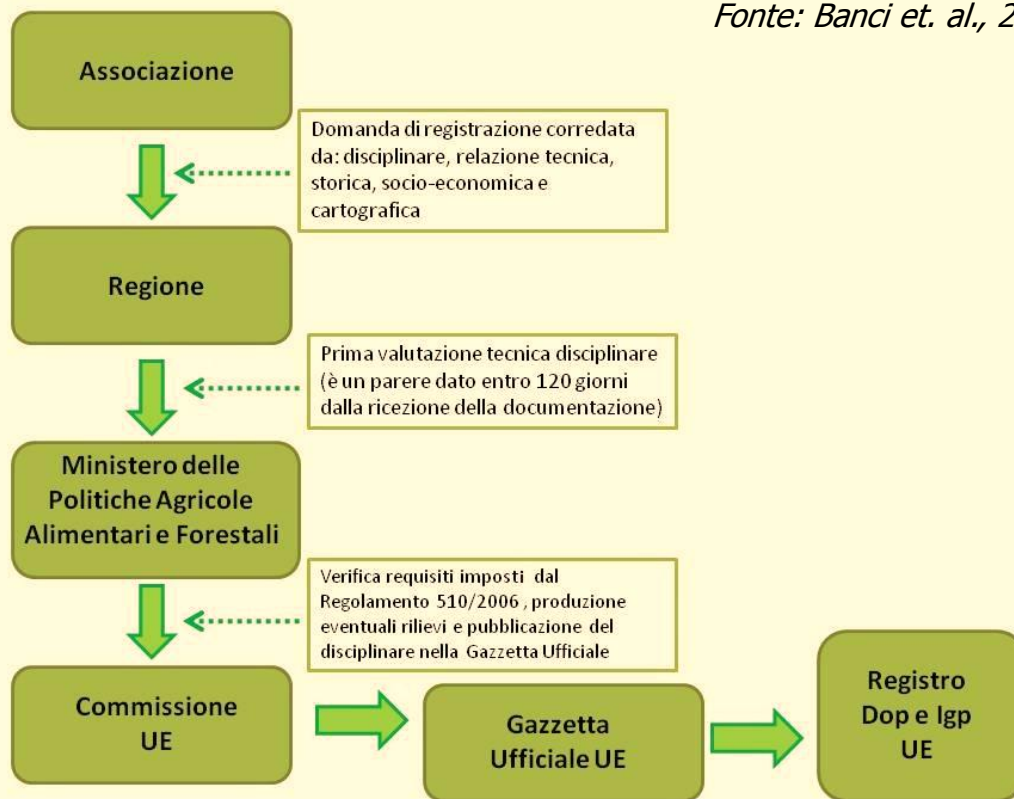
Come continuare a valorizzare il territorio attraverso i prodotti tipici

Ottenere una DOP/IGP è un iter lungo, impegnativo e costoso

che rischia di demotivare il produttore e soprattutto non attrae le imprese di piccole dimensioni

i prodotti con potenzialità qualitative tali da poter ambire al riconoscimento comunitario risentono della **polverizzazione aziendale**, della **scarsa rappresentatività dell'associazionismo agricolo**, delle **inadeguatezze della contrattazione interprofessionale**

Fonte: Banci et. al., 2008



Il riconoscimento comunitario può rappresentare una condizione necessaria ma non sempre sufficiente, se non è adeguatamente supportata da una **politica di promozione del prodotto stesso**

Come continuare a valorizzare il territorio attraverso i prodotti tipici

nei prodotti DOP/IGP e a marchio collettivo è importante il **disciplinare di produzione** - nei contenuti definiti volontariamente dai soggetti della filiera che lo redigono - perchè da esso dipenderanno:

- ✓ gli assetti produttivi e strutturali della filiera
- ✓ l'incidenza e la distribuzione dei costi tra le varie fasi e imprese della medesima filiera

Elementi di successo:

- ✓ **tecnologia:** caratteristiche qualitative, conseguimento di economie di scala
- ✓ **organizzazione:** scaturisce dalla dimensione collettiva
- ✓ **territorio:** importanza delle relazioni che si creano tra gli attori locali

➡ **l'utilità e l'efficacia del riconoscimento comunitario DOP/IGP** - in cui le **caratteristiche qualitative connesse all'origine territoriale sono garantite dalla certificazione** - aumenta in funzione dell'incremento dei quantitativi e dell'esportazione

➡ **il successo del marchio collettivo** (ma anche singolo) dipende dalla capacità del titolare del marchio **di conquistare la fiducia del consumatore** e non solo dalla qualità del prodotto (**costanza nel tempo degli attributi** - aspetto, promozione, prezzo, reputazione)

Come continuare a valorizzare il territorio attraverso i prodotti tipici

I prodotti con massa esigua e caratterizzazione territoriale legata ad aree piccolissime:

- ✓ sono **a rischio di scomparsa**, hanno bassa redditività, carenza di materie prime di qualità, delocalizzazione, mancanza di notorietà presso i consumatori, pochi artisti artigiani conoscitori unici di ricette

Pe la loro sopravvivenza occorre:

- ✓ **fare massa critica = associazionismo/ricorso a marchi collettivi**
- ✓ posizionamento in **nicchie di mercato/vendita locale**



Fotografie: www.comune.mentana.rm.it, www.tiburno.tv

Galleria Borghese - Mentana, 7 novembre 2014

CONCLUSIONI

La valorizzazione del territorio attraverso i **prodotti agroalimentari tipici di qualità**:

- ✓ necessita di **organizzazione della fase produttiva, commerciale e logistica**
- ✓ è indispensabile **cogliere le potenzialità del territorio, valorizzare la multifunzionalità delle aziende agricole, attivare sinergie e relazioni commerciali con il sistema economico locale** (ristorazione, turismo) al fine di consolidare il legame territoriale con le produzioni in maniera attiva

Occorrono:

- ✓ **interventi istituzionali e progetti finalizzati** per favorire il miglioramento strutturale, l'acquisizione di competenze e professionalità, lo sviluppo dell'associazionismo e contenere i costi di produzione

*tra questi: misure contenute nei **Piani di sviluppo rurale***

- ✓ **interventi volti a migliorare i rapporti con il mercato** (attività informativa, promozione, tutela, attività di negoziazione e vendita)



Galleria Borghese - Mentana, 7 novembre 2014



Fonte: LPLT / Wikimedia Commons



GRAZIE PER L'ATTENZIONE!
giuca@inea.it

Fotografie:
www.tiburno.tv

