

Consiglio Regionale del Lazio  
Segreteria Generale  
Via della Pisana 1301  
00163 - Roma

### **Scheda descrittiva del progetto**

**1. Tema prescelto: Attività che contribuiscono alla promozione del patrimonio storico, artistico, culturale, agroalimentare della Regione Lazio**

**2. Progetto:**

- 1. Raccolta dati, informazione, diffusione e comunicazione ai consumatori e ai soggetti interessati ai prodotti tipici delle varie località della Regione Lazio per il miglioramento della condizione informativa e formativa dei consumatori in materia di qualità e sicurezza alimentare dei prodotti tradizionali agroalimentari**
- 2. Valorizzazione della produzione tipica regionale attraverso la promozione di un messaggio immaginario, semplice ma efficace, che unisce il bello inteso come ambiente, natura, arte, storia e cultura e il buono del Lazio**
- 3. Produzioni tipiche agroalimentari, territorio e itinerari enogastronomici inseriti in località e siti di grande interesse ambientale e culturale**

Nel vasto campo delle associazioni dei consumatori l'A.DI.PROD.IT. si pone con una sua peculiarità e specificità che è quella di tutelare gli interessi dei consumatori, attraverso la difesa dei nostri prodotti dalle frodi, dalle sofisticazioni, dalle contraffazioni e dalla invasione di prodotti stranieri, scadenti e senza alcun controllo da parte di industrie straniere e di rendere più competitivi i nostri prodotti penalizzati da una concorrenza straniera che il più delle volte si basa sullo sfruttamento della manodopera.

La presenza di una grande varietà di prodotti tradizionali enogastronomici di alta qualità e sicurezza in molte località e siti di grande interesse ambientale, storico, artistico e culturale della nostra Regione rappresenta una componente in grado non solo di incrementare i flussi turistici in ogni stagione, ma anche di promuovere la conoscenza e lo sviluppo dei nostri prodotti tipici e delle aziende presenti nel territorio.

### **3. A) Diverse possibilità di garantire il Consumatore e valorizzare la Produzione del Territorio.**

Valorizzazione delle capacità locali per promuovere il proprio sviluppo attraverso il connubio e l'interazione tra la produzione tipica agroalimentare, l'offerta della ristorazione tradizionale e un territorio ricco di bellezze ambientali, di beni artistici e culturali unici al mondo.

### **4. B) Strumento di valorizzazione del paniere dei prodotti agroalimentari regionali è costituito anche dalla istituzione delle strade dei vini degli oli e dei prodotti tipici tradizionali del Lazio.**

Altra componente in grado di valorizzare le produzioni enogastronomiche tipiche e rappresentative delle numerose località di grande interesse artistico-culturali.

Un ulteriore veicolo di valorizzazione potrà essere anche la creazione dei mercati locali dei contadini che, accorciando la filiera, potrà consentire di incrementare il valore aggiunto per i produttori e far risparmiare i consumatori diminuendo l'impatto sull'ambiente (Prodotti a Km 0).

Ma in questo quadro generale è di fondamentale importanza da parte della Regione Lazio dotarsi di uno strumento legislativo in grado di supportare l'azione dell'istituzione regionale in più direzioni:

- 1. educazione Alimentare, in particolare nelle scuole;**
- 2. tracciabilità e garanzia al consumatore della qualità dei prodotti e della provenienza degli stessi;**
- 3. possibilità di comunicare attraverso un logo regionale generale e/o di filiera la “garanzia” istituzionale per i prodotti realizzati al 100% in ambito regionale e supportati da disciplinari di produzione notificati.**

Con la presentazione di questo progetto si possono fornire ai consumatori e altri soggetti interessati informazioni, svolgendo attività di guida e di monitoraggio, della provenienza, del processo produttivo, della qualità e sicurezza dei prodotti agroalimentari tipici della Regione Lazio e la possibilità di controllare il rapporto qualità-prezzo.

### **5. Azioni previste:**

- 1. raccolta di dati, studi, documenti, normativa a) per** il miglioramento della condizione informativa e formativa dei consumatori in materia di qualità e sicurezza alimentare della produzione agro-alimentare; **b) per** portare a conoscenza dei consumatori la caratterizzazione qualitativa dei prodotti agroalimentari del Lazio, la diffusione delle denominazioni di origine

protetta DOP e delle indicazioni geografiche protette IGP, agro alimentari, la distribuzione territoriale, la valenza economica, le interazioni prodotti- territorio connesse con l'ambiente di produzione e commercializzazione, le peculiarità del processo produttivo

- **dati relativi** alla tracciabilità dei prodotti agroalimentari tradizionali in tutte le fasi della produzione, trasformazione e distribuzione
- **altre informazioni** generalmente accessibili al consumatore sul modo di evitare specifici effetti nocivi per la salute provocati da un alimento o categoria di alimenti
- **descrizione delle caratteristiche dei prodotti tipici agroalimentari della Regione presi in esame dal presente progetto e delle località di produzione**

#### **Iniziative:**

**Conferenza stampa**-Convegno per la presentazione dei dati del progetto

**Inserimento** dei risultati del progetto sul sito dell'A.DI.PROD.IT

**Trasmissione** dati ai Comuni e altri soggetti interessati al progetto.

**Il lavoro della raccolta dati relativi alla tracciabilità e alla genuinità dei prodotti agroalimentari sarà condotto presso il Dipartimento di Chimica dell'Università "La Sapienza" di Roma**

#### **TEMPI E FASI DI REALIZZAZIONE**

La durata complessiva: 4-6 mesi

Nei primi mesi si procederà con la raccolta dei dati e delle informazioni.

Nei mesi successivi si procederà all'elaborazione dei dati e alla diffusione delle informazioni e della documentazione dei risultati elaborati e alla presentazione dei dati del progetto.