

## NEL LAZIO NASCE LA RETE DEI COMUNI DEL FORMAGGIO



ROMA - Prende il via nel Lazio la Rete dei Comuni del Formaggio. L'iniziativa è promossa dall'Agenzia regionale per lo sviluppo e l'innovazione dell'agricoltura del Lazio (Arsial) con il supporto di Ali Lega delle Autonomie.

Sul progetto hanno scommesso 17 Comuni laziali. La finalità è quella di "promuovere la tradizione e la qualità delle produzioni casearie e sostenere un nuovo paradigma di sviluppo locale, che affonda le sua fondamenta nell'enogastronomia e nel fare rete".

"Con 6 formaggi Dop e 47 prodotti caseari Pat, la Regione Lazio - informa una nota - è ai primi posti a livello nazionale per diffusione e presenza capillare sui territori di una vocazione

lattiero casearia, fatta di formaggi come il Pecorino Romano, la Ricotta Romana, la Mozzarella di Bufala Campana, il Pecorino di Picinisco lo Squarquaglione dei Monti Lepini, il Cacio Magno”.

È sottolineato che “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 o marginali o lontane dai flussi turistici di rilievo”.

I soci fondatori della Rete sono 18, compreso Ali Lazio. La presidenza della Rete è stata affidata alla sindaca di Sacrofano (Roma) **Patrizia Nicolini**. Gli altri componenti del consiglio direttivo sono il sindaco di Castrocielo (Frosinone), **Filippo Materiale**, la sindaca del Comune di Canino (Viterbo), **Lina Novelli**, il sindaco di Poggio Mirteto (Rieti), **Giancarlo Micarelli**, l'assessore del Comune di Cori (Latina), **Simonetta Imperia**. A Sacrofano sarà ospitata la sede del network.