

Nasce “Made in Lazio”

È UNO STRUMENTO CHE CONSENTIRÀ D’INTERVENIRE DIRETTAMENTE SULLA FILIERA PRODUTTIVA PONENDOSI IN MANIERA INNOVATIVA RISPETTO ALLE ATTUALI DINAMICHE DELLA MODERNA DISTRIBUZIONE

Roberto Campagna

Da oggi in poi tutti i prodotti agroalimentari regionali saranno venduti con il marchio “Made in Lazio”. E’ quanto prevede la legge regionale sulla qualità e tracciabilità degli stessi prodotti recentemente approvata. Si tratta di un provvedimento che mira a valorizzare le eccellenze provenienti da una filiera tutta regionale, dalla materia prima al prodotto finito. “Uno strumento – specificano gli amministratori regionali - che consentirà d’intervenire direttamente sulla filiera produttiva (coltivazione, trasformazione, distribuzione e commercializzazione) ponendosi in maniera innovativa rispetto alle attuali dinamiche della moderna distribuzione, per facilitare l’ingresso dei prodotti regionali di qualità certificata nei diversi canali di mercato, a vantaggio di produttori e consumatori. In un contesto di mercato sempre più aperto e globale, dove sulle nostre tavole arrivano prodotti di dubbia provenienza e qualità venduti come italiani, tra cui le mozzarelle blu realizzate con latte tedesco, il pecorino e la ricotta rumena e i pomodori da industria cinese – continuano gli amministratori regionali - realizzare un marchio di filiera che tuteli l’origine interamente laziale dei prodotti è fondamentale per consentire alle famiglie una scelta alimentare sempre più sicura e consapevole, premessa indispensabile per una sana e corretta alimentazione. I prodotti certificati “Made in Lazio”, in questo senso, garantiranno ai consumatori la qualità e il gusto dei prodotti locali, uniti alla certezza di un alto valore nutrizionale e salutistico, nel rispetto dell’ambiente e del benessere chi li consuma”. Quella laziale è un ricco patrimonio enogastronomico che conta 367 specialità tradizionali, 13 prodotti Dop, 7 prodotti Igp, 26 vini Doc e un vino docg. Questa legge punta a tutelare tutti gli altri prodotti senza marchio, come, per esempio, le zucchine, le carote, il cocomero e i meloni del Triangolo d’oro, il comprensorio agricolo tra Sabaudia, San Felice Circeo e Terracina, le castagne di Norma, il fior di latte pontino, i broccoletti di Sezze e i carciofini di Priverno. «La Regione Lazio – afferma l’assessore regionale all’Agricoltura e alla Valorizzazione dei prodotti agri-



coli ed alimentari Angela Birindelli - sta portando avanti un modello di sviluppo moderno e sostenibile che metta al centro del progetto il territorio e le aziende che vi operano. A tal fine abbiamo fortemente voluto questa legge sulla tracciabilità dei prodotti che intende garantire un sostegno concreto al reddito delle imprese agricole attraverso un’azione costante di promozione e identificazione territoriale della produzione laziale. Contemporaneamente vogliamo offrire ai consumatori la possibilità di acquistare prodotti sicuri, stagionali e tracciabili, provenienti da una filiera interamente controllata. Una strategia utile anche per recuperare il rapporto città-campagna».