

ROMA CAPITALE È CITTÀ DEL FORMAGGIO - CAPUT CASEI

Pubblicato il 29 Marzo 2025 di redazione



Categoria: [POLITICA](#), [SCUOLA](#), [SINDACATO](#), [ECONOMIA](#)



Roma Capitale è Città del Formaggio - Caput Casei

ONAF, d'intesa con le Città del Formaggio e i Consorzi di tutela, ha proposto al MASAF di istituire in Italia una Giornata Nazionale dei Formaggi

ROMA

Nel primo **Rapporto sul Turismo Caseario** emerge che 17,8% (circa 24 milioni) e il 16,7% (22,5 milioni) di turisti vogliono scoprire l'enogastronomia del territorio visitato. La percentuale sale tra i turisti d'oltre oceano, con il 37% dei *first visitor* ed il 41% dei *repeater* che dichiara di voler partecipare a proposte a tema cibo, vino, mentre il 62% di turisti italiani manifesta il desiderio di degustare specialità locali. Da ieri, 28 marzo, **Roma Capitale risponde a pieno titolo anche a questa domanda del turismo italiano e internazionale, fregiandosi del titolo di Città del Formaggio e Caput Casei**, attribuitole da ONAF Organizzazione Nazionale Assaggiatori Formaggio durante un evento a tema caseario svoltosi in Campidoglio. Ha ritirato la targa di riconoscimento direttamente il **sindaco di Roma Capitale Roberto Gualtieri**, che ha presenziato con curiosità e partecipazione alla manifestazione e all'apertura di una forma da 40 kg di Parmigiano Reggiano. Alla narrazione della Capitale si aggiunge quindi un altro elemento di interesse, omaggio alle tradizioni culinarie millenarie che Roma custodisce, alle **85 aziende casearie attive** sul suo territorio, alla **produzione consolidata di 4 DOP** (Ricotta Romana, Pecorino Romano, Mozzarella di Bufala Campana e Ricotta di Bufala Campana) e di **17 formaggi PAT**. A portare l'attenzione sul valore attrattivo del mondo caseario, durante l'evento organizzato da ONAF nella prestigiosa sala della Protomoteca, sono state la professoressa **Roberta Garibaldi**, autrice del Rapporto, e **Sabrina Alfonsi, Assessora all'Agricoltura, Ambiente e Ciclo Rifiuti** di Roma Capitale, che ha dichiarato: «*Da oggi Roma è "Città del formaggio": voglio ringraziare ONAF per questo riconoscimento, che ci permette di attribuire ancora più valore a quello che è un alimento strettamente legato alla storia della nostra Capitale. La tradizione agricolo- pastorale di Roma è millenaria e oggi sono oltre cinquanta i caseifici che operano nell'area metropolitana: il formaggio svolge un ruolo fondamentale in ambito alimentare, ma suoi benefici si estendono al settore economico, sociale, culturale e ambientale. Inoltre, questa giornata è stata un' occasione di confronto e condivisione con le altre Città appartenenti all'albo, che a loro volta rappresentano le eccellenze italiane, uniche per le loro qualità e per le peculiarità dei territori da cui provengono*».

Sotto: Giorgio Salvitti, senatore e consigliere del ministro Francesco Lollobrigida.



LA PROPOSTA: 12 LUGLIO GIORNATA NAZIONALE DEL FORMAGGIO Durante l'evento in Campidoglio, facendosi portavoce delle istanze provenienti dalla filiera casearia e dalle Città del Formaggio, ONAF, Organizzazione Nazionale degli Assaggiatori di Formaggio, ha presentato al **senatore Giorgio Salvitti, consigliere di Francesco Lollobrigida, ministro per l'Agricoltura, Sovranità Alimentare e Foreste**, la proposta di dedicare il 12 luglio, ricorrenza di san Lucio, patrono dei casari, a celebrare la tradizione e la cultura casearia italiana, istituendo la Giornata Nazionale del Formaggio. *«Nonostante l'Italia vanti il maggior numero di prodotti a marchio di qualità (dati Osservatorio Italia ISMEA-Fondazione Qualivita: 328 DOP IGP STG settore food per un valore di 8,9 miliardi di euro, 57 delle quali nel settore caseario), altri Paesi prima dell'Italia hanno già istituito una propria Giornata celebrativa del formaggio. La presentazione della proposta costituisce un passo fondamentale per valorizzare la filiera casearia come elemento distintivo del Made in Italy»*, ha dichiarato **Pietro Carlo Adami, presidente di ONAF**, ente promotore dell'iniziativa, d'intesa con le Città del Formaggio e i Consorzi di tutela, consegnando il documento al senatore Giorgio Salvitti, incaricato dal MASAF di presenziare all'evento. Così il **senatore di Fratelli d'Italia e consigliere al MASAF, Giorgio Salvitti**, ha accolto la proposta: *«Il fatto che la prima classificazione dei formaggi dell'antichità sia stata firmata da Marco Terenzio Varrone, nel trattato De re rustica, non è casuale: i romani conoscevano bene e consumavano formaggi vaccini, di pecora o capra, come descritto anche da Marziale nel I secolo d.C. Per questo l'inserimento della Capitale nell'Albo della Città del Formaggio è il riconoscimento a una tradizione secolare e accolgo con favore la proposta di ONAF, che rappresenterò al ministro Lollobrigida, di istituire una Giornata ad hoc per valorizzare un prodotto che è uno dei biglietti da visita del nostro agroalimentare»*.



Un tema accolto da **Antonio Auricchio, presidente di AFIDOP**, in occasione della proposta per l'istituzione della Giornata Nazionale del Formaggio, consegnata ieri da ONAF al senatore Giorgio Salvetti, consigliere del ministro Francesco Lollobrigida: *«Come presidente di AFIDOP (Associazione Formaggi Italiani DOP e IGP) e rappresentante di una famiglia che dal 1859, ovvero da cinque generazioni, è impegnata nella produzione casearia, mi adopero per essere un custode della qualità. Per questo ho partecipato all'evento e accolto con grande favore la proposta di istituire una Giornata Nazionale del Formaggio. È un'iniziativa che celebra non solo un alimento, ma un patrimonio culturale, storico e umano che rende l'Italia unica al mondo. Rilancio anche un'idea: sarebbe significativo creare una Capitale Italiana del Formaggio, un appuntamento itinerante annuale sul modello della Capitale della Cultura. L'Italia è talmente ricca di territori, saperi e tradizioni casearie che merita di essere raccontata ogni anno da un luogo diverso, mettendo a valore le persone che credono e amano profondamente il formaggio e ciò che rappresenta. Con Afidop, Fipe (Federazione Italiana Pubblici Esercizi) e ONAF, realtà differenti convergono in un impegno comune: far conoscere e valorizzare le eccellenze italiane. Il nostro Paese ha un patrimonio di storia, arte e cultura che il mondo ci invidia. E il formaggio italiano – che porta con sé almeno duemila anni di tradizione – è l'espressione più autentica e concreta di questo patrimonio»*. La proposta è stata condivisa anche dal **presidente del Consorzio del Pecorino Romano DOP, Gianni Maoddi**, che ha dichiarato: *«Accogliamo con entusiasmo la proposta di ONAF di istituire la Giornata Nazionale del Formaggio, un'iniziativa importante che valorizza il patrimonio caseario italiano e il lavoro di migliaia di allevatori e produttori. Il Consorzio del Pecorino Romano DOP sostiene con convinzione questa proposta, perché crediamo sia fondamentale promuovere la cultura del formaggio e far conoscere al grande pubblico le eccellenze del nostro Paese. Il Pecorino Romano DOP, ambasciatore della tradizione, è uno dei prodotti simbolo dell'Italia nel mondo, con una storia millenaria che affonda le radici nella tradizione pastorale sarda, laziale e toscana. Prodotto esclusivamente con latte di pecora, è caratterizzato da un sapore deciso e aromatico, elemento imprescindibile di molte ricette tradizionali italiane e prodotto da gustare in purezza. Una Giornata dedicata al formaggio rappresenterebbe un'opportunità straordinaria per valorizzare il lavoro di tutta la filiera e sensibilizzare i consumatori sull'importanza della qualità, della tradizione e della tutela delle Denominazioni di origine. Ci auguriamo che questa proposta di ONAF, che ringraziamo per il lavoro che sta portando avanti, possa presto diventare realtà, contribuendo a rafforzare il legame tra i territori, i produttori e i consumatori»*.



Sopra: il sindaco di Roma Capitale Roberto Gualtieri assiste al taglio della forma del Parmigiano Reggiano ad opera di Igino Morini.

LA DICHIARAZIONE DI ONAF **Pietro Carlo Adami**, presidente nazionale di ONAF, ha dichiarato: «L'evento 'Roma Città del Formaggio - Caput Casei' e la proposta di istituire una Giornata Nazionale del Formaggio rappresentano opportunità di grande rilevanza per la cultura casearia italiana. Con questo evento abbiamo voluto portare l'attenzione sui diversi aspetti del formaggio, in primis quelli nutrizionali e informativi con una conferenza tenuta a battesimo dal nutrizionista **Giorgio Calabrese**, a cui hanno partecipato **Fabio Campoli** (chef innovatore), **Evelina Flachi** (presidente della Fondazione Italiana per l'Educazione Alimentare) e **Luca Piretta** (gastroenterologo e membro del consiglio direttivo della Società Italiana di Scienze dell'Alimentazione). Abbiamo cercato di valorizzare le eccellenze italiane, invitando a parlarne il premio Nobel **Giorgio Parisi** e **Lorenzo Galanti** (Direttore Generale ICE), che ringrazio molto per la loro illuminante presenza, e valorizzato la valenza turistica, con l'intervento di **Roberta Garibaldi**. L'obiettivo di ONAF è, da sempre, valorizzare e far conoscere la ricchezza e la varietà della nostra tradizione casearia italiana, parte integrante della nostra identità nazionale. Auspichiamo che queste iniziative agevolino la collaborazione tra i diversi enti istituzionali coinvolti, per dare nuovo slancio al settore, rafforzare la consapevolezza dei consumatori e sostenere la qualità e l'autenticità dei nostri prodotti caseari, una delle eccellenze del nostro made in Italy». Il Presidente di ONAF ha voluto ancora ringraziare i moderatori **Andrea Vianello** e **Francesca Romana Barberini**, per la professionalità con cui hanno condotto l'evento, **Roma Capitale** per il patrocinio e la preziosa collaborazione e quanti hanno sostenuto l'evento. Adami ha concluso: «Desidero ringraziare a nome di ONAF i **Consorzi della Ricotta Romana, del Pecorino Romano, del Parmigiano Reggiano e del Gorgonzola** e l'**Azienda casearia Deroma, Filiera Agricola Alimentare Italiana IO LATTE**; gli sponsor tecnici: **AFIDOP, Associazione Formaggi Storici della Campagna Romana, Granfornaio, Campoli Azioni Gastronomiche, Azienda Vinicola Vannelli, Capitancono, La Formaggeria, Allevamento dell'agro Pontino di Carlo Migliori, ITS Agro**, i media partner **Ruminantia, Dimensione Suono Soft, Terzo Millennio, Prodigus**, il cui supporto ha reso possibile la realizzazione di questa straordinaria giornata».



Sopra, al centro: Pietro Carlo Adami e il delegato ONAF di Roma, Domenico Villani, insieme a tutti i nuovi Maestri Assaggiatori del Lazio.

ONAF IN NUMERI 42 Delegazioni diffuse in tutta Italia 44 esercizi commerciali in cui batte un cuore ONAF 43 Città del formaggio nel 2023 più altre 8 nel 2024 Oltre 3.500 associati attivi 35 anni di esperienza nell'organizzare corsi di formazione

