



# Slow Food® Lazio

## ***OSSERVAZIONI relative alla localizzazione del Deposito Nazionale dei rifiuti radioattivi.***

Come già fatto presente nel nostro comunicato ufficiale riguardante la creazione di un deposito nazionale di scorie nucleari nel Lazio, e in particolare nella Tuscia, siamo pronti a dare il nostro contributo come Slow Food Lazio affinché questa potenziale scelta venga rivista o meglio considerata non idonea, facciamo pertanto appello al rispetto del criterio CA11 (**Produzioni agricole di particolare qualità e tipicità e luoghi di interesse archeologico e storico**).

Delle 22 aree individuate nel Lazio dalla Sogin francamente non troviamo nessun nesso logico. La nostra continua ricerca di eccellenze e tipicità locali, nonché di prodotti di altissima qualità ci porta obbligatoriamente ad elencare la presenza di prodotti considerati come tali quali:

### **Presìdi Slow Food (progetto della Fondazione Biodiversità di Slow Food)**

Caciofiore della campagna romana  
Susianella di Viterbo  
Carne Maremmana  
Olio extravergine di Oliva

### **Prodotti nell'Arca del Gusto (progetto della Fondazione Biodiversità di Slow Food)**

Aglio rosso di proceno  
Anguilla dei laghi della Tuscia  
Antica lenticchia di Onano  
Carciofo di Orte  
Cece del solco dritto  
Cipolla bianca di Nepi  
Fagiolo carne di Fabrica di Roma  
Fagiolo del Purgatorio  
Fieno di Canepina  
Pamparito di Vignanello  
Pizza a Fiamma  
Salame cotto Viterbese

### **Prodotti DOP (riconoscimento comunitario)**

Olio extravergine di Oliva DOP Tuscia  
Olio extravergine di Oliva DOP Canino  
Nocciola Gentile Romana  
Castagna di Vallerano  
Vino Aleatico di Gradoli  
Vino Colli Etruschi Viterbesi  
Vino Est! Est!! Est!!!

Vino Vignanello  
Vino Tarquinia

**Prodotti IGP (riconoscimento comunitario)**

Vino Orvieto  
Vino Colli Cimini  
Vino Lazio  
Patata dell'Alto Viterbese

**Prodotti a Marchio Tuscia Viterbese (progetto della Camera di Commercio Viterbo)**

Cavolfiore  
Carni fresche  
Carni lavorate  
Chiocciola della Tuscia  
Ciliegia della Tuscia  
Coniglio verde leprino  
Miele della Tuscia  
Nocciola dei Cimini  
Pasticceria e prodotti da forno  
Patata dell' Alto Viterbese  
Prodotti dell' Alta Tuscia  
Prodotti biologici  
Prodotti caseari  
Prodotti ittici del lago di Bolsena  
Zafferano della Tuscia  
Preparati alimentari a base vegetale  
Olio Extravergine di Oliva della Tuscia

**Prodotti presenti nel Repertorio delle aziende del Lazio che commercializzano prodotti tipici e tradizionali dell'Arsial**

Bovino Maremmano  
Aglio rosso di Proceno  
Fagiolo Ciavattone piccolo  
Fagiolo giallo  
Fagiolo verdolino  
Fagiolo solfarino  
Lenticchia di Onano  
Fagiolo di Gradoli o Del Purgatorio

Soffermandosi in alcune aree nello specifico vt11-12-16-15-20 non possiamo che rimanere sbalorditi da quanto sia evidente la contrapposizione con le attuali realtà locali. Le aree citate sono all'interno del **Biodistretto delle Forre e Via amerina** che si estende su ben 13 Comuni con una densità di circa 80000 abitanti, ben 207 aziende biologiche, per una superficie complessiva di 4.266 ettari. Ufficialmente riconosciuto dalla Regione Lazio (Delibera Giunta Regionale 15 ottobre 2019 n.737 pubblicato nel Burl del 31 ottobre n8 supplemento 2 nel quadro della Legge Regionale n.11/2019 "Disposizioni per la disciplina e la promozione dei biodistretti") rappresenta per Slow Food Lazio un vero Laboratorio dove poter esprimere la continua ricerca nel valorizzare e promuovere l'agricoltura biologica, nell'affermare la biodiversità e la transizione del territorio verso un sistema agroecologico di produzione.

In piena sinergia , le politiche del Biodistretto si sposano con la nostra realtà Associativa: la raccolta differenziata dei rifiuti, il risanamento delle cave, la riduzione dei combustibili fossili, la transizione verso l'energia rinnovabile, una corretta gestione delle acque e una prospettiva senza chimica di sintesi in agricoltura ci vedono come protagonisti della continua crescita culturale , proprio in questi giorni è stato istituito il ministero della transazione Ecologica, possiamo confermare che la realtà di queste aree non solo sposa totalmente la finalità dello stesso ma si propone come vero esempio reale .Non possiamo non citare l'eccellenza della coltura della zona, essendo una zona vocata a questo tipo di coltura spesso intensiva.

La rete Slow Food nel Lazio si è proposta come divulgatore di un'agricoltura biologica e sostenibile , circa un anno fa è nata proprio con queste finalità la **Comunità Slow Food della Nocciola della Tuscia**. Il tema della monocultura, le sue problematiche e le sue opportunità oggi più che mai sono al centro del dibattito politico locale e nazionale.

La nocciola è una risorsa fondamentale per questo territorio e rappresenta circa il 40% di tutta la produzione nazionale. Questo dato, unito alla coltura più rappresentativa della nostra zona, contribuisce a definire la stessa come la più importante d'Italia sia in termini di qualità che di quantità. La creazione di un deposito di scorie radioattive in questa area rappresenterebbe la fine di un percorso, la morte per alcune aziende che supportate e promotrici dei nostri valori li vede come principali attori nella filiera di trasformazione e creazione di un mercato enogastronomico di altissima qualità a chilometro zero.

Le politiche di salvaguardia della biodiversità hanno mantenuto alcune eccellenti realtà come il Presidio Slow Food dell'olio extravergine di oliva e la continua ricerca ha permesso alla nocciola della Tuscia di intraprendere un cammino per diventare Presidio.

Tutta l'area del Biodistretto si presenta coltivata dalla Nocciola Romana Gentile DOP

Tra le 210 aziende biologiche sono presenti produttori e trasformatori, basti pensare che soltanto nel Comune di Corchiano sono presenti 3 laboratori di trasformazione riguardo la nocciola e ben 3 frantoi .

Uno dei frantoi nello specifico Azienda Agricola Ridolfi ha ricevuto nel 2017 l'importante riconoscimento "Presidio Slow Food Frantoio Nostrano" e circa 300 dei 1000 olivi si trovano proprio all'interno dell' area CNAPI vt-16.

La Comunità Slow Food per la valorizzazione della Nocciola della Tuscia sta finalizzando nel proprio territorio un progetto per lo sviluppo di una destinazione turistica denominato **Slow Travel**, così ricco di valori agroalimentari e storico culturali da tutelare e valorizzare.

Slow Travel è un progetto di Slow Food Internazionale che ha come obiettivi lo sviluppo e la promozione di un'esperienza di viaggio che sia coerente con la filosofia di Slow Food, Tale progetto intende sviluppare un turismo sostenibile e responsabile verso la pratica agroalimentare buona, pulita, giusta e sana nonché per l'ambiente, il paesaggio, l'economia circolare e la cultura, creando una migliore condivisione fra coloro che operano con i medesimi intenti, attraverso l'unione d'idee, esperienze, il confronto costante. Sostenere agricoltori e allevatori quali **Custodi della Terra**, incentivandoli al ritorno a "buone pratiche", alla sostenibilità, per mantenere il patrimonio della biodiversità, le risorse agrarie in erosione genetica, i prodotti dell'Arca. Incentivare la filiera agroturistica, predisporre e offrire strutture e servizi sostenibili alla comunità locale e ai turisti coerentemente ai principi di Slow Food. Creare una sinergia progettuale per studi e attività didattiche con le istituzioni scolastiche e di ricerca sul tema. Collaborare con altre realtà del territorio, in un'ottica di socializzazione inclusiva. L'intento è quello di sviluppare percorsi turistici e servizi fondati sulla promozione della biodiversità gastronomica, agroalimentare e culturale locale grazie a una intensa partecipazione del visitatore (visite in azienda, degustazioni, eventi, ecc.).