



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



con il patrocinio



# **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

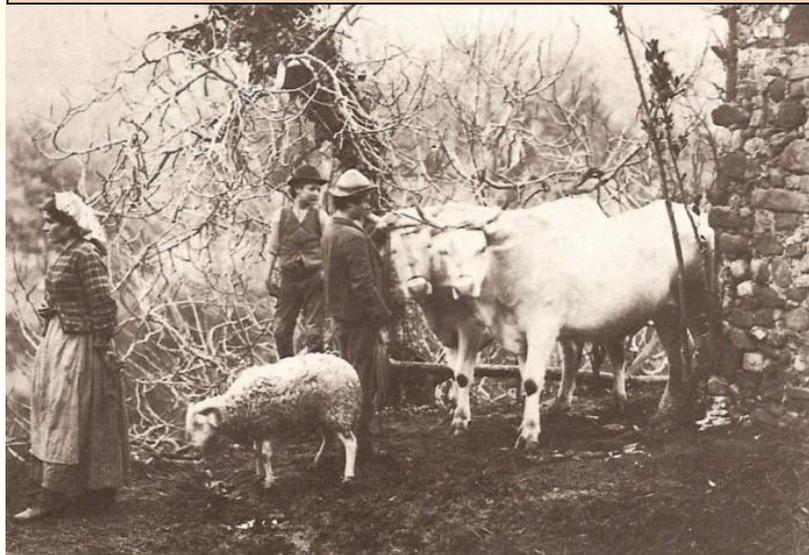
*strettamente connesse ai criteri precedenti conferiscono gusto, genuinità e unicità al prodotto*



Fotografie:  
[www.tiburno.tv](http://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



Fotografia:  
archivio storico del Comune di Panicale (PG)

Fonte: NOMISMA, INEA

# 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

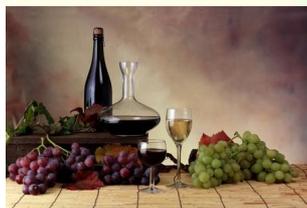
Galleria Borghese - Mentana, 7 novembre 2014

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

	superficie totale (sat)	superficie totale (sat)																boschi annessi ad aziende agricole	superficie agricola non utilizzata	altra superficie
		superficie agricola utilizzata (sau)	superficie agricola utilizzata (sau)										orti familiari	prati permanenti e pascoli						
			seminativi	seminativi			coltivazioni legnose agrarie	coltivazioni legnose agrarie				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						
<b>Aziende (n.)</b>	235	235	28	8	3	9	13	1	223	75	220	1	115	51	120	13	49	96		
<b>SAU (ha)</b>	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	301,11	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
<b>Aziende con vendita diretta (n.)</b>	37	37	15	21	13	3	3	2	<b>131</b>

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**

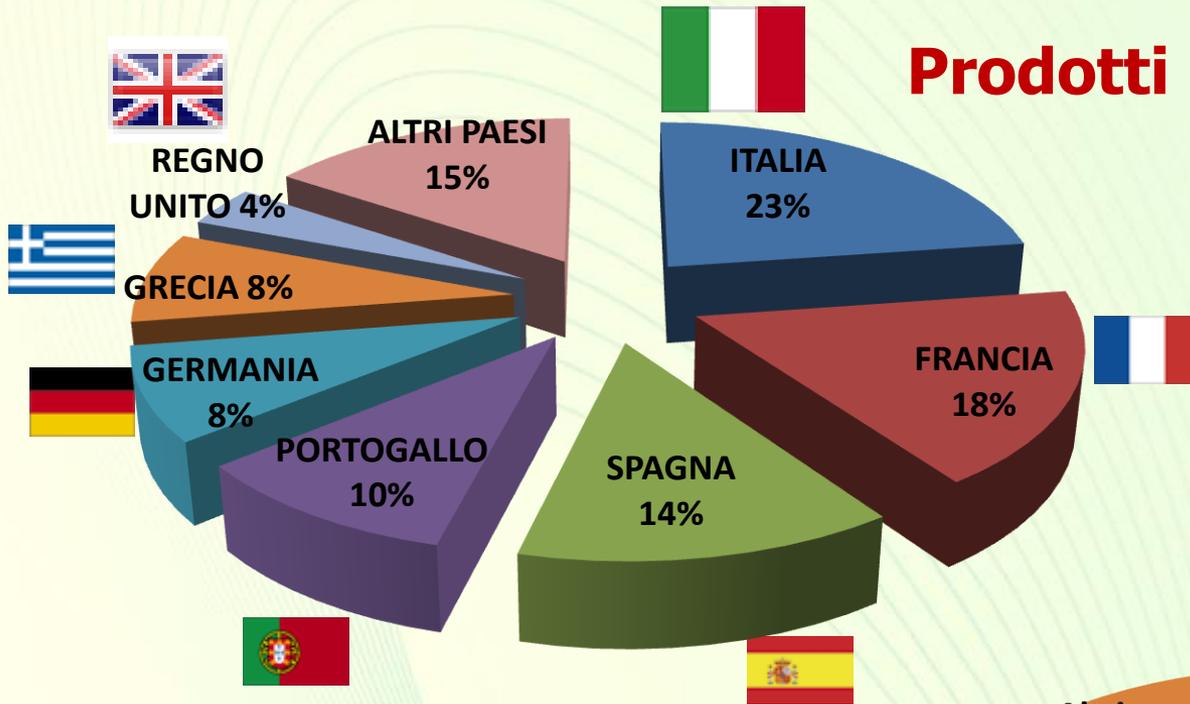
# 1.701 Prodotti DOP/IGP nell'Unione Europea

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

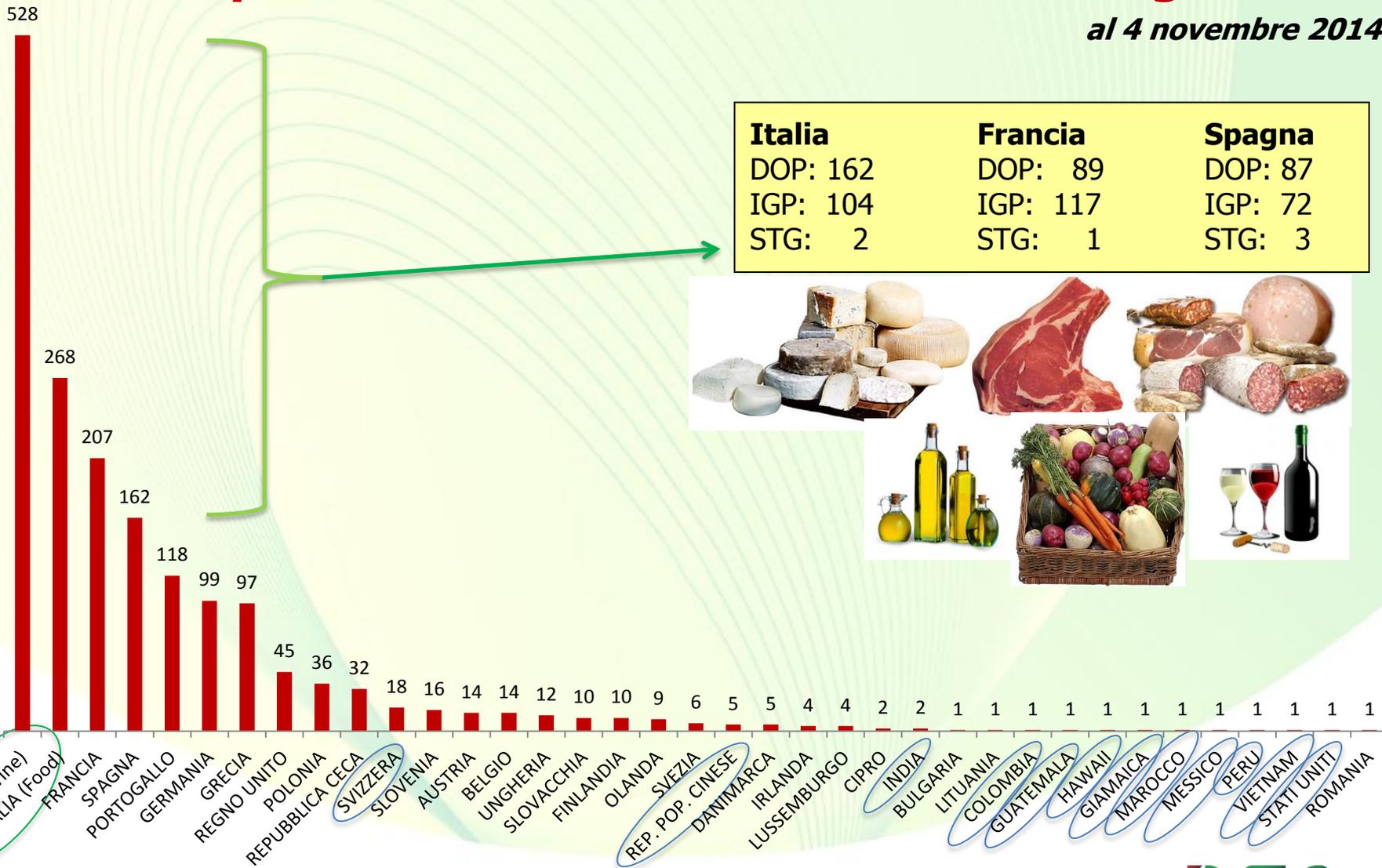


Galleria Borghese - Mentana, 7 novembre 2014

# 1.735 prodotti DOP/IGP/STG iscritti nel registro UE

al 4 novembre 2014

Italia	Francia	Spagna
DOP: 162	DOP: 89	DOP: 87
IGP: 104	IGP: 117	IGP: 72
STG: 2	STG: 1	STG: 3



Galleria Borghese - Mentana, 7 novembre 2014

Categoria	Specialità	Anno di riconoscimento	Zona di produzione
<b>Carni</b>	Abbacchio Romano (IGP)	2009	Regione Lazio
	Agnello del Centro Italia (IGP)	2013	Regione Lazio
	Vitellone bianco dell'Appennino Centrale (IGP)	1998	Regione Lazio
<b>Formaggi</b>	Mozzarella di Bufala Campana (DOP)	1996	
	Pecorino di Picinisco (DOP)	2013	
	<b>Pecorino Romano (DOP)</b>	<b>1996</b>	<b>Regione Lazio</b>
	Pecorino Toscano (DOP)	1996	
<b>Oli di oliva</b>	Canino (DOP)	1996	
	Colline Pontine (DOP)	2010	
	<b>Sabina (DOP)</b>	<b>1996</b>	<b>Mentana</b>
	Tuscia (DOP)	2005	
<b>Ortofrutticoli</b>	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	
<b>Salumi</b>	Mortadella Bologna (IGP)	1998	Regione Lazio
	Porchetta di Ariccia (IGP)	2011	
	Prosciutto Amatriciano (IGP)	2011	
	Salamini italiani alla cacciatora (DOP)	2001	Regione Lazio
<b>Prodotti lattiero-caseari</b>	Ricotta di Bufala Campana (DOP)	2010	
	<b>Ricotta Romana (DOP)</b>	<b>2005</b>	<b>Regione Lazio</b>
<b>Prodotti di Panetteria</b>	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)
<b>Provincia di Roma</b>	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, Montecompati Colonna o Montecompati o Colonna, Nettuno, Roma, Tarquinia, Velletri, Zagarolo	Costa Etrusca Romana, Lazio



## Principali qualità di uva bianca da vino tradizionali di Mentana:

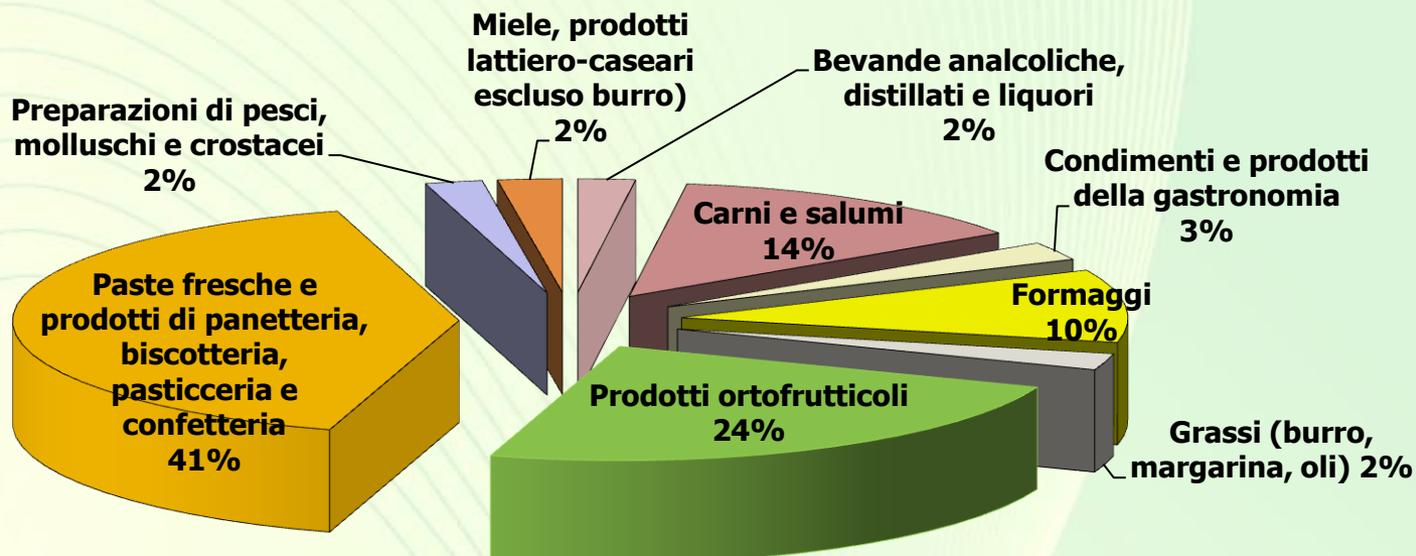
Marchicianu (verdicchio), Francesittu, Acquapennente, Cacciadibitu, Gobbagorbe, Moscatu picculu.

## 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



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**

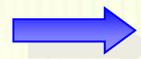
*Pizza e ciammelle cresciute*, *Ciammelle e pizza de magru* (con vino, zucchero, farina e olio, collegata alla Pasqua), *Ciammellotto*, *Pampapati*, *Pizza de pulenta*

## **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

.....

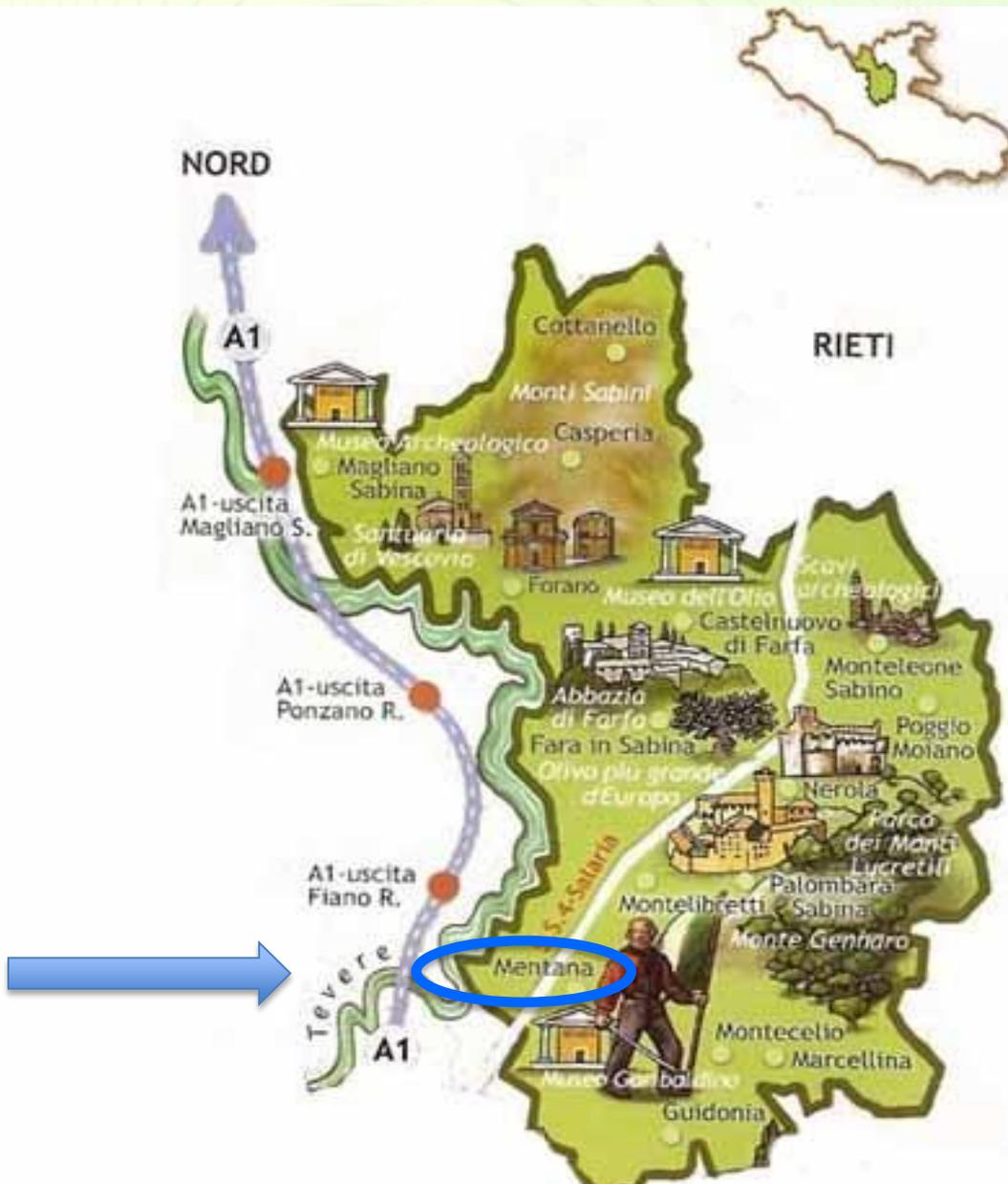
# Zona di produzione

## 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**

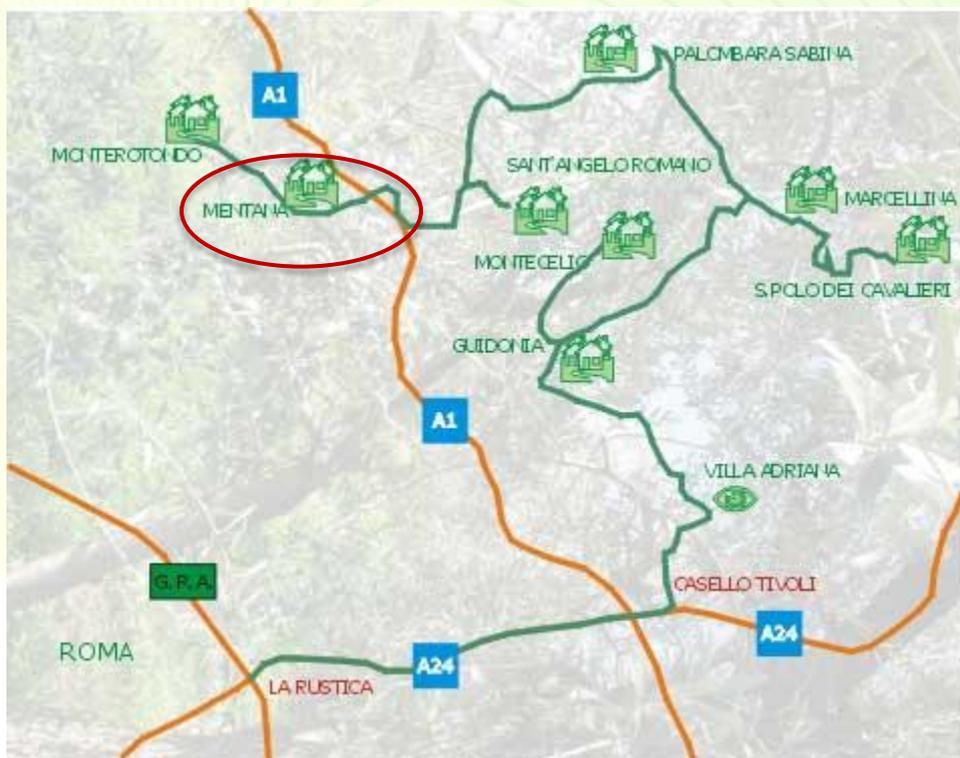
In questo territorio è presente l'ulivo più antico d'Europa (2000 anni)



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

Slow Food\*  
Tivoli

Terra  
madre



PROVINCIA  
DI ROMA



COMUNE  
DI MENTANA



**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](http://www.mercatodellaterradimentana.it)  
[www.facebook.com/MercatoDellaTerraDiMentana](https://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**

**INEA**  
ISTITUTO NAZIONALE  
DI ECONOMIA AGRARIA

# 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](http://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](http://www.tiburno.tv)

**Galleria Borghese - Mentana, 7 novembre 2014**





AC SPETTACOLI



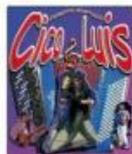
ASS. TURISTICA  
PRO LOCO  
MENTANA

## 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

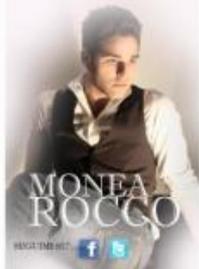


Ore 21/00 SPETTACOLO

CON L' ARTISTA  
INTERNAZIONALE MIHA

CON IL  
MAESTRO  
MAURIZIO SALLUSTI

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



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

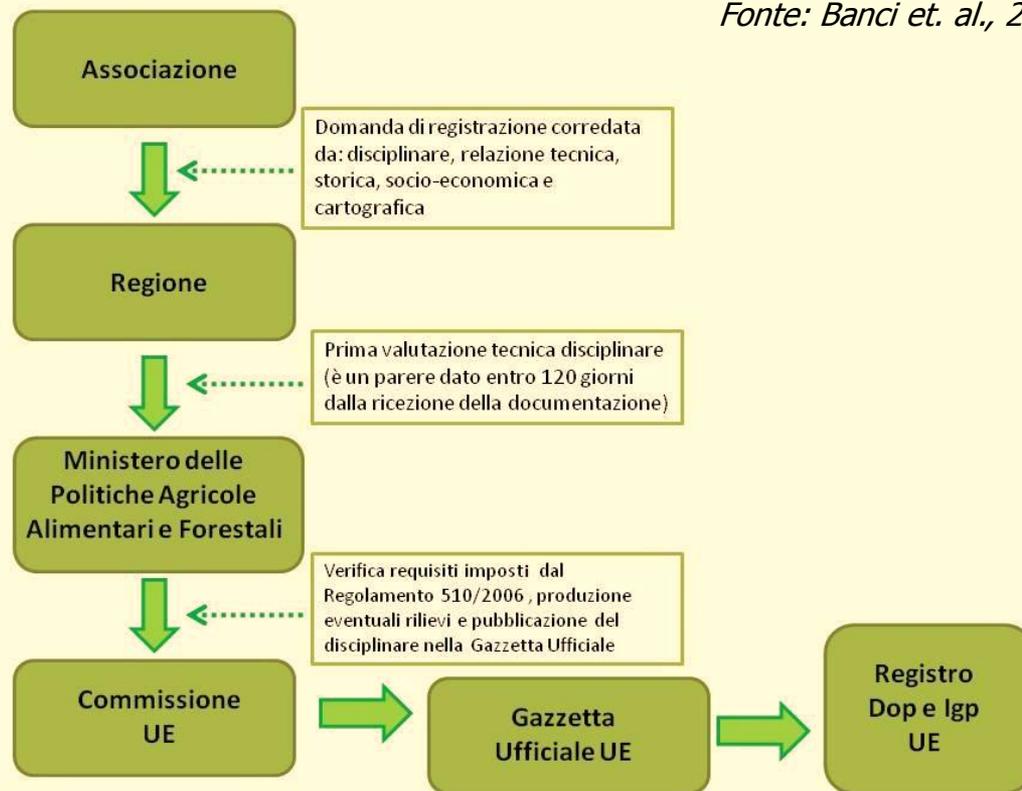
# Come continuare a valorizzare il territorio attraverso i prodotti tipici

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](http://www.comune.mentana.rm.it), [www.tiburno.tv](http://www.tiburno.tv)

Galleria Borghese - Mentana, 7 novembre 2014

# CONCLUSIONI

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

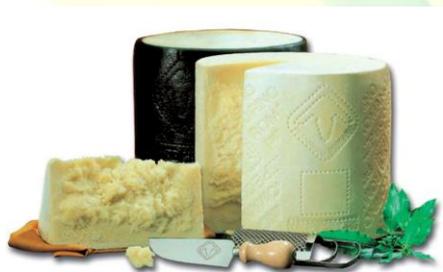
- ✓ necessita di **organizzazione della fase produttiva, commerciale e logistica**
- ✓ è indispensabile **cogliere le potenzialità del territorio, valorizzare la multifunzionalità delle aziende agricole, attivare sinergie e relazioni commerciali con il sistema economico locale** (ristorazione, turismo)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





Fonte: LPLT / Wikimedia Commons

**GRAZIE PER L'ATTENZIONE!**

**giuca@inea.it**

Fotografie:  
[www.tiburno.tv](http://www.tiburno.tv)

