

Estratto da:

## **'Formaggi e prodotti lattiero caseari tipici e tradizionali del Lazio'**

(Arsial, Roma 2017)

### Introduzione

*Questo piccolo compendio sui formaggi e prodotti lattiero caseari tipici e tradizionali del Lazio è uno dei frutti del progetto regionale "Agricoltura Qualità" sviluppato da ARSIAL su mandato della Regione Lazio.*

*Il lavoro profuso nella ricognizione dei Prodotti Agroalimentari Tradizionali ha comportato la progressiva integrazione di competenze normative, tecniche, cartografiche, storiche ed antropologiche, determinando, nel tempo, la creazione di un gruppo di funzioni dedicate. La scelta di capitalizzare competenze all'interno dell'amministrazione ha permesso di garantire servizi reali anche ai piccoli sistemi locali, che mai avrebbero investito risorse sulla caratterizzazione della Qualità e che, soprattutto, mai avrebbero sviluppato su basi scientifiche la ricognizione dei prodotti agroalimentari tradizionali, vero fiore all'occhiello di questo lavoro, in particolare per il ruolo a supporto dell'emersione dei prodotti relitti.*

*Per i formaggi, grazie alla collaborazione con l'Istituto Zooprofilattico Sperimentale Lazio-Toscana e con il CREA di Monterotondo, ARSIAL ha approfondito la relazione ecotipo - prodotto - cultura locale, evidenziando per ciascun prodotto:*

- *la relazione con la biodiversità animale di interesse agrario;*
- *le specifiche del processo produttivo ai fini dell'accesso alle deroghe igienico-sanitarie (per le quali la Regione Lazio ha conseguito fin dal 2009 i primi provvedimenti di legittimazione delle tecniche tradizionali grazie alla concertazione con i Servizi Veterinari dell'Assessorato alla Sanità);*
- *il ruolo del capitale sociale nella preservazione dei prodotti relitti, ovvero non rivendicati da produttori titolari di autorizzazione sanitaria, per i quali la cultura materiale (spiccatamente femminile) rappresenta spesso l'ultimo presidio di conservazione, in assenza di aziende orientate al mercato.*

*Emerge così che i giacimenti del tradizionale si affollano lungo le pendici dell'Appennino, nell'isolamento indotto dalla marginalità economica, che ha garantito la sopravvivenza di modelli produttivi con scarse interdipendenze settoriali, refrattari tanto ai sentieri dell'innovazione brevettabile che agli input energivori, ed oggi, proprio per la loro resilienza, ancor più promettenti.*

*La permanenza di una funzione obiettivo "antistorica" (in quanto non confinata alla produzione di materie prime ma orientata al consumatore finale) ha garantito la conservazione di saperi che altrimenti sarebbero stati cancellati nel volgere di una sola generazione, come*

*purtroppo accaduto negli ambiti di pianura irrigua più specializzati nella produzione di commodities, cui si associa un ruolo preponderante della termizzazione del latte nel processo di trasformazione, con una compromissione significativa, nel prodotto finale al consumo, dei profili aromatici del pascolo e della microflora specifica.*

*Per tutto questo, e per la continua sollecitazione a rivisitare i paradigmi tecnici, i formaggi tradizionali e quelli tipici rappresentano una palestra di formazione permanente per quanti hanno a cuore i temi della ruralità: lo studio dei prodotti tradizionali fa emergere con forza la condizione di semi-clandestinità nella quale operano molti allevatori che, in ogni caso, presidiano la conservazione delle razze ovicaprine autoctone oggi di maggior interesse per la rigenerazione delle filiere.*

*La sfida dei prossimi anni si estenderà ai profili salutistici e nutrizionali, sui quali i prodotti tradizionali conseguiti al pascolo hanno molto da far sapere ai consumatori.*

*dott. agr. Claudio Di Giovannantonio*

*Dirigente Area Tutela Risorse, Vigilanza e Qualità Produzioni - ARSIAL*