

FRANCESCO MARIA OLIVIERI\*, BENEDETTA CESARINI\*\*, GIORGIA BRESSAN\*\*\*

## LA PATRIMONIALIZZAZIONE DEL CIBO COME STRUMENTO DI AFFERMAZIONE IDENTITARIA. LA TRADIZIONE ENOGASTRONOMICA NEI CASTELLI ROMANI

1. LA PATRIMONIALIZZAZIONE DEL CIBO COME STRUMENTO DI AFFERMAZIONE IDENTITARIA. – La patrimonializzazione del cibo rappresenta un processo di valorizzazione culturale e sociale, in cui il cibo assume un ruolo centrale nella definizione dell'identità di un territorio e della sua comunità (Lazzeroni *et al.*, 2023; Kneafsey *et al.*, 2021; Pettenati e Toldo, 2018; Tecco *et al.*, 2017; De Noronha Vaz *et al.*, 2012; Kneafsey, 2010). Questo fenomeno è strettamente legato alla relazione fra il settore primario e le relative filiere ed il sistema territoriale, da leggere rispetto allo sviluppo socioeconomico sostenibile in chiave locale e rispetto alla competitività, in questo senso non solo economica. La competitività del sistema territoriale si fonda, infatti, sulla capacità di integrare settori e comparti produttivi, creando una struttura spaziale integrata. In tale approccio, il territorio si trasforma dalla riduttiva visione di semplice contenitore di oggetti e risorse a sistema dinamico, in cui le diverse componenti agiscono da risorse territoriali strategiche e determinanti dello sviluppo e della competitività; ciò pone il tema dell'identificazione all'interno del complesso delle risorse stesse, rispetto a quali abbiano la caratteristica di variabili chiave (fra gli altri: Bathélet *et al.*, 2022; Olivieri *et al.*, 2016; Manskell *et al.*, 1998; Salone, 2005). Il cibo, in un'accezione ampia e composita, agisce come testé descritto, con la ulteriore valenza di essere un elemento strategico rispetto alle componenti costitutive del territorio: paesaggio, campo di forza e cultura (Celant, 2016). Le produzioni tipiche, considerate complessivamente – DOP (al cui interno è necessario annoverare anche DOCG e DOC secondo la classificazione europea), IGP (e, perciò anche IGT) e PAT, immaginate come scaffali di una “biblioteca enogastronomica” (Hausmann, 2009), descrivono un legame fra prodotti agricoli e territorio in senso reciproco e retroattivo: i prodotti tipici rappresentano, identificano e caratterizzano il territorio che si rafforza attraverso la promozione dei prodotti stessi nella filiera, caratterizzando il paesaggio anche in senso calligrafico e definendo la cultura locale, in una prima esemplificativa accezione rispetto alle tradizioni ed alla “tavola” e considerando inoltre la componente “emozionale” come caratterizzata dalla motivazione enogastronomica (Cavallo e Olivieri, 2022). Tuttavia, il cibo rappresenta una leva strategica non solo per lo sviluppo agricolo e rurale e l'attivazione delle potenzialità delle relative filiere (Mastronardi *et al.*, 2020), definendo le relazioni spaziali e rappresentando uno specifico sottocampo di forza, di cui le Strade del vino (e dei sapori) della Toscana e le Langhe sono gli esempi più immediati. Per cui le produzioni tipiche sono leve strategiche ed eccellenze uniche che rientrano nella più ampia categoria della regionalizzazione del cibo (Kneafsey, 2010), superando il concetto di rilocalizzazione dei sistemi cibo; partendo da questo approccio, l'introduzione della variabile chiave della complessità, seguendo l'impostazione di Pettenati e Toldo, suggerisce da una parte la dicotomica visione fra *Regional Food Networks* e attribuzione di prodotti definiti come regionali (Olivieri, 2020; Pettenati e Toldo, 2018); in termini di sviluppo socioeconomico sostenibile in chiave locale la valorizzazione dei prodotti tipici nel concetto di cibo rappresenta non solo la qualità e l'autenticità dei prodotti, ma anche l'immagine di un territorio alle diverse scale. La promozione di prodotti come vino, DOP, IGP, STG e PAT non è solo una strategia economica, ma diventa un veicolo di comunicazione culturale e territoriale a scala globale. La relazione tra territorio e prodotto è complessa e articolata, poiché investe lo spazio della sua interezza. Questa relazione, allo stesso tempo, si manifesta nella capacità di un prodotto e/o di diversi prodotti come insieme di rappresentare e promuovere l'identità territoriale. Esso si concretizza in un meccanismo di patrimonializzazione che genera un'identità territoriale unica e non trasferibile, che è percepita e sperimentata nello spazio rispetto alle componenti costitutive del territorio, ed in particolare nel paesaggio. I prodotti tipici, attraverso le diverse forme di legame con il territorio, diventano simboli identitari rispetto all'eccellenza qualitativa ed all'evocazione di storia e tradizioni locali; se ciò avviene in un legame stretto, si realizza con la formazione di una rete di relazioni spaziali fra gli attori che caratterizza il territorio, in un'immagine coesa



e attrattiva e, perciò reale, che assume la fisionomia di patrimonio, anche attraverso quei veicoli a carattere comunicativo, quali eventi enogastronomici, sagre e fiere, che rafforzano il legame già introdotto fra i prodotti ed il territorio. La patrimonializzazione del cibo come patrimonio locale genera benefici che superano l'ambito economico, includendo la coesione sociale e la conservazione delle tradizioni locali e creando valore aggiunto. Il valore aggiunto dei prodotti tipici non risiede solo nella loro qualità intrinseca, ma anche nella loro capacità di raccontare un territorio. Essi diventano veicoli di identità culturale e strumenti di narrazione del territorio, con propria e specifica capacità di attrazione di flussi e rafforzamento delle relazioni spaziali dell'economia locale. Inoltre, essi generano una rendita territoriale non trasferibile, per cui il cibo patrimonio è localizzato, supera il valore economico singolo e genera una forza attrattiva collettiva. L'immagine unica e autentica risiede nei prodotti tipici, elemento tangibile e strumento di promozione territoriale.

1.1 *Obiettivi del contributo e metodologia della ricerca.* – Il presente contributo propone delle riflessioni sul ruolo del cibo quale strumento di affermazione identitaria e di sviluppo locale nel contesto territoriale dei Castelli Romani. L'obiettivo è verificare se e come i prodotti tipici locali possono costituire una leva strategica di sviluppo, con particolare riferimento alla questione della patrimonializzazione del cibo. Si intende valutare se tale processo possa contribuire a rafforzare l'autonomia identitaria del territorio in esame, allentandone la dipendenza da Roma.

Si è ritenuto opportuno avviare dapprima un'analisi di contesto, proponendo un inquadramento dell'area di studio, soprattutto dal punto di vista agricolo. Il ruolo del cibo è stato successivamente indagato mediante la discussione circa le caratteristiche del paniere di produzioni di eccellenza e delle relazioni economiche del comparto enogastronomico del territorio. A tal fine, si riprendono i risultati dell'analisi *desk* presentata in Cesarini e Di Rosa (2024) per la rilevazione e mappatura delle produzioni agroalimentari con almeno un marchio di certificazione nazionale o europeo a livello comunale e regionale/provinciale, laddove ascrivibile all'intera Regione Lazio e Provincia di Roma. Per quanto concerne lo studio delle relazioni economiche del settore agroalimentare, invece, sono state individuate sempre tramite analisi *desk* le reti di *farmer markets* presenti nella zona e le aggregazioni di impresa, in termini di contratti di rete, al fine di identificare gli attori coinvolti nella promozione e distribuzione delle produzioni di eccellenza del territorio, anche in riferimento alla propensione del settore agroalimentare all'innovazione. Seguono, infine, delle considerazioni sugli impatti del settore enogastronomico sul sistema territoriale dei Castelli Romani, con un focus specifico sul comparto turistico. Sono state esaminate le iniziative di patrimonializzazione del cibo e di valorizzazione delle produzioni tipiche locali, come la creazione delle strade del gusto e l'organizzazione di eventi legati al mondo dell'enogastronomia, per evidenziare il ruolo strategico che assumono nella promozione dell'identità territoriale e nell'attrazione di flussi turistici.

2. IL SISTEMA TERRITORIALE DEI CASTELLI ROMANI. – I Castelli Romani, sulle pendici del Vulcano Laziale, hanno origini antiche e, durante il Medioevo, furono contesi e fortificati dalle grandi famiglie romane, diventando così "castelli" (Cerreti, 1984, p. 474). Oggi, i Castelli Romani sono costituiti da centri abitati di medie e grandi dimensioni<sup>1</sup>, la cui popolazione residente gravita per buona parte sulla vicina Capitale per motivi di studio o di lavoro (Bozzato, 2024). Oltre alla considerazione circa il diverso rango di questi centri rispetto alla Capitale, e, dunque, della naturale forte attrazione di Roma, si deve evidenziare anche la continuità edilizia fra questi territori (Cerreti, 1984). Dunque, per comprendere i Castelli è necessario prendere come riferimento Roma "non soltanto per la loro prossimità geografica, ma anche per le profonde interconnessioni storiche, culturali, sociali ed economiche che li uniscono" (Bressan, 2024, p. 11). Si menziona, in aggiunta, la ricchezza dell'offerta turistica romana, che tende ad offuscare quella proposta dal territorio dei Castelli, coinvolto soprattutto in dinamiche di turismo mordi e fuggi (Cesarini e Bressan, 2024).

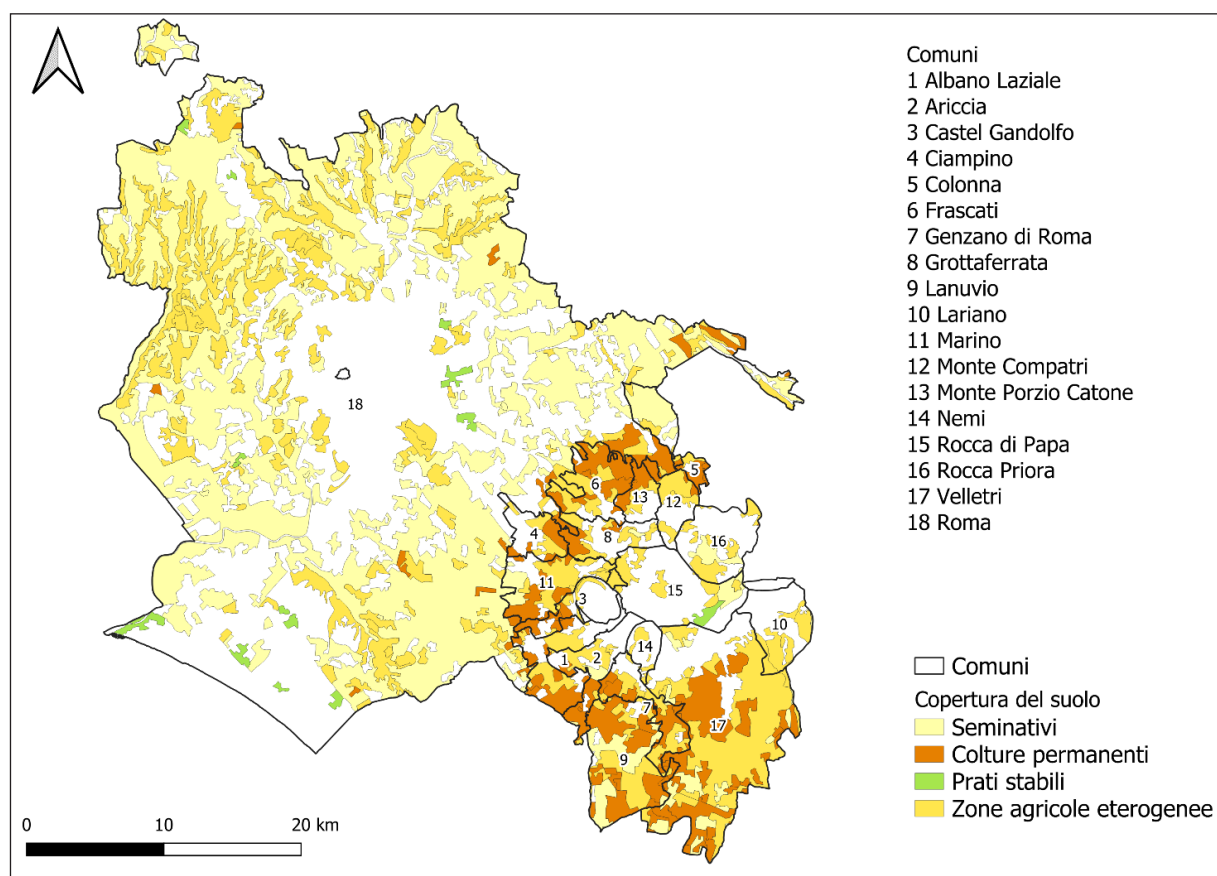
Se queste note già indicano le sfide del sistema territoriale, tuttavia, non si può trascurare come i Castelli offrano un patrimonio ambientale, storico, culturale ed enogastronomico di estremo valore. I Castelli Romani vantano la presenza di un'area protetta regionale, numerosi siti archeologici e una vasta gamma di produzioni agroalimentari certificate a livello nazionale ed europeo. L'area costituisce "una periferia urbana dove permane

---

<sup>1</sup> Dal punto di vista descrittivo, è opportuno osservare la diversa estensione del Comune di Roma, che con i suoi oltre 1.286 km<sup>2</sup> si estende ben oltre i confini territoriali delle singole amministrazioni comunali dei Castelli Romani, il cui territorio risulta essere decisamente più contenuto, variando dai 4 ai 118 km<sup>2</sup> circa. Fonte: Istat, "Dati comunali e provinciali" presso il seguente sito: <https://www.istat.it/classificazione/principali-statistiche-geografiche-sui-comuni> (ultima consultazione 26/11/24).

una vocazione vitivinicola” significativa (Di Donato, 2021, p. 181). In relazione al comparto enogastronomico, i Castelli Romani rientrano nel distretto agroalimentare di qualità dei Castelli Romani e Prenestini<sup>2</sup>, formalmente riconosciuto dalla Regione Lazio ed iscritto nell’elenco nazionale dei Distretti del Ministero dell’Agricoltura, della Sovranità Alimentare e delle Foreste (MASAF)<sup>3</sup>.

2.1 *Caratterizzazione del settore agricolo.* – Si vuole iniziare questa breve analisi del settore agricolo locale considerando la Figura 1, concernente la distribuzione spaziale delle superfici agricole utilizzate. Esiste una certa continuità fra i Castelli e Roma in termini di uso agricolo specialmente nella parte a nord, a confine con i Comuni di Monte Compatri, e a ovest, con Marino e Albano Laziale. D’altro lato, è evidente la presenza di vuoti, ad esempio non c’è spazio agricolo nel comune di Ciampino, caratterizzato in prevalenza dalla presenza di suolo artificiale. Altro elemento è la ricorrenza di colture permanenti nei Castelli, fra cui rientrano vigneti e oliveti.



Fonte: elaborazioni di G. Bressan su Corine Land Cover (2018).

Fig. 1 - Distribuzione della superficie agricola utilizzata nell’area Castellana e a Roma

Dai dati del Censimento dell’Agricoltura 2020, riferiti al Comune di localizzazione dei terreni/allevamenti, si evince che nell’area dei Castelli ci sono 10.577 ettari di superficie agricola utilizzata, a fronte dei 46.241 del Comune di Roma. Velletri è il comune con maggior superficie agricola utilizzata, con 3.405 ettari (da notare però che Velletri è anche il comune con estensione maggiore), seguito da Lanuvio, con 1.948. La

<sup>2</sup> Secondo quanto stabilito dal Consiglio della Regione Lazio (L.R. n. 1, 23 gennaio 2006), si definisce distretto agroalimentare di qualità un sistema territoriale caratterizzato dalla presenza di produzioni locali certificate, conformi alle normative nazionali ed europee, e dalla valorizzazione di prodotti tipici, che riflettono il valore identitario e culturale del territorio. Tali distretti sono ulteriormente avvalorati da una cooperazione attiva tra le imprese del settore, che si manifesta in una vera e propria interdipendenza economica.

<sup>3</sup> Fonte: Comunità Montana Castelli Romani e Prenestini, <https://cmcastelli.it/news/1676-il-distretto-delle-eccellenze-cerca-aziende-partner-prorogato-al-18-novembre-2024> (ultima consultazione 26/11/24).

superficie di tutti gli altri comuni castellani va dai 762 ettari di Frascati ai 42 di Nemi (il comune di più piccola dimensione). È notevole invece che, considerando come variabile il numero di unità agricole con superficie utilizzata, vi sia un sorpasso numerico dell'area castellana (2.459) rispetto a Roma (2.442), evidenziando così l'alta frammentazione del sistema agricolo.

Se si guarda la superficie coltivata a vite, nell'area castellana si dedica un totale di 3.201 ettari, a fronte dei 1.020 ettari del Comune di Roma. Dunque, circa il 30% della superficie agricola castellana è coltivata a vite. Il comune castellano con maggior superficie a vite è Velletri (953), seguito da Lanuvio (542) e Frascati (459). Le unità agricole con questo tipo di coltivazione sono 1.279 nell'area castellana, mentre 403 nel comune di Roma. Nel caso di questa coltivazione, il valore della media superficie agricola utilizzata per unità agricola dell'area castellana si allinea con il corrispettivo valore di Roma.

Visto l'interesse del contributo per le produzioni di qualità, si vuole proporre, sempre dall'ultimo Censimento, una fotografia sulla produzione di vini DOP e IGP. Rispetto ai primi, nell'area castellana si dedica un totale di 2.135 ettari, a fronte dei 617 del Comune di Roma. Dunque, nei Castelli Romani circa il 67% della superficie a vite è dedicata ai DOP. Il comune con maggior superficie per la produzione di vini DOP è Velletri (480) seguito da Frascati (411) e Lanuvio (293). Nel complesso, in questo gruppo di tre comuni si concentra più della metà della superficie coltivata a DOP. La produzione di vini IGP invece è molto più limitata e riguarda solo 537 ettari di superficie agricola utilizzata nei comuni castellani. Nel comune di Roma, la superficie dedicata a tale produzione è 206 ettari. Solo nei comuni di Velletri e Lanuvio la superficie dedicata a questa produzione è piuttosto consistente, aggirandosi in entrambi i casi sui 170 ettari, negli altri comuni castellani il valore è sempre inferiore ai 40 ettari.

Se questo è il quadro risultante dalla statistica ufficiale, è utile però servirsi di altre fonti per caratterizzare qualitativamente il settore.

3. DATI RACCOLTI. – La caratterizzazione del settore agricolo richiede un ulteriore approfondimento relativo alla definizione del paniere di produzioni di eccellenza del territorio. Come osservato da Cesarini e Di Rosa (2024, p. 78), “risulta fondamentale acquisire un quadro conoscitivo delle produzioni agroalimentari certificate nei Castelli, così da comprendere il grado di riconoscimento e distinzione dell'area considerata”.

3.1 *Produzioni di qualità.* – Il paniere di produzioni di qualità dei Castelli risulta costituito da 94 prodotti con almeno un marchio di certificazione DOP, PAT, DOC, DOCG e IGP. In particolare, è possibile distinguere 13 produzioni DOP, 9 produzioni IGP e 72 produzioni PAT. Se si vuole apporre una lente d'ingrandimento al settore vitivinicolo, si identificano 8 produzioni DOC e 2 produzioni DOCG, per un totale di 10 produzioni vitivinicole rientranti nella categoria di certificazione DOP. I comuni del territorio vantano una distribuzione omogenea delle suddette produzioni, conteggiando da un minimo di 65 ad un massimo di 73 prodotti, questi ultimi registrati nel Comune di Frascati e Genzano di Roma.

La significativa presenza di produzioni PAT all'interno del territorio, “le cui metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura risultano consolidate [...] per un periodo non inferiore ai 25 anni”<sup>4</sup>, evidenzia la rilevanza delle tradizioni enogastronomiche locali e la capacità delle comunità di preservare e tramandare un ricco patrimonio culturale legato al mondo delle pratiche agricole e delle antiche ricette culinarie.

Le produzioni vitivinicole rivestono un ruolo di primaria importanza nel comparto agroalimentare. Esse rappresentano una tra le più importanti gamme “di produzione di eccellenza dei Castelli Romani [...], confermando la lunga tradizione enologica dell'area” (Cesarini e Di Rosa, 2024, p. 86), la quale si contraddistingue per un *terroir* unico nel suo genere. Un elemento distintivo del territorio dei Castelli è infatti il Vulcano Laziale, il cui terreno vulcanico, ricco di minerali, costituisce un fattore ambientale determinante per la produzione di vini di estrema qualità (*ibidem*).

3.2 *Farmer markets e aggregazioni di impresa.* – Il fenomeno dei *farmer markets* risulta essere ben radicato nel territorio, contribuendo a rafforzare l'identità agroalimentare dell'area. Nel contesto specifico, i mercati più conosciuti del sistema Castelli sono i Mercati delle Terre Tuscolane, organizzati dalla Fondazione Slow Food Lazio; i Mercati Contadini Roma e Castelli Romani; infine, i Mercati dei Produttori, gestiti dal Consorzio Produttori Alimenti Lazio. I mercati locali rappresentano una testimonianza concreta dell'esistenza di una

---

<sup>4</sup> Fonte: MASAF, <https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/8946> (ultima consultazione 26/11/24).

vasta rete di produttori, impegnati nella preservazione e valorizzazione delle produzioni agroalimentari a chilometro zero, nonché nella creazione di filiere corte tramite cui garantire la qualità e tracciabilità dei prodotti offerti. In accordo con i dati ARSIAL del 2020<sup>5</sup>, il sistema territoriale dei Castelli Romani ospita 11 mercati agricoli attivi, un numero significativo se confrontato con i 20 presenti nel comune di Roma Capitale.

Nel quadro dello scenario descritto, le aggregazioni di impresa, come i contratti di rete, assumono un ruolo cruciale nel rafforzare la competitività dei produttori locali, i quali attivano processi di cooperazione integrata, condividendo risorse, conoscenze e strategie, senza tuttavia rinunciare alla propria autonomia giuridica. Secondo i dati 2024 di InfoCamere, per il settore attività “agricoltura/pesca”, si evidenziano 18 contratti di rete attivi nel sistema territoriale Castelli<sup>6</sup>. Si tratta di un fenomeno distribuito prevalentemente nei comuni di Genzano di Roma e di Velletri, i quali conteggiano rispettivamente 6 e 5 aziende coinvolte nelle suddette aggregazioni di impresa. Nel caso specifico, si segnalano 4 contratti di rete stipulati all'interno delle rispettive amministrazioni comunali. Per offrire una panoramica del fenomeno, i contratti di rete sono attivi in 10 comuni e, considerando la presenza totale dei 17 comuni castellani, emerge una distribuzione diffusa ma ancora disomogenea nel territorio. Si osservano, inoltre, contratti di rete con un obiettivo specifico: preservare e valorizzare le produzioni enogastronomiche, comprese quelle con marchio di certificazione IGP e biologico. Questo scenario suggerisce un ampio potenziale inespresso, che potrebbe essere ulteriormente valorizzato per favorire una maggiore cooperazione e competitività tra le aziende locali.

*3.3 Turismo enogastronomico.* – I Castelli Romani si distinguono per i numerosi riconoscimenti di eccellenza del comparto enogastronomico, da ultimo, la prestigiosa nomina a Città Italiana del Vino 2025. Il sistema territoriale vanta la presenza di ben 10 amministrazioni comunali aderenti all'Associazione Nazionale Città del Vino. Si segnala ulteriormente il comune di Genzano di Roma, riconosciuto come Città del Pane fino al 2023, anno in cui l'Associazione Nazionale Città del Pane è stata sciolta. A completare il quadro delle eccellenze agroalimentari, Velletri è stata certificata come Città dell'Olio, mentre Rocca di Papa è nota come Città della Castagna.

La valorizzazione del comparto enogastronomico trova ulteriore espressione nella creazione di appositi circuiti turistici, mirati alla promozione delle eccellenze locali. Nel caso specifico, tale fenomeno si riflette nell'organizzazione di eventi dedicati al mondo dell'enogastronomia dei Castelli Romani, così come nella costruzione di itinerari tematici.

Una ricognizione mirata del territorio, supportata dalla consultazione di diverse fonti, ha consentito di identificare le principali iniziative turistiche presenti<sup>7</sup>. Tra gli itinerari del territorio, spiccano le Strade del Vino dei Castelli Romani, che valorizzano le produzioni vitivinicole DOC locali e coinvolgono ben 15 comuni. Si aggiungono le Strade del Vino dedicate ai prestigiosi DOCG Frascati Superiore e Cannellino di Frascati, oltre ai percorsi destinati alla promozione del DOC Frascati e IGT Lazio. Vale la pena, inoltre, menzionare gli itinerari del gusto della DMO Visit Castelli Romani con una proposta di esperienze multisensoriali.

Il turismo enogastronomico del territorio è ulteriormente arricchito dalla programmazione di numerosi eventi e sagre dedicati al mondo del cibo. Tra questi, è possibile identificare un complesso di circa trenta iniziative. Nel contesto specifico, quindici comuni su diciassette organizzano eventi dedicati alla valorizzazione delle produzioni tipiche del territorio, con un focus specifico sulle manifestazioni dedicate al mondo del vino, fondamentali per la valorizzazione dell'identità locale.

I dati Istat del 2019<sup>8</sup> evidenziano che, dei 44 agriturismi castellani, 18 dispongono di licenze per degustazioni, una numerosità che supera quella della Capitale (12). Se questi numeri vengono valutati in termini comparativi rispetto al resto della provincia per le altre tipologie di licenze, specie quella di alloggio, come

---

<sup>5</sup> Fonte: ARSIAL, Mercati agricoli di vendita diretta del Lazio, [https://www.arsial.it/app/uploads/Mercati\\_Activi\\_11\\_2020.pdf](https://www.arsial.it/app/uploads/Mercati_Activi_11_2020.pdf) (ultima consultazione 26/11/24).

<sup>6</sup> Fonte: Registro Imprese, <https://contrattidirete.registroimprese.it/reti/#> (ultima consultazione 26/11/24).

<sup>7</sup> Attraverso l'analisi dei siti ufficiali dell'Associazione Nazionale Città del Vino; dell'Associazione Nazionale Produttori Vinicoli e della Strada dei Vini dei Castelli Romani, è stato possibile mappare le iniziative turistiche legate al mondo dell'enologia. La consultazione della “Guida al Gusto” redatta dalla DMO Visit Castelli Romani in collaborazione con la Regione Lazio e l'ARSIAL ha permesso di individuare gli itinerari del gusto presenti nel territorio. Infine, grazie ai dati forniti dalla DMO Visit Castelli Romani e dall'URP (Ufficio Relazioni con il Pubblico) del Comune di Albano Laziale, sono stati identificati gli eventi e le sagre enogastronomiche, che caratterizzano l'intero sistema territoriale Castelli.

<sup>8</sup> Fonte: Istat, [http://dati.istat.it/Index.aspx?DataSetCode=DCSP\\_AGRITURISMO\\_COM](http://dati.istat.it/Index.aspx?DataSetCode=DCSP_AGRITURISMO_COM) (ultima consultazione giugno 2024).

sottolinea Bressan (2024, p. 64), “probabilmente c’è scarso interesse imprenditoriale delle aziende agricole nell’accoglienza, mentre sono più promettenti le aspettative in termini di turismo enogastronomico”.

4. DISCUSSIONE. – Il quadro conoscitivo delineato fornisce alcuni elementi utili per aiutare a rispondere alla domanda di ricerca, ossia “la patrimonializzazione del cibo può, dunque, contribuire a rafforzare l’identità e l’attrattività del sistema territoriale dei Castelli Romani?”.

Si può affermare la rilevanza del comparto enogastronomico, testimoniato da una ricca distribuzione, oltretutto omogenea sul territorio, delle produzioni di eccellenza. Nel contesto specifico, il comparto enologico rappresenta la linea di punta del settore, grazie alla presenza fra l’altro di alcune delle denominazioni vitivinicole più importanti d’Italia. Si segnala, inoltre, la consolidata trasmissione delle antiche pratiche di produzione e lavorazione delle materie prime, dettata da una significativa presenza di produzioni PAT nell’ambito territoriale considerato.

La patrimonializzazione del rappresenta l’affermazione identitaria di un territorio. Essa non solo valorizza le risorse locali, ma promuove una visione sistemico relazionale dello spazio come insieme integrato di cultura, economia e ambiente. I prodotti tipici svolgono la funzione da catalizzatori, trasformandosi in leve territoriali e componenti costitutive, rafforzare il senso di appartenenza e l’attrattività globale.

Tale dinamica rappresenta una delle chiavi di volta per lo sviluppo sostenibile e competitivo delle aree rurali e agricole, e di promozione territoriale. Tuttavia, tale inquadramento non risulta esente da criticità e problematiche legate a fattori distintivi che influenzano lo sviluppo. Un aspetto cruciale riguarda la frammentazione del comparto enogastronomico, dettato dall’assenza di una fitta rete di aggregazioni di imprese, che inevitabilmente ripercuote la propensione all’innovazione delle aziende e, in un orizzonte temporale più esteso esso influenza la longevità delle imprese mettendo a rischio il necessario ricambio generazionale e le prospettive di forme stabili di sviluppo locale. Inoltre, la relazione che il territorio dei Castelli intrattiene con la Città Metropolitana di Roma, sebbene sia inevitabile, risulta ancora piuttosto complessa. In accordo con Bozzato (2024), ci si domanda se il vero *competitor* del sistema Castelli debba essere ancora oggi rappresentato dalla figura della Capitale, che di fatto opera ad una scala geografica differente. I compositi approcci alla regionalizzazione del cibo, di cui al par.1, consentono di applicare in una dimensione scalare le politiche ed i progetti all’area di studio, suggerendo la trasformazione del potenziale delle risorse in una specifica strutturazione territoriale basata sulla produzione, distribuzione e consumo dei prodotti locali (Pettenati e Toldo, 2018). La stessa filiera enogastronomica rispetto alla caratterizzazione della componente cultura suggerisce, in una lettura globale ed integrata, l’esistenza di un legame di unicità e irriproducibilità, con il territorio di origine propria della patrimonializzazione in termini di conservazione dinamica del passato (Dallen e Boyd, 2007) anche rispetto al paesaggio e dello spazio ed anche in chiave turistica (Telfer, 1998). Tale questione è dirimente e pone l’ulteriore tema di come un sistema territoriale sia in relazione con quelli prossimi di ampie dimensioni e, in una lettura generale, sia in competizione globale (Batthelet *et al.*, 2022; Bozzato *et al.*, 2021). Seppur in queste pagine non è possibile approfondire ulteriormente, questo aspetto riguarda la caratteristica stessa dei sistemi di essere capaci di mantenere le proprie caratteristiche e vocazioni ed allo stesso tempo competere sul mercato mondiale. La dimensione strategica in termini di sviluppo locale dipende dal ruolo delle determinanti di tipo economico e relazionale: il cibo, per cui il territorio, attraverso esso è capace di strutturare relazioni. Ovvero la capacità di trasformarsi in sistema territoriale resistente e resiliente.

5. CONCLUSIONI. – Una delle principali caratteristiche dei Castelli Romani è la tradizione agricola. Evidenze della qualità del settore si ritrovano nella numerosità delle certificazioni e delle varie proposte in chiave turistica connesse al cibo. La fotografia del settore qui proposta si basa sulle risultanze di un lavoro *desk*, che non può essere che la base per un futuro lavoro sul terreno. Risulta prioritario sviluppare ricerca sul campo per far emergere le percezioni degli attori locali sul ruolo del cibo nell’affermazione identitaria e nello sviluppo economico. Il compito non è semplice, vista fra l’altro la crescente multifunzionalità delle imprese agricole che rende complicato comprendere gli effetti diretti di una singola attività. Ad ogni modo, per un arricchimento delle conoscenze sul legame cibo e territorio, risulterebbe centrale comprendere se una varietà di certificazioni sia da traino o da ostacolo all’affermazione a livello extra-locale dei Castelli. Non da ultimo, è necessario ricordare che il settore dell’agricoltura è alle prese con altre sfide molto impegnative, tra cui si vuole in particolare ricordare la questione della sostenibilità della produzione e il cambiamento climatico. Dunque, se idealmente l’affermazione nazionale e internazionale della tradizione enogastronomica locale è ricercata, gli stessi attori si trovano a confrontarsi con questioni forse ancora più urgenti, che richiedono a loro volta energia ed investimenti.

RICONOSCIMENTI. – Pur essendo frutto comune degli autori, maturato nel contesto delle ricerche PON/Green sui Castelli Romani in corso presso il Laboratorio geocartografico dell'Università degli Studi di Roma Tor Vergata, il paragrafo 1 sono da attribuire a Francesco Maria Olivieri, 1.1, 2 e 3 a Benedetta Cesarini, mentre il 2.1 e 5 a Giorgia Bressan. Comune è il paragrafo 4.

## BIBLIOGRAFIA

- Bathelet H., Malmberg A., Manskell P. (2022). Clusters and knowledge: Local buzz, global pipelines and the process of knowledge creation. *Progress in Human Geography*, 2(12): 1-44.
- Bozzato S. (2024). La città avanza: i Castelli Romani tra dipendenze e resilienze. In: Bressan (2024).
- Bozzato S., Brogna M., Olivieri F.M., a cura di (2021). *Accessibilità ed innovazione per una formazione turistica competitiva nel Lazio*. Roma: Universitalia.
- Bressan G., a cura di (2024). *Conoscere i Castelli Romani. Risorse, attori e prospettive*. Bologna: Pàtron.
- Cavallo A., Olivieri F.M. (2022). Sustainable local development and agri-food system in the post Covid crisis: The case of Rome. *Cities*, 131: 103994.
- Celant A. (2016). *Frammenti per un discorso sul territorio*. Roma: Sapienza Università Editrice.
- Cerreti C. (1984). L'area urbana di Roma e la conurbazione dei Castelli. Contributo allo studio della regione-città romana. *Bollettino della Società Geografica Italiana*, XI(I): 471-496.
- Cesarini B., Bressan G. (2024). Un'area protetta tra logiche di tutela e sviluppo: il caso del Parco dei Castelli Romani. In: Bini V., Capocefalo V., Rinauro S., a cura di, *Geografia e ecologia politica: teorie, pratiche, discorsi. Memorie geografiche*, NS 24. Firenze: Società di Studi Geografici, pp. 197-203.
- Cesarini B., Di Rosa G. (2024). Il rapporto tra il cibo e il territorio: la distribuzione dei prodotti tipici locali dei Castelli Romani. In: Bressan (2024).
- Dallen T.J., Boyd S.W. (2007). *Heritage e turismo*, a cura di Bonadei R. Milano: Hoepli.
- De Noronha Vaz T., Nijkamp P., Rastoin J.L. (2012). *Traditional Food Production and Rural Sustainable Development. A European Challenge*. Ashgate Publishing.
- Di Donato B. (2021). Il paesaggio e la campagna romana. In: Cannata G., Cavallo A., a cura di, *Ripensare Roma e il suo sistema agroalimentare*. Roma: Giapeto Editore-Universitas Mercatorum Press.
- Hausmann C. (2009). Prodotti tipici e qualità del territorio. In: Celant A., Ferri M.A., a cura di, *L'Italia. Il declino economico e la forza del turismo. Fattori di vulnerabilità e potenziale competitivo di un settore strategico*. Roma: Marchesi.
- Kneafsey M. (2010). The Region in food: important or irrelevant? *Cambridge Journal of Regions, Economy and Society*, 3(2): 177-190.
- Kneafsey M., Maye D., Holloway L., Goodman M.K. (2021). *Geographies of Food. An Introduction*. Londra: Bloomsbury Academic.
- Lazzeroni M., Pettenati G., Privitera D., Zilli S. (2023). Discorsi e pratiche della tipicità. Il cibo come ambito di costruzione identitaria, patrimonializzazione e sviluppo locale. *Rivista Geografica Italiana*, CXXX(4).
- Manskell P. et al. (1998). *Competitiveness, Localised Learning and Regional Development: Specialization and Prosperity in Small Open Economies*. Londra: Routledge.
- Mastronardi L., Cavallo A., Romagnoli L. (2022). How did Italian diversified farms tackle Covid-19 pandemic first wave challenges? *Socio-Economic Planning Sciences*, 82: 101096.
- Olivieri F.M. (2020). Certificazioni di prodotto e made in Italy. In: Martiniello L., a cura di, *L'impresa e la filiera agroalimentare nello sviluppo dei territori. Temi e proposte per il futuro*. Roma: Giapeto Editore-Universitas Mercatorum Press.
- Olivieri F.M. (2024). *Il sistema territoriale*. Milano: FrancoAngeli.
- Olivieri F.M., Andreano S., Benedetti R. (2016). La competitività delle province italiane: un'analisi spaziale delle variabili di rottura. *Rivista di Economia e Statistica del Territorio*, 1: 5-32.
- Pettenati G., Toldo A. (2018). *Il cibo tra azione locale e sistemi globali. Spunti per una geografia dello sviluppo*. Milano: FrancoAngeli.
- Salone C. (2005). *Politiche territoriali. L'azione collettiva nella dimensione territoriale*. Torino: UTET Università.
- Tecco N., Bagliani M., Dansero E., Peano C. (2017). Toward the local territorial food system: spaces of analysis and action. *Bollettino della Società Geografica Italiana*, X: 20-38.
- Telfer W. (1996). Linkage between tourism and food production. *Annals of Tourism Research*, 23(3): 635-653.

RIASSUNTO: Il contributo identifica la patrimonializzazione del cibo come uno strumento di veicolazione culturale e di promozione dello sviluppo locale nel contesto dei Castelli Romani, area con una forte tradizione vitivinicola e agroalimentare, ma che risente anche in questo settore della vicina presenza dell'ente città metropolitana di Roma Capitale. Si intende esaminare il cibo come prodotto territoriale composito, tenendo conto di tutte le sue implicazioni (prodotti tipici, marchi di certificazione, tradizioni culinarie), relazioni economiche (mercati contadini, aggregazioni di imprese) e impatti territoriali. La patrimonializzazione del cibo può contribuire a rafforzare l'autonomia identitaria del territorio in esame, allentandone la dipendenza da Roma?

**SUMMARY:** *Food heritagization as a means of identity affirmation. The wine and food tradition in the Roman Castles area.* This paper identifies food heritagization as a means for conveying cultural expression and promoting local development in the Roman Castles area, that is characterised by a strong viticultural and agrifood tradition, but it is significantly influenced by the presence of the Metropolitan City of Rome. The aim is to analyse food as a composite territorial product, considering all its implications (local products, certification marks, culinary traditions), economic relationships (farmer markets, business aggregations), and territorial impacts. How can food heritagization help strengthen territorial identity, reducing its dependence on Rome?

*Parole chiave:* cibo, patrimonializzazione, Castelli Romani

*Keywords:* food, heritagization, Roman Castles

\*Universitas Mercatorum, Dipartimento di Scienze umane e sociali; [francescomaria.olivieri@unimercatorum.it](mailto:francescomaria.olivieri@unimercatorum.it)

\*\*Università degli Studi di Roma Tor Vergata, Dipartimento di Storia, Patrimonio culturale, Formazione e Società; [benedetta.cesarini@students.uniroma2.eu](mailto:benedetta.cesarini@students.uniroma2.eu)

\*\*\*Università di Udine, Dipartimento di Studi Umanistici e del Patrimonio Culturale; [giorgia.bressan@uniud.it](mailto:giorgia.bressan@uniud.it)