

Roma è Capitale anche del formaggio. E l'Onaf lancia la proposta di una Giornata nazionale

12 Marzo 2025



ROMA – Capitale della storia, dell'arte e della cultura italiana, ogni angolo di Roma racconta secoli di bellezza e sostanza, un patrimonio che l'ha resa un faro di attrattività internazionale. Ma Roma è anche Capitale della gastronomia, crocevia di tradizioni culinarie millenarie e cuore pulsante del Made in Italy gastronomico.

Con oltre 50 caseifici attivi, una tradizione casearia secolare, una produzione consolidata di 4 Dop (Ricotta Romana, Pecorino Romano, Mozzarella di Bufala Campana e Ricotta di Bufala Campana) e addirittura 17 formaggi Pat, il 28 marzo 2025 Roma Capitale entrerà con pieno merito nell'Albo delle Città del Formaggio, istituito da Onaf nel 2020, che a fine 2024 contava 32 Comuni e che a fine 2025 raggiungerà quota 42.

Con la designazione a "Città del Formaggio-Caput Casei", il 28 marzo 2025 si aggiunge una

nuova narrazione dell'attrattività romana, che esalta il valore della filiera casearia come elemento chiave della cultura enogastronomica della Capitale e dell'intero Paese. Un titolo che celebra non solo l'eccellenza dei formaggi italiani, ma anche la centralità di Roma nel promuovere l'identità e l'unicità di un comparto che rappresenta un patrimonio da tutelare e valorizzare.

Il riconoscimento di Roma come Caput Casei-Capitale del Formaggio non è solo un tributo alla sua antica tradizione casearia, immutata nel tempo, ma anche un passo concreto per rilanciare il settore, rafforzare il legame tra territorio e prodotti d'eccellenza e creare nuove opportunità per il turismo gastronomico. Un evento che segna l'inizio di una nuova narrazione in cui Roma si conferma punto di riferimento non solo per la storia e la cultura, ma anche per il futuro dell'agroalimentare italiano

L'evento

La Sala della Protomoteca in Campidoglio ospiterà "Roma Città del Formaggio - Caput Casei", un evento senza precedenti dedicato alla valorizzazione del patrimonio caseario italiano, promosso da Onaf (Organizzazione Nazionale Assaggiatori Formaggi) in collaborazione e con il patrocinio di Roma Capitale, Assessorato all'Agricoltura, Ambiente e Ciclo Rifiuti.

L'evento vedrà la partecipazione di esperti, istituzioni e protagonisti del settore caseario, con un programma ricco di appuntamenti, tra cui due conferenze tematiche, la presentazione di un libro e di un video e la consegna della proposta di istituzione della Giornata Nazionale del Formaggio al Ministero dell'Agricoltura, Sovranità Alimentare e Foreste (Masaf).