



*Approccio educativo integrato alla mensa sostenibile:  
un progetto pilota del FLAG Lazio Mare Centro in collaborazione con la Albert Sas  
WEBINAR - MERCOLEDÌ 7 ottobre 2020*



# Il progetto **Origine Comune** e la valorizzazione dei prodotti agroalimentari dei Comuni del Lazio, mediante la procedura De.C.O.

*Luca Masi*

*Coordinatore progetto «Origine Comune», ANCI LAZIO*

PARTNER



MEDIA PARTNER



CON LA COLLABORAZIONE DI



PARTNER ISTITUZIONALI





Origine  
Comune

FESTIVAL  
DELLO  
SVILUPPO  
SOSTENIBILE

## **De.C.O. Denominazioni Comunali di Origine**

*Tutelare e valorizzare le produzioni agricole e  
i prodotti agroalimentari di qualità del Lazio*

**Il mare in una stanza: approccio educativo  
integrato alla mensa sostenibile**



Origine  
Comune

## Il progetto «Origine

Origine  
Comune

Il progetto mira a sostenere l'economia locale di numerosi comuni del Lazio che possono trovare nelle produzioni tipiche del territorio una risorsa su cui riprogrammare il proprio sviluppo locale.

«**Origine Comune**» è uno strumento, dal forte contenuto innovativo, con cui Anci Lazio mette a disposizione del territorio, di un Comune e di una comunità, un percorso con cui possano, da un lato tutelare le proprie produzioni e dall'altro innescare un processo di sviluppo territoriale eco-sostenibile, di natura prettamente endogena.

FESTIVAL  
DELLO  
SVILUPPO  
SOSTENIBILE



Origine  
Comune

## Partiamo dall'esperienza di Expo 2015

Anci Lazio, con il progetto Origine Comune, già sperimentato a **Expo Milano 2015**, vuole mettere i comuni del Lazio in condizione di seguire un modello standard di regolamento comunale per il riconoscimento delle Denominazioni Comunali di Origine **De.C.O.**

Al fine di tutelare la diversità e la qualità dei prodotti agroalimentari e, nello stesso tempo, concorrere a far emergere la specificità di ogni singolo comune.



FESTIVAL  
DELLO  
SVILUPPO  
SOSTENIBILE



Origine  
Comune

## Il metodo delle De.C.O. Denominazioni Comunali di Origine

Le De.Co. rappresentano un cambiamento di rotta nell'ambito della salvaguardia delle identità territoriali legate alla tradizione agroalimentare ed enogastronomica di un luogo. Esse sono un valido strumento per tutelare le specificità locali e la cultura della comunità e del territorio, diffondere lo sviluppo sostenibile del territorio, far perno sugli aspetti endogeni come leva di crescita sociale ed economica.

Le De.C.O. costituiscono elemento qualificante per una carta d'identità del prodotto, che lo lega, in modo inconfondibile, a un luogo fisico di appartenenza da un punto di vista storico e geografico. In altri termini, un certificato con il quale il Sindaco, a seguito di una delibera comunale, attesta, il luogo di "nascita" e di "crescita" di un prodotto che ha un forte e significativo valore identitario per una Comunità.



FESTIVAL  
DELLO  
SVILUPPO  
SOSTENIBILE



Origine  
Comune

## Il ruolo di Anci Lazio

Anci Lazio promuove un modello organizzativo attraverso cui i Comuni procedono alla dichiarazione di «Denominazione Comunale di Origine» (De.C.O.) di produzioni agroalimentari locali e, quindi al loro inserimento nel repertorio regionale De.C.O. Anci Lazio, attraverso il partner tecnico, verifica la sussistenza dei requisiti minimi per l'accesso al procedimento e costituisce il tavolo De.C.O. con gli stakeholders (amministrazione comunale, aziende produttrici e partner tecnico).





Origine  
Comune

## Il ruolo del partner tecnico

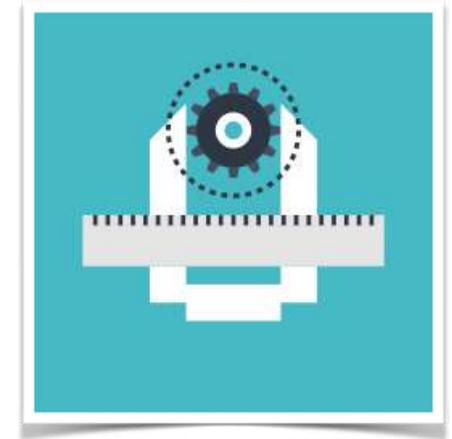
Il partner tecnico svolge le operazioni di carattere tecnico ed organizzativo, che richiedono una particolare conoscenza del settore agroalimentare, sviluppando di conseguenza tutti i processi di selezione e profilazione dei prodotti fino alla redazione dei relativi disciplinari e del «passaporto del prodotto».

Il Partner tecnico è:

- **Agrocamera:** soggetto operativo della Camera di commercio di Roma per il settore agroalimentare;

**Si occupa di:**

- assistenza tecnica e profilazione dei prodotti;
- redazione del del disciplinare;
- supporto nell'organizzazione degli eventi di promozione.



FESTIVAL  
DELLO  
SVILUPPO  
SOSTENIBILE



Origine  
Comune

## Riconoscimento De.C.O. e piano dei controlli

Il tavolo De.C.O. acquisisce tutte le notizie ed informazioni, sia di carattere storico che agroalimentare e ambientale, necessarie ai fini del riconoscimento della Denominazione comunale e definisce il disciplinare di produzione, che viene sottoscritto, oltreché dal comune e dal partner tecnico, anche dalle imprese del territorio. I controlli sull'osservanza dei regolamenti e dei disciplinari di produzione (o delle indicazioni contenute nelle schede descrittive dei prodotti) verranno effettuati dall'ufficio del Comune, da altri soggetti delegati dal Comune, o dall'associazione di produzione o promozione del prodotto, ove esistente.



FESTIVAL  
DELLO  
SVILUPPO  
SOSTENIBILE



Origine  
Comune

## Il ruolo del Comune

A livello comunale la fase che interessa l'attività dei Comuni si conclude con la deliberazione del Consiglio comunale che procede al riconoscimento della De.C.O. Con la stessa Delibera potrà essere adottato un regolamento che disciplini: la modalità di autorizzazione alle imprese per l'utilizzazione del marchio De.C.O., gli obblighi cui devono sottostare le imprese che utilizzano il marchio De.Co., le modalità di svolgimento dei controlli, le iniziative per la valorizzazione delle attività agroalimentari tradizionali locali. Il regolamento, istituito al fine di garantire la tutela delle suddette produzioni agroalimentari, espletterà tale funzione attraverso l'istituzione di un albo comunale dei produttori e la realizzazione di un marchio De.C.O.



FESTIVAL  
DELLO  
SVILUPPO  
SOSTENIBILE

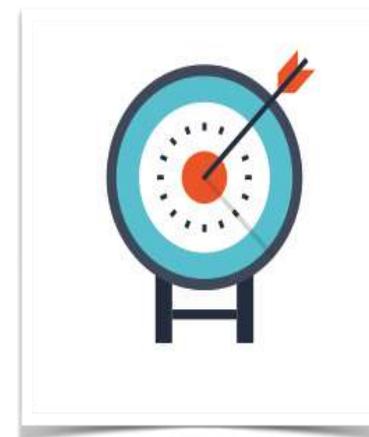


Origine  
Comune

## Risultato del progetto per il Comune

Ogni comune riceverà assistenza tecnica gratuita dal team di progetto nella fase di redazione del disciplinare, nell'iter di approvazione della delibera e dei provvedimenti comunali e nella promozione delle azioni di marketing territoriale in collaborazione con le aziende. Il materiale tecnico promozionale consiste in:

- infografica del prodotto stampata su pannello rigido e manifesti;
- pubblicazione di un opuscolo divulgativo per ogni prodotto;
- realizzazione di una pubblicazione generale con tutti i prodotti selezionati;
- realizzazione, pubblicazione e gestione del portale della De.Co. collegati al portale di Anci Lazio;
- animazione territoriale durante la fase di realizzazione del progetto;
- manifestazione conclusiva per la sostenibilità futura del progetto;
- presenza sul portale [www.originecomune.org](http://www.originecomune.org).



FESTIVAL  
DELLO  
SVILUPPO  
SOSTENIBILE



Origine  
Comune

## Da disciplinare al Passaporto

- Denominazione del prodotto
- Riferimenti storici
- Zona di produzione
- Norme di produzione
- Caratteristiche del prodotto
- Commercializzazione
- Controlli

FESTIVAL  
DELLO  
SVILUPPO  
SOSTENIBILE



Origine  
Comune



Comune di Rocca Priora



Tozzetto alle Nocciole  
di ROCCA PRIORA





Origine Comune

# Pane di Velletri

FESTIVAL DELLO SVILUPPO SOSTENIBILE



Comune di Velletri



## Pane di VELLETRI

### LA STORIA

Il pane scuffiato di Velletri ha una lunga tradizione: testi antichi e resti archeologici hanno confermato che il pane facesse parte degli usi alimentari già all'epoca dei Romani. Le origini del pane casateccio di Velletri discendono dalla tradizione agreste. Ogni famiglia che abitava nelle campagne possedeva un forno a legna, il pane prodotto veniva preparato settimanalmente e conservato in madie di legno, un apposito mobile con apertura ribaltabile, che ne garantiva la freschezza nel corso dei giorni. Chi abitava in città si recava ad informare quanto preparato nei forni rionali, dove era uso contraddistinguere il proprio pane con segni particolari per evitare confusione. Nel comune di Velletri, l'attività della produzione del pane è consolidata, tramandata da generazione a generazione. Prodotto con farina di grano tenero tipo 0 o doppio 0, viene impastato con lievito madre, lievito di birra e sale. La sua preparazione si basa su una tecnica particolare: il pane viene lavorato sino ad ottenere una consistenza omogenea e leggera, caratterizzato all'interno da più aree vuote (da qui il termine scuffiato). L'impasto è sottoposto poi a una doppia lievitazione. Prima della cottura nei forni a legna, le pagnotte o i filoni vengono lasciati riposare avvolti in teli.

### HISTORY

Velletri's "scuffiato" bread has a longstanding history: ancient texts and archaeological finds have confirmed that this bread was part of the diet of Romans. The origins of Velletri's homemade bread lie in rural traditions. Out in the countryside, every household had its own wood-burning oven, where bread was baked every week. The loaves were stored in special wooden cabinets, called "madie", which ensured that they would remain fresh. City dwellers would bring their own loaves - each with its own markings to prevent confusion - to be baked in neighborhood ovens. In the town of Velletri, bread making is an ancient tradition passed down from one generation to the next. Made with 0 or 00 wheat flour, it is kneaded with starter dough, brewer's yeast and salt. It is prepared using a unique technique: the dough is kneaded until it is homogeneous and light, with many holes (hence the term scuffiato). The dough is then left to rise twice. Before they are baked in wood-burning oven, the loaves are wrapped in canvas and left to rest for a while.



Rappresentazione grafica del profilo organolettico del prodotto

### IL PRODOTTO

Il Pane di Velletri, contraddistinto dalla forma a pagnotta o filone, ha un colore marrone chiaro con buona alveolarità della mollica. L'elevata intensità olfattiva si caratterizza per le pronunciate note di frumento e lievito abbinate a sentori di tostato. Al gusto si presenta armonicamente salato, con una leggera nota dolce ed acida dovuta al lievito. La crosta è croccante e la mollica morbida, con una buona persistenza aromatica.

### THE PRODUCT

Velletri bread, with its characteristic elongated or rounded shape, has a light brown crust and is riddled with small holes. The high olfactory intensity includes pronounced hints of wheat and yeast, combined with light roasted scents. The taste is harmoniously salty with a slight sweet and acidic notes due to the yeast. The crust is crunchy and the crumb is soft, with good aromatic persistence.

### Dove Acquistare



Fornai aderenti all'associazione "Pane di Velletri"

- Forno Passeri di Alessandro Passeri
Il tuo Fornaio di Gianfranco e Fabrizio Carta
Forno Silvestri di Maria Cristina Silvestri
Antico Forno di Silvestri Daniele
Antico Forno del Cigliolo di Angelo Rocca
Bottega del Pane di Antonio Tomasetto
L'arte del Pane di Elisa e Lorenzo Spinabianca
La Cacchiarella di Federico Iacoangeli
Forno Giorgi Benedetto
Antica Panetteria di Silvestri Daniele
Forno di Sambucci - Pietrobono
Forno Santilli Claudio
Forno Di Curzio di Elio Di Curzio
Antico Forno di Luca Lopez



# Origine Comune

## Il Progetto Origine Comune

### Obiettivo strategico

Il Progetto Origine Comune mira a sostenere l'economia locale di numerosi comuni del Lazio che possono trovare nelle produzioni tipiche del territorio una risorsa su cui riprogrammare il proprio sviluppo locale. L'obiettivo è tutelare la diversità e la qualità dei prodotti agroalimentari e, nello stesso tempo, concorrere a far emergere la specificità di ogni singolo comune.

### Il ruolo di Anci Lazio

Anci Lazio con Origine Comune, forte anche del successo ottenuto a Expo Milano 2015, vuole mettere i comuni del Lazio in condizione di seguire un modello standard di regolamento comunale per il riconoscimento delle Denominazioni Comunali (De.Co.).

### Le Denominazioni Comunali (De.Co.)

Le De.Co. rappresentano un cambiamento di rotta nell'ambito della salvaguardia delle identità territoriali legate alla tradizione agroalimentare ed enogastronomica di un luogo. Esse sono un valido strumento per tutelare le specificità locali e la cultura della comunità e del territorio, diffondere lo sviluppo sostenibile del territorio, far perno sugli aspetti endogeni come leva di crescita sociale ed economica. Le De.Co. costituiscono elemento qualificante per una qualificazione del prodotto, che lo lega in modo inconfondibile a un luogo fisico di appartenenza valorizzandone la storia e l'identità.

## The Origine Comune Project

### Strategic goal

The Origine Comune project aims at supporting the local economies of a number of municipalities in Latium where typical local products can become a resource around which to re-programme economic development. The goal is to protect the quality and diversity of food products while helping the unique heritage of each municipality emerge.

### The role of Anci Lazio

Through the Origine Comune project, Anci Lazio aims at building on its success at the 2015 Milan Expo to help Latium's municipalities adopt a standard municipal regulation model to achieve De.Co. (Municipal Origin) certification for their local products.

### De.Co. (Municipal Origin) certification

De.Co. certification is a change in strategy in the attempt to preserve local identities tied to specific agricultural, food and wine traditions. They are a valid tool to preserve local cultures and heritage, promote sustainable development and take advantage of local elements as the drivers of social and economic growth.

De.Co. certification helps highlight a product's quality and ties it ineluctably to its place of origin, thus shining a spotlight on its history and identity.

# Origine Comune

Comune di Castelliri



**Aglio Rosso**  
di CASTELLIRI

# Origine Comune

Comune di Genazzano



**Barachia**  
di GENAZZANO

# Origine Comune

Comune di Pontinia



**Bufaletta**  
di PONTINIA

# Origine Comune

Comune di Poggio Mirteto



**Cacio Magno**  
di POGGIO MIRTETO

# Origine Comune

Comune di Marino



**Ciambella al Mosto**  
di MARINO

# Origine Comune

Città di Rocca di Papa



**Ciambella degli Sposi**  
di Rocca di Papa

# Origine Comune

Comune di Monterotondo



**Ciammella a Zampa**  
di MONTEROTONDO

# Origine Comune

Comune di Canepina



**Fieno**  
di CANEPINA

# Origine Comune

Comune di Morolo



**Gran Cacio**  
di MOROLO

# Origine Comune

Comune di Ventotene



**Lenticchia**  
di VENTOTENE

# Origine Comune

 Comune di Labico



Nocciola Tonda Gentile  
dei COLLI PRENESTINI

# Origine Comune

 Comune di Velletri



Pane  
di VELLETRI

# Origine Comune

 Comune di Palestrina



Panpepato  
di PALESTRINA

# Origine Comune

 Comune di Trevignano Romano



Pesce Marinato  
di TREVIGNANO ROMANO

# Origine Comune

 Comune di Bassiano



Prosciutto  
di BASSIANO

# Origine Comune

 Comune di Cori



Prosciutto Cotto al Vino  
di CORI

# Origine Comune

 Comune di Labico



Roncoletta  
di LABICO

# Origine Comune

 Comune di Nepi



Salame Cotto  
di NEPI

# Origine Comune

 Comune di Campoli Appennino



Tartufo  
di CAMPOLI APPENNINO

# Origine Comune

 Comune di Rocca Priora



Tozzetto alle Nocciole  
di ROCCA PRIORA



Origine  
Comune

**[originecomune.ancilazio.it](http://originecomune.ancilazio.it)**

FESTIVAL  
DELLO  
SVILUPPO  
SOSTENIBILE