



Agro Romano: la nostra storia e la nostra identità.



ROMA
CAPITALE



PREMESSA

AGRO ROMANO - Dalle radici antiche alle sfide per il futuro

Tradizione, natura e cultura, collegamento tra passato e innovazione, per riscoprire i sapori e i saperi di questa terra, per le opportunità di domani.

L'Agro Romano oltre ad essere una grande zona rurale, è molto di più. Un territorio con un legame profondo con la storia di Roma, un ambiente naturale sempre più spesso minacciato dall'espansione urbana, e una fonte di biodiversità e cultura, in cui l'agricoltura, la natura e la storia si intrecciano in questo patrimonio ecologico e culturale, ancora oggi baluardo contro l'urbanizzazione forzata e fonte di vita per la capitale.

Esso circonda la città e comprende sia pianure che colline, e da un punto di vista politico e storico ha sempre rappresentato l'area sotto l'influenza del governo municipale di Roma. Il termine è stato ripreso dallo storico Flavio Biondo nel XV secolo e, durante il periodo umanistico, veniva usato per riferirsi alla campagna romana proprio nel territorio del municipio di Roma.

Oggi, l'Agro Romano rappresenta una delle ultime grandi aree verdi e agricole di una capitale europea, un vero e proprio polmone naturale che conserva il paesaggio originario della campagna romana. Nonostante le sfide legate all'urbanizzazione e alle trasformazioni del tessuto socio-economico, questo territorio continua a offrire opportunità straordinarie per lo sviluppo di un'agricoltura sostenibile, la valorizzazione delle tradizioni locali e il turismo culturale e naturalistico.

La sua posizione strategica, a ridosso della città, lo rende un luogo di grande interesse per la produzione agroalimentare e per la tutela delle risorse naturali. Le aziende agricole presenti nell'Agro Romano rappresentano un modello di resilienza e innovazione, riuscendo a coniugare le tecniche tradizionali con le nuove sfide della modernità, come l'uso di tecnologie green e la promozione della biodiversità. Non meno importante è l'aspetto culturale e storico dell'Agro Romano, un territorio che conserva tracce indelebili del passato: dalle antiche vie consolari romane ai casali storici, dagli acquedotti alle torri medievali, passando per le numerose aree archeologiche che testimoniano la continuità della presenza umana e dell'attività agricola nei secoli.

Per questi motivi, la tutela e la valorizzazione dell'Agro Romano sono temi di primaria importanza per il futuro di Roma e della sua regione. In un'epoca in cui la sostenibilità ambientale è sempre più centrale, preservare questo patrimonio si-

gnifica investire in qualità della vita, benessere collettivo e sviluppo economico responsabile. Il futuro dell'Agro Romano dipende dalla capacità di trovare un equilibrio tra progresso e conservazione, tra innovazione e rispetto della tradizione, garantendo al contempo nuove opportunità alle generazioni future.

STORIA E IDENTITÀ

Un patrimonio inestimabile alle porte di Roma

Con oltre 1.500 km² di colline, pianure e corsi d'acqua, l'Agro Romano è stato per secoli un centro di produzione agricola e pastorizia. I campi, i casali e le antiche strade romane testimoniano un passato fatto di resilienza e connessione con la natura. Oggi, l'Agro Romano è una delle ultime grandi aree agricole attorno a una capitale europea, rappresentando un "polmone verde" e un patrimonio da proteggere.

Nel corso della storia, l'Agro Romano è stato testimone di innumerevoli cambiamenti politici ed economici. Dall'epoca repubblicana a quella imperiale, ha rappresentato il principale approvvigionamento agricolo per la città di Roma. Il sistema delle ville rustiche romane, centri di produzione e commercio, ha lasciato tracce evidenti nel paesaggio ancora oggi visibili.

Durante il Medioevo, con il declino dell'Impero Romano e le invasioni barbariche, molti di questi insediamenti furono abbandonati o trasformati in rocche fortificate. I grandi latifondi passarono sotto il controllo della Chiesa e delle nobili famiglie romane, dando origine a un'economia prevalentemente feudale.

Nel Rinascimento, grazie all'interesse delle famiglie aristocratiche e dei papi, si assistette a una ripresa dell'agricoltura e della bonifica dei terreni. Le grandi ville patrizie vennero ampliate e trasformate in luoghi di svago e di produzione agricola, mantenendo il ruolo centrale dell'Agro Romano nell'approvvigionamento alimentare della città. I suoi confini sono cambiati nel tempo, ma ha mantenuto un ruolo chiave nell'evoluzione della città.

L'Agro Romano ha dunque sempre avuto un'importanza fondamentale per l'approvvigionamento di Roma, fin dall'antichità. Le pratiche agricole romane, influenzate dalle conquiste e dall'adattamento a diversi climi e suoli, hanno permesso di coltivare una varietà di cereali, legumi, frutta e verdura, sostenendo la crescita della popolazione urbana. Nel corso del tempo, il paesaggio dell'Agro Romano ha

subito notevoli trasformazioni, passando da un'economia prevalentemente agricola a un'area che oggi presenta un mix di terreni agricoli, sviluppi industriali e residenziali. Nonostante questi cambiamenti, l'Agro Romano mantiene un legame storico e culturale con la produzione alimentare e rappresenta un elemento importante per l'assetto urbano e i servizi ecosistemici della città.

Patrimonio storico e archeologico: un Tesoro di Storia e Architettura

L'Agro Romano custodisce importanti testimonianze storiche, come gli acquedotti romani, la Via Appia Antica, tombe monumentali e ville imperiali. I casali, le torri e le chiese rurali raccontano la storia di un territorio che è stato un crocevia tra vita rurale e urbana, conservando il suo valore storico e architettonico nei secoli.

Gli acquedotti romani, come l'Acquedotto Claudio e l'Acquedotto Felice, rappresentano un capolavoro di ingegneria idraulica che ancora oggi caratterizza il paesaggio dell'Agro Romano. La Via Appia Antica, definita "Regina Viarum", è uno dei tratti più affascinanti della campagna romana, con i suoi basoli originali, i mausolei e le ville patrizie.

Le torri medievali, costruite come sistemi di difesa, costellano il paesaggio e raccontano la storia di un'epoca in cui l'Agro Romano era soggetto a incursioni e conflitti. I casali agricoli, spesso appartenenti a famiglie nobiliari, rappresentano un legame diretto con la tradizione agricola del territorio.

Il valore storico dell'Agro Romano non risiede solo nei monumenti, ma anche nella sua essenza rurale e nella continuità delle attività agricole, che ancora oggi mantengono viva la memoria di un passato glorioso.

Oggi, grazie a progetti di recupero e valorizzazione, è possibile visitare molte di queste testimonianze, immergendosi in un paesaggio che unisce storia, natura e cultura, offrendo ai visitatori uno sguardo immersivo su una delle aree più preziose di Roma.

Biodiversità e Spazi Verdi nella Città Metropolitana di Roma

Un'Analisi Ecologica

I. Sintesi

Il presente rapporto fornisce un'analisi approfondita della biodiversità e degli spazi verdi all'interno della Città Metropolitana di Roma, con un focus specifico sull'area di Castel di Guido - Maccarese. L'indagine rivela una notevole ricchezza di specie animali e vegetali nonostante la significativa urbanizzazione, sottolineando il ruolo cruciale dei corridoi ecologici e delle aree protette nel mantenimento di questa diversità. Le aree formalmente protette si confermano di inestimabile valore ecologico, mentre gli orti urbani emergono come elementi in crescita, capaci di contribuire alla biodiversità e all'infrastruttura verde urbana. L'area di Castel di Guido - Maccarese, in particolare, si distingue per la sua importanza ecologica all'interno della rete regionale, rappresentando un prezioso mosaico di habitat.

II. Introduzione

L'ecologia urbana riveste un'importanza crescente nella gestione della biodiversità all'interno di aree metropolitane densamente popolate come Roma. Comprendere, monitorare e conservare la biodiversità in questi contesti è fondamentale per garantire i servizi ecosistemici, il benessere umano e la sostenibilità complessiva. La Città Metropolitana di Roma si presenta come un complesso intreccio di elementi urbani e naturali, all'interno del quale l'area di Castel di Guido - Maccarese rappresenta una zona periurbana con caratteristiche ecologiche uniche. L'obiettivo di questo rapporto è fornire un'analisi esaustiva della fauna, della flora, dei parchi, delle aree protette e degli orti urbani sia nella più ampia scala metropolitana che nella specifica area di Castel di Guido - Maccarese, con l'intento di informare future politiche ambientali e iniziative di conservazione.

III. Biodiversità della Città Metropolitana di Roma

A. Fauna

La cintura verde di Roma ospita una notevole ricchezza di specie animali, quantificabile in 33 specie di mammiferi, 140 specie di uccelli, 16 varietà di rettili e un

impressionante numero di 5200 tipi di insetti. La presenza di una tale varietà di specie in diversi gruppi tassonomici evidenzia l'importanza degli spazi verdi romani come habitat significativi all'interno di un importante centro urbano. Questa elevata diversità suggerisce la presenza di habitat variegati e nicchie ecologiche, che supportano una complessa rete alimentare e interazioni ecologiche.

All'interno di questo contesto, si osservano diversi livelli di adattamento della fauna alla vita urbana. Gli avvistamenti sempre più frequenti di cinghiali che si avventurano nel centro città rappresentano un chiaro esempio di interazione tra uomo e fauna selvatica negli spazi urbani, che può portare a conflitti e richiedere strategie di gestione. Queste incursioni sottolineano la permeabilità dei confini urbani e la necessità di comprendere e gestire l'interfaccia tra ambiente selvatico e urbano. È probabile che i movimenti dei cinghiali siano guidati dalla disponibilità di risorse e dalla frammentazione degli habitat, indicando la necessità di una migliore pianificazione urbana e gestione dei rifiuti.

Il successo delle volpi, che prosperano in tutta Roma, persino nel centro storico, utilizzando il corridoio verde che si estende dal Parco dell'Appia Antica al Colosseo, dimostra il ruolo fondamentale dell'infrastruttura verde nel mantenere la connettività per il movimento della fauna selvatica e la vitalità delle popolazioni. Questo evidenzia l'importanza di preservare e migliorare i corridoi verdi per facilitare la dispersione degli animali e l'accesso alle risorse all'interno del frammentato paesaggio urbano. L'adattabilità della volpe e l'utilizzo dei corridoi suggeriscono che il posizionamento e la gestione strategica degli spazi verdi possono beneficiare significativamente la fauna selvatica urbana.

L'introduzione e l'insediamento di parrocchetti (sia quello dal collare afro-asiatico che quello monaco sudamericano) e il loro impatto ecologico, come nel caso del parrocchetto dal collare che compete e occupa i siti di nidificazione dei picchi nativi¹, illustra le complessità delle specie invasive e i loro potenziali effetti negativi sulla biodiversità autoctona. Ciò sottolinea la necessità di monitorare e gestire le specie non native per mitigarne l'impatto sugli ecosistemi locali e sulla fauna autoctona. Le specie invasive possono sconvolgere l'equilibrio ecologico, competere con le specie native per le risorse e alterare la struttura dell'habitat.

All'interno dell'area metropolitana, si riscontrano anche specie a rischio di conservazione. L'habitat fragile del fratino, un piccolo uccello trampoliere che nidifica su terreni aperti lungo la costa, è significativamente minacciato dalla presenza umana durante la sua stagione riproduttiva estiva sulle spiagge frequentate. L'estinzione storica della lontra dal fiume Tevere a causa dell'inquinamento e dell'attività umana

rappresenta un toccante promemoria del grave impatto dei fattori antropogenici sulla fauna locale e del potenziale per una perdita irreversibile di biodiversità. Questo evidenzia le conseguenze a lungo termine del degrado ambientale sugli ecosistemi urbani e l'importanza del controllo dell'inquinamento e del ripristino degli habitat. La scomparsa della lontra indica un significativo declino della salute dell'ecosistema del Tevere nel tempo.

È importante notare la presenza di specie legalmente protette all'interno dell'area metropolitana e il cambiamento osservato nelle cause principali di morte degli animali, passate dalla caccia a cause naturali (con l'eccezione di episodi di bracconaggio come quello della gru a Lido dei Pini), riflettendo l'influenza della legislazione sulla conservazione e l'evoluzione degli atteggiamenti sociali verso la fauna selvatica. Questo suggerisce un trend positivo nella protezione della fauna, sebbene minacce come il bracconaggio debbano ancora essere affrontate. La protezione legale e una maggiore consapevolezza pubblica possono contribuire a ridurre la mortalità diretta causata dall'uomo nelle popolazioni di fauna selvatica.

La ricca fauna documentata all'interno del Parco Naturale Regionale dell'Appia Antica rappresenta un significativo punto caldo di biodiversità all'interno della città, con dettagliate liste di specie e comunità ecologiche. Per fornire un contesto più ampio, si può menzionare la diversità faunistica complessiva dell'Italia, che include un impressionante numero di specie endemiche e i conteggi totali per i principali gruppi di vertebrati e invertebrati, sottolineando l'importanza nazionale della biodiversità presente nella Città Metropolitana di Roma.

Infine, è utile considerare la prospettiva storica sugli animali nell'antica Roma, notando la presenza di specie native come lupi, orsi e cinghiali accanto all'introduzione di animali esotici per gli spettacoli. Tuttavia, è fondamentale chiarire che questo fornisce un contesto storico piuttosto che un riflesso diretto della fauna attuale.

B. Flora

La Città Metropolitana di Roma vanta una notevole diversità floristica, con 1300 specie di piante selvatiche all'interno della cintura verde di Roma e un inventario più completo di 1649 entità di flora vascolare identificate nell'area metropolitana. Questi numeri sottolineano la ricchezza botanica della regione, probabilmente dovuta alla varietà dei suoi habitat e alla sua lunga storia. La combinazione di paesaggi naturali e influenzati dall'uomo contribuisce a un elevato numero di specie vegetali.

È di fondamentale importanza preservare i frammenti rimanenti di vegetazione quasi naturale all'interno della matrice urbana per la conservazione di taxa di elevato valore conservativo. Questi resti spesso ospitano specie vegetali rare, specializzate o endemiche particolarmente vulnerabili alla perdita e alla frammentazione degli habitat. La protezione di queste aree è essenziale per mantenere l'unicità del patrimonio botanico della regione.

L'area metropolitana è caratterizzata da una vasta gamma di tipi di vegetazione, tra cui boschi decidui di querce sub-mediterranei, macchia mediterranea e garighe, boschi ripariali, canneti e giuncheti, vegetazione igrofila di acque interne e vegetazione delle dune costiere, evidenziando l'eterogeneità ecologica del territorio.

La flora ruderale, che si trova negli habitat creati dall'uomo come i margini stradali e gli appezzamenti abbandonati, svolge un ruolo significativo come inaspettato serbatoio di ricchezza floristica e fornitore di importanti funzioni ecosistemiche all'interno dell'area metropolitana. Questo contrasta la comune percezione delle aree urbane come prive di una significativa biodiversità e sottolinea il valore ecologico di habitat spesso trascurati. Questi habitat disturbati possono ospitare una sorprendente diversità di vita vegetale, comprese specie native adattate a tali condizioni.

Un caso interessante è rappresentato da specie native in espansione come *Crepis bursifolia*, che si è adattata con successo a siti fortemente disturbati e urbanizzati in tutta Roma, dimostrando la resilienza ecologica e l'adattabilità di alcune specie di flora autoctona ai cambiamenti ambientali indotti dall'uomo. Ciò suggerisce che alcune specie native non solo possono sopravvivere, ma anche prosperare negli ambienti urbani. La comprensione di questi meccanismi adattativi può informare le strategie di inverdimento urbano e di miglioramento della biodiversità.

Il Giardino Botanico di Roma, con le sue vaste collezioni di specie vegetali provenienti da tutto il mondo, svolge un ruolo cruciale nella conservazione ex-situ, nella ricerca scientifica e nell'educazione pubblica sulla diversità vegetale. I giardini botanici svolgono un ruolo fondamentale nella conservazione delle risorse genetiche vegetali e nella sensibilizzazione sull'importanza della flora. Le diverse collezioni mostrano l'interconnessione globale della biodiversità vegetale.

Infine, si può menzionare la flora del Parco Naturale Regionale dell'Appia Antica, notando la presenza di 714 taxa legati al clima mediterraneo e la presenza di specie legnose aliene, illustrando ulteriormente la diversità botanica e l'influenza delle piante introdotte all'interno dell'area metropolitana. Le aree protette come l'Appia Antica sono vitali per la salvaguardia di una parte significativa della flora regionale.

IV. Parchi e Aree Protette nella Città Metropolitana di Roma

A. Parchi

La città di Roma ospita un'ampia varietà di parchi urbani, tra cui spiccano Villa Borghese, il Giardino degli Aranci, Villa Ada, il Parco degli Acquadotti, la Terrazza del Pincio, il Roseto Comunale, il Parco Regionale dell'Appia Antica, Villa Doria Pamphilj, Villa Torlonia e Villa Celimontana. A questi si aggiungono Parco Adriano, Parco Savello e i parchi di Tivoli, come Villa Gregoriana e Villa Adriana, oltre ad altri notevoli spazi verdi come il parco di Tor Fiscale, il Parco della Caffarella, il Parco Regionale del Pineto e il Parco di Colle Oppio. Questa vasta offerta di spazi verdi ricreativi all'interno della città soddisfa le diverse esigenze della popolazione urbana. Questi parchi forniscono opportunità per il tempo libero, l'esercizio fisico e la connessione con la natura per gli abitanti della città.

Oltre al loro ruolo primario nel fornire opportunità ricreative e valore estetico, questi parchi urbani contribuiscono in modo significativo alla biodiversità urbana, offrendo habitat per varie specie vegetali e animali all'interno della città. Anche i parchi urbani progettati possono supportare la fauna locale e migliorare la connettività ecologica.

B. Aree Protette

Le aree protette sono classificate a livello nazionale dalla Legge 394/91 in categorie come Parchi Nazionali, Parchi Naturali Regionali e Interregionali, Riserve Naturali, Zone Umide di Importanza Internazionale, Altre Aree Naturali Protette e Zone di Protezione. A livello regionale nel Lazio, le categorie principali includono Parchi Naturali, Riserve Naturali e Monumenti Naturali. Comprendere queste classificazioni è fondamentale per interpretare il quadro giuridico e amministrativo che disciplina la conservazione della natura nella zona. Le diverse categorie riflettono differenti livelli di protezione e obiettivi di gestione.

La Città Metropolitana di Roma Capitale gestisce direttamente diverse aree protette, tra cui:

- Riserva Naturale Regionale Macchia di Gattaceca e Macchia del Barco
- Riserva Naturale Regionale Monte Catillo
- Riserva Naturale Regionale Monte Soratte
- Riserva Naturale Regionale Nomentum
- Monumento Naturale Palude di Torre Flavia

- Riserva Naturale Regionale Villa Borghese di Nettuno (anche indicata come Villa Boschi)
- Zona di Protezione Speciale Torre Flavia
- Zona Speciale di Conservazione Monte Soratte
- Zona Speciale di Conservazione Macchia di S. Angelo Romano
- Zona Speciale di Conservazione Macchia Grande di Ponte Galeria
- Zona Speciale di Conservazione Monte Guadagnolo
- Zona Speciale di Conservazione Monti Ruffi (versante sud ovest)
- Zona Speciale di Conservazione Secche di Torre Flavia

A livello regionale, all'interno del territorio della Città Metropolitana si trovano anche le seguenti aree protette:

- Parco Naturale Regionale Appia Antica
- Parco Naturale Regionale Bracciano - Martignano
- Parco Naturale Regionale Monti Lucretili
- Parco Naturale Regionale Monti Simbruini

Queste aree protette formano una vitale “corona di verde intorno a Roma”, sottolineando la loro importanza strategica per l'integrità ecologica dell'intera regione metropolitana. Questa rete di aree protette funge da cruciale insieme di tappe e rifugi per la biodiversità all'interno di un paesaggio fortemente urbanizzato. La loro interconnessione supporta i processi ecologici e la sopravvivenza delle specie.

Un approccio progressista è rappresentato dalla gestione partecipativa adottata dalla Città Metropolitana attraverso l'istituzione di Consulte degli attori sociali per diverse riserve e il Monumento Naturale, indicando un impegno verso una governance inclusiva negli sforzi di conservazione. Il coinvolgimento delle comunità locali e degli stakeholder nella gestione delle aree protette può portare a risultati di conservazione più efficaci e sostenibili, promuovendo un senso di appartenenza e responsabilità.

È inoltre da notare l'esistenza di “Roma Natura” come unico ente regionale responsabile della gestione di molte aree protette all'interno della Città Metropolitana, semplificando i processi amministrativi e potenzialmente migliorando il coordinamento della conservazione. Questa struttura di gestione centralizzata può migliorare l'efficienza e la coerenza negli sforzi di conservazione regionale.

V. Orti Urbani nella Città Metropolitana di Roma

Il fenomeno degli orti urbani a Roma è in crescita, con una crescente popolarità e riconoscimento come preziosa iniziativa di inverdimento urbano. Nel 2011, si contavano 194 colonie ortive su un'area di circa 167 ettari, mentre dati più recenti del 2014 riportano 88 orti comunali con una superficie complessiva di circa 3.75 ettari, concentrati principalmente nella parte meridionale della città. Queste cifre forniscono un'idea della scala dell'agricoltura urbana a Roma e del suo potenziale contributo allo spazio verde urbano e alla produzione alimentare locale. La discrepanza tra il numero e l'area di diversi tipi di orti suggerisce scale e scopi variabili.

A Roma si possono trovare diverse tipologie di orti urbani, tra cui orti residenziali, appezzamenti agricoli, orti istituzionali (ad esempio, presso scuole o carceri), orti comunitari condivisi e orti informali o sviluppati spontaneamente, oltre alla specifica categoria di "orti urbani comunitari" riconosciuta dalle recenti normative. Questa varietà riflette le diverse motivazioni e i contesti dell'orticoltura urbana, che vanno dalla produzione alimentare individuale alla costruzione della comunità e all'inclusione sociale.

Alcune iniziative di orti urbani illustrano le loro caratteristiche e i loro benefici. Gli Orti Urbani di Largo Veratti rappresentano un esempio concreto di orto comunitario ben consolidato, con dettagli sulla sua posizione, notevoli dimensioni (5.000 mq), l'elevato numero di utenti (circa 100), la sua struttura di gestione, la gamma di strutture e attività offerte e le sue caratteristiche di accessibilità. Questo fornisce un modello per lo sviluppo di successo di orti urbani, mostrando il suo potenziale per l'aggregazione sociale, la produzione alimentare e l'impegno della comunità. Gli orti urbani di Garbatella sono specificamente evidenziati come "orti comunitari" che si rivolgono a un gruppo eterogeneo di utenti oltre ai soli pensionati, sottolineando i forti aspetti sociali e di costruzione della comunità di questa particolare iniziativa e la loro posizione unica all'interno del tessuto urbano piuttosto che solo nelle aree periferiche. Questo modello dimostra il potenziale degli orti urbani nel promuovere l'interazione sociale e un senso di proprietà comunitaria degli spazi verdi. L'ambizioso piano annunciato per la creazione del più grande parco di orti urbani d'Europa presso l'ex complesso di Santa Maria della Pietà, che comprende circa 350 spazi coltivabili, indica un significativo sviluppo futuro dell'agricoltura urbana a Roma con il potenziale per diventare un progetto di punta. Questa iniziativa su larga scala segnala un crescente riconoscimento dell'importanza degli orti urbani per la sostenibilità ambientale, l'inclusione sociale e potenzialmente anche i

benefici economici. L'assegnazione di un'area di 46 ettari all'interno del Parco della Marcigliana a progetti agricoli, inclusa la produzione biologica e a filiera corta, suggerisce una promettente tendenza all'integrazione dell'agricoltura urbana con le aree protette esistenti, creando potenzialmente sinergie tra produzione alimentare, conservazione della biodiversità e gestione del paesaggio. Questa integrazione potrebbe migliorare il valore ecologico delle aree protette promuovendo al contempo sistemi alimentari sostenibili.

Il quadro normativo e amministrativo a sostegno degli orti urbani a Roma è in evoluzione, come testimoniato dal nuovo regolamento per gli "orti urbani comunitari" e dalle funzioni dell'Ufficio Orti Urbani dedicato all'interno del Comune di Roma, che includono l'elaborazione delle domande, la verifica della disponibilità di terreni idonei, la selezione dei progetti e il monitoraggio degli orti esistenti. Ciò indica un formale riconoscimento e un sostegno istituzionale alle iniziative di orticoltura urbana da parte dell'amministrazione comunale. Normative chiare e organismi amministrativi dedicati possono facilitare lo sviluppo e la gestione sostenibile degli orti urbani.

Si stima che circa 3000 persone siano direttamente coinvolte nella coltivazione degli orti urbani a Roma, sottolineando il significativo livello di impegno dei cittadini in questa attività.

Infine, esaminando le informazioni relative a potenziali siti web ufficiali per gli orti urbani a Roma, si nota che alcuni risultati sembrano indirizzare a un hotel piuttosto che a risorse municipali ufficiali, mentre menziona un sito web per il Roseto Comunale, che potrebbe ospitare informazioni su altre iniziative di verde urbano. Ciò suggerisce la necessità di ulteriori indagini per identificare la piattaforma ufficiale centrale per le informazioni sugli orti urbani a Roma.

VI. L'Area di Castel di Guido - Maccarese: Un Caso Studio

A. Fauna e Flora

L'area di Castel di Guido - Maccarese si colloca all'interno dei confini della Riserva Naturale Statale del Litorale Romano, evidenziando la sua integrazione in un'area protetta di rilevanza nazionale. Questa collocazione sottolinea l'importanza ecologica dell'area all'interno di un più ampio quadro di conservazione.

Il paesaggio dell'area è caratterizzato da una notevole diversità, con basse colline ondulate, pascoli, prati, vari tipi di boschi (tra cui diverse varietà di querce), siepi e aree coltivate intersparse, che contribuiscono all'eterogeneità degli habitat e supportano una varietà di specie.

La fauna documentata nell'area di Castel di Guido - Maccarese comprende:

- Mammiferi: tra cui cinghiali, volpi, tassi, lepri, faine, istrici, donnole, arvicole, moscardini e persino la presenza di lupi, indicando una popolazione relativamente sana di mammiferi di medie e grandi dimensioni.
- Rettili: come la testuggine di Hermann e il biacco, evidenziando la presenza di rettili caratteristici del Mediterraneo.
- Uccelli: un'impressionante diversità di specie nidificanti e migratrici, tra cui rondini, balestrucci, gruccioni, varie specie di averle, saltimpali, albanelle, nibbi bruni e reali, poiane, falchi pecchiaioli, picchi, upupe e un totale di 160 specie di uccelli registrate all'interno dell'Oasi Castel di Guido, dimostrando l'importanza dell'area per l'avifauna.
- In particolare, l'avifauna delle Vasche di Maccarese è degna di nota per la sua importanza come punto di sosta e svernamento per un'ampia varietà di specie di uccelli acquatici, tra cui diverse anatre, aironi e altri uccelli dipendenti dalle zone umide. La creazione di questo habitat umido artificiale attraverso l'acquacoltura abbandonata ha inavvertitamente portato a un significativo beneficio per la biodiversità, in particolare per gli uccelli acquatici.
- Le ricerche sui micro-mammiferi condotte a Castel di Guido hanno identificato la presenza di 17 specie diverse, indicando una ricca comunità di piccoli mammiferi.

La flora identificata nell'area di Castel di Guido - Maccarese comprende:

- Varie componenti della macchia mediterranea, tra cui specie come fillirea, erica, corbezzolo e lentisco, insieme a diversi tipi di boschi di querce (tra cui la sughera e il leccio), nonché la presenza di pioppi e allori in alcune zone.³⁵ Questa combinazione di tipi di vegetazione supporta una vasta gamma di vita animale e riflette il tipico bioma mediterraneo.

L'Oasi LIPU Castel di Guido rappresenta un'area chiave dedicata alla conservazione della natura all'interno della tenuta di Castel di Guido, gestita dalla Lega Italiana Protezione Uccelli (LIPU) e che funge da rifugio per numerose specie di uccelli e altra fauna selvatica. La presenza di questa oasi dedicata sottolinea il valore conservativo dell'area e gli sforzi attivi per proteggerne la biodiversità.

B. Parchi e Aree Protette

L'intera area di Castel di Guido - Maccarese rientra nella vasta Riserva Naturale Statale del Litorale Romano, sottolineando il suo status di area protetta a livello statale. L'Oasi LIPU Castel di Guido è una distinta area protetta gestita dalla LIPU all'interno della Riserva più ampia. La vasta tenuta agricola di Castel di Guido, che si estende per 2500 ettari, pur essendo principalmente agricola, contribuisce anche al paesaggio e fornisce habitat per la fauna selvatica. Macchiagrande di Ponte Galeria, che si sovrappone all'area di Castel di Guido, è designata come Sito di Importanza Comunitaria (SIC) ai sensi della rete Natura 2000, indicandone il significato ecologico a livello europeo. Questa designazione SIC sottolinea la presenza di habitat e specie di interesse conservativo europeo.

C. Orti Urbani

È stato proposto un piano futuro per la creazione di una rete di orti urbani all'interno dell'area di Castel di Guido, concepiti come sinergici con gli sforzi di conservazione della biodiversità.⁴⁴ Ciò suggerisce un approccio lungimirante all'integrazione dell'agricoltura urbana con la conservazione ecologica in questo contesto periurbano. Tuttavia, in passato ci sono state sfide e una mancanza di approvazione da parte della Riserva del Litorale per le iniziative di orti urbani a Castel di Guido, come menzionato in precedenti rapporti, ma si nota anche il continuo interesse e il potenziale per futuri sviluppi in quest'area.⁴⁵ Ciò indica che, sebbene in passato ci possano essere stati ostacoli normativi, l'idea degli orti urbani a Castel di Guido è ancora rilevante e in fase di considerazione. L'UNSIC (Unione Nazionale Sindacale Imprenditori e Coltivatori) ha suggerito la promozione di orti sociali all'interno della Tenuta di Castel di Guido, in linea con la più ampia funzione etico-educativa proposta per la tenuta.

VII. Analisi Comparativa

La seguente tabella riassume i dati chiave per l'intera Città Metropolitana di Roma e l'area di Castel di Guido - Maccarese, fornendo una chiara panoramica comparativa:

Categoria	Città Metropolitana di Roma	Area di Castel di Guido - Maccarese
Numero stimato di specie di mammiferi	33+	7+ (cinghiali, volpi, tassi, lepri, faine, istrici, donnole, arvicole, moscardini, lupi)
Numero stimato di specie di uccelli	140+	160+ (rondini, balestrucci, gruccioni, averle, saltimpali, albanelle, nibbi, poiane, falchi, picchi, upupe, numerose specie di uccelli acquatici)
Numero stimato di specie di rettili	16+	2+ (testuggine di Hermann, biacco)
Numero di specie di piante selvatiche/entità di flora vascolare	1300/1649	Non quantificato precisamente, ma diversificata flora mediterranea (macchia, querce, sughere, lecci, pioppi, allori)
Numero di parchi formalmente riconosciuti	Numerosi parchi urbani + aree protette regionali/metropolitane	Parte della Riserva Naturale Statale del Litorale Romano, include l'Oasi LIPU Castel di Guido
Tipi di aree protette presenti	Parchi Regionali, Riserve Regionali/Metropolitane, Monumenti Naturali, ZPS, ZSC	Riserva Naturale Statale, SIC
Presenza e scala degli orti urbani	~167 ha nel 2011, espansione prevista	Piani futuri, ostacoli passati

VIII. Conclusioni

La Città Metropolitana di Roma si distingue per la sua notevole biodiversità e per la sua vasta rete di spazi verdi, che includono sia aree protette formalmente designate che infrastrutture verdi urbane. L'analisi evidenzia il valore ecologico di queste aree nel mantenimento della diversità biologica all'interno di un contesto urbano complesso.

L'area di Castel di Guido - Maccarese riveste un'importanza ecologica particolare all'interno della rete regionale, caratterizzata da una ricca diversità di fauna e flora e dalla sua inclusione nella Riserva Naturale Statale del Litorale Romano. La presenza dell'Oasi LIPU Castel di Guido sottolinea ulteriormente il valore conservativo di quest'area.

Gli orti urbani, inclusi quelli potenzialmente svilupppabili nell'area di Castel di Guido - Maccarese, rappresentano uno strumento in crescita per migliorare il verde urbano, promuovere la biodiversità e favorire l'impegno della comunità con la natura. Il loro sviluppo, tuttavia, necessita di essere attentamente considerato in relazione alle normative esistenti, in particolare all'interno delle aree protette.

IX. Raccomandazioni

Si suggeriscono le seguenti direzioni per la ricerca futura: indagini dettagliate sulla biodiversità all'interno di specifici spazi verdi urbani, studi sull'impatto ecologico degli orti urbani e valutazioni dell'efficacia delle attuali strategie di conservazione nella Città Metropolitana di Roma. Per rafforzare gli sforzi di conservazione, si raccomanda di migliorare la gestione e la connettività delle aree protette, mitigare i conflitti tra uomo e fauna selvatica nelle zone urbanizzate e controllare la diffusione delle specie invasive. Si propongono iniziative politiche per sostenere ulteriormente lo sviluppo di orti urbani sostenibili, considerando il loro potenziale ruolo nel migliorare la biodiversità, promuovere la produzione alimentare locale e aumentare l'accesso agli spazi verdi per i residenti urbani, affrontando al contempo i potenziali conflitti con le normative esistenti sulle aree protette. Infine, si suggeriscono strategie per promuovere una maggiore consapevolezza e partecipazione pubblica all'ecologia urbana e alla conservazione della biodiversità all'interno della Città Metropolitana di Roma, sottolineando l'importanza di aree periurbane come Castel di Guido - Maccarese come interfacce chiave tra lo sviluppo urbano e gli ambienti naturali.

PRODUZIONE ED ECONOMIA

Premessa

L'Agro Romano e la Città Metropolitana di Roma rappresentano un territorio di grande valore per la produzione agroalimentare, con una ricca tradizione e una crescente attenzione alla qualità e alla sostenibilità. Questo settore riveste un ruolo fondamentale nell'economia locale, offrendo prodotti di eccellenza e promuovendo il turismo enogastronomico.

Attività Produttive Agroalimentari

● Aziende Agroalimentari:

- L'Agro Romano ospita numerose aziende agricole di diverse dimensioni, specializzate in produzioni tipiche come olio d'oliva, vino, formaggi, salumi e ortaggi.
- Azienda Agricola Maccarese: una delle più grandi aziende agricole d'Italia, con una vasta produzione di cereali, foraggi, ortaggi e prodotti zootecnici.
- Aziende che producono il latte, che poi confluisce nella produzione della Fattoria Latte Sano.
- Le aziende agricole che si trovano nella zona di Castel di Guido e nella Tenuta del Cavaliere.
- Agricoltura Nuova e Agricoltura Capodarco, produzioni e vendita diretta.

● Mercati Agroalimentari:

- I mercati agroalimentari rappresentano un importante canale di vendita per i prodotti locali, offrendo ai consumatori la possibilità di acquistare prodotti freschi e di stagione direttamente dai produttori.
- Il mercato di Tor de Cenci, il mercato di Roma 70 e la Città dell'Altra Economia.

● Turismo Agroalimentare ed Enogastronomico:

- L'Agro Romano e la Città Metropolitana di Roma offrono numerose opportunità per il turismo enogastronomico, con percorsi di degustazione, visite alle aziende agricole e partecipazione a sagre e feste tradizionali.
- La presenza di molte aziende agricole con vendita diretta, e possibilità di ristoro, favorisce questo tipo di turismo.

- **Mercati Internazionali:**

- Le aziende agroalimentari romane partecipano attivamente a mercati internazionali, promuovendo i prodotti locali e valorizzando la qualità e l'autenticità delle produzioni.

- **Associazioni di Categoria:**

- Le associazioni di categoria svolgono un ruolo importante nella tutela e nella promozione del settore agroalimentare, offrendo supporto tecnico e commerciale alle aziende associate.
- La Coldiretti, che ha una forte presenza nel territorio.

- **Farmer Market:**

- I Farmer Market offrono ai consumatori la possibilità di acquistare prodotti agricoli freschi e di stagione direttamente dai produttori locali, promuovendo la filiera corta e la sostenibilità.

- **Attività della Coldiretti:**

- Coldiretti è una delle principali associazioni di categoria del settore agricolo in Italia, con una forte presenza a Roma e nella Città Metropolitana.
- L'associazione svolge un ruolo attivo nella tutela degli interessi degli agricoltori, nella promozione dei prodotti locali e nella valorizzazione del territorio.
- Coldiretti è attiva nell'organizzazione dei Farmer Market.

Considerazioni aggiuntive

- La presenza di aziende agricole come Maccarese S.p.A., con la sua vasta estensione e produzione diversificata, evidenzia il potenziale produttivo dell'Agro Romano.
- L'importanza dei mercati agroalimentari e dei Farmer Market sottolinea la crescente attenzione dei consumatori verso i prodotti locali e la filiera corta.
- Il turismo enogastronomico, con le sue iniziative di degustazione e visita alle aziende agricole, rappresenta un'importante opportunità per valorizzare il territorio e promuovere i prodotti locali.

PRODOTTI TIPICI

La Cultura e la Cucina dell'Agro Romano

L'eredità culinaria duratura dell'Agro Romano

L'Agro Romano, un territorio intriso di millenni di storia e caratterizzato dal suo paesaggio rurale, ha coltivato una tradizione culinaria che testimonia il profondo legame tra terra, cultura e gastronomia. La cucina di questa regione, che circonda la città di Roma, rappresenta più di un semplice sostentamento; è un'espressione di valori culturali e ambientali profondamente radicati, dove la semplicità intrinseca e la qualità eccezionale degli ingredienti locali convergono per creare sapori che raccontano una storia avvincente di tradizione e innovazione. Questo rapporto approfondisce il poliedrico panorama culinario dell'Agro Romano, esplorandone il contesto storico e geografico, i suoi prodotti iconici, la ricchezza delle sue ricette tradizionali, la filosofia di fondo dell'intraprendenza, il ruolo vibrante delle celebrazioni locali, l'evoluzione della sua identità gastronomica e l'importanza fondamentale della stagionalità nel plasmare il suo carattere distintivo.

Un viaggio nel tempo e nella terra: storia e geografia dell'Agro Romano

Per apprezzare veramente il patrimonio culinario dell'Agro Romano, è essenziale comprendere le forze storiche e geografiche che ne hanno plasmato l'identità. Conosciuta nell'antichità come *Ager Romanus*, o "campo di Roma"¹, questa regione ha svolto un ruolo fondamentale nel fornire alla città cibo e risorse essenziali per secoli. ¹ I confini dell'*Ager Romanus*, inizialmente limitati, si sono ampliati di pari passo con la crescita del potere romano, comprendendo un'area di influenza politicamente significativa attorno alla fiorente metropoli. ² L'agricoltura non era semplicemente un'attività economica, ma era profondamente radicata nell'*ethos* romano, spesso idealizzata come il modo di vivere più virtuoso. ⁴ Il primo paesaggio agricolo era caratterizzato da piccole fattorie a conduzione familiare, che in seguito si sono trasformate in tenute più grandi note come latifondi, in particolare con l'estensione della portata di Roma e l'aumento della disponibilità di manodopera schiava. ⁴ Le colture di base che costituivano il fondamento della dieta romana e, di conseguenza, delle tradizioni culinarie dell'area circostante, includevano vari cereali come miglio, farro, spelta e, più tardi, grano duro, insieme a olive e uva. ⁴ La necessità di nutrire una grande popolazione urbana stimolò lo sviluppo di sofisticati sistemi di gestione del territorio e

di irrigazione, dimostrando una precoce comprensione dell'efficienza agricola e dell'utilizzo delle risorse. ¹ L'enfasi storica sulla produzione agricola gettò le basi per una cucina che valorizzava intrinsecamente la qualità e la freschezza degli ingredienti di provenienza locale.

Le trasformazioni successive al declino dell'Impero Romano determinarono cambiamenti nella proprietà terriera e nelle pratiche agricole. ¹⁰ Tuttavia, l'Agro Romano continuò a svolgere il suo ruolo cruciale nel fornire sostentamento alla città di Roma. Durante il periodo medievale e sotto l'influenza dello Stato Pontificio, la gestione del territorio si evolse, ma il legame fondamentale tra la regione e la sua produzione agricola rimase forte. ² Mentre innovazioni agricole come l'aratro pesante emersero in altre parti d'Europa ¹⁰, l'Agro Romano probabilmente adattò le sue pratiche esistenti per soddisfare le continue richieste della capitale, riflettendo una tradizione agricola continua, seppur in evoluzione. L'era moderna ha assistito a una significativa urbanizzazione e sviluppo industriale, portando a un'invasione dei terreni agricoli tradizionali. ¹ Nonostante queste pressioni, gli sforzi per preservare le aree agricole e promuovere pratiche sostenibili sottolineano il duraturo riconoscimento del valore dell'Agro Romano, sia per la sua capacità produttiva che per il suo profondo patrimonio culturale. ¹⁴ Il paesaggio contemporaneo dell'Agro Romano può essere descritto come un "ibrido", dove l'agricoltura tradizionale coesiste con sviluppi industriali e residenziali. ¹ Questa giustapposizione evidenzia la tensione attuale tra progresso e preservazione di una regione agricola storicamente significativa.

Geograficamente, l'Agro Romano comprende l'area rurale che circonda Roma, con confini definiti a sud, ovest, nord ed est. ² Il suo territorio è vario, caratterizzato sia da pianure fertili che da dolci colline. ² La regione gode di un clima mediterraneo caratterizzato da estati secche e calde e inverni miti e piovosi, condizioni altamente favorevoli alla coltivazione di una vasta gamma di prodotti agricoli. ¹ La presenza di depositi vulcanici, in particolare nella parte sud-orientale, contribuisce alla fertilità del suolo e costituisce anche la base di una significativa falda acquifera regionale, una fonte vitale di acqua dolce. ¹ Il fiume Tevere e altre fonti d'acqua hanno storicamente svolto un ruolo cruciale nella produttività agricola della zona, supportando l'irrigazione e modellando il paesaggio. ¹ Queste specifiche caratteristiche geografiche, ovvero il suolo fertile, il clima favorevole e la disponibilità di acqua, sono state determinanti nel determinare i tipi di prodotti agricoli che prosperano nell'Agro Romano e, per estensione, gli elementi fondamentali della sua cucina locale.

I pilastri del sapore: uno sguardo approfondito ai prodotti iconici

Tre prodotti spiccano come particolarmente emblematici del ricco patrimonio culinario dell'Agro Romano: il Pecorino Romano DOP, il Carciofo Romanesco IGP e la Porchetta di Ariccia IGP. Ognuno di questi vanta una storia unica, metodi di produzione distinti e un profondo significato culturale all'interno della regione.

Il Pecorino Romano DOP è un formaggio duro e salato prodotto con latte di pecora.

²¹ Il suo status di Denominazione di Origine Protetta (DOP) garantisce che sia prodotto secondo rigide normative in aree specifiche, tra cui Lazio, Sardegna e la provincia di Grosseto in Toscana. ²¹ Questo formaggio ha una lunga e illustre storia, essendo stato un alimento base nella dieta dei legionari romani oltre duemila anni fa. ²¹ La sua capacità di essere conservato per lunghi periodi lo rendeva una provvista ideale per l'esercito romano. Sebbene le sue origini siano nelle campagne intorno a Roma, gran parte della sua produzione si è spostata in Sardegna nel tempo. ²¹ Il Pecorino Romano è un ingrediente fondamentale in diversi iconici piatti di pasta romani, tra cui Carbonara, Cacio e Pepe e Gricia, dove il suo sapore forte e saporito gioca un ruolo centrale. ²¹ Tradizionalmente, le famiglie romane celebrano l'arrivo della primavera il primo maggio gustando il formaggio pecorino con fave fresche durante le escursioni nella campagna romana. ³ L'importanza storica del Pecorino Romano come fonte alimentare vitale, persino per l'esercito romano, evidenzia la sua presenza duratura nel panorama alimentare della regione. La successiva espansione della sua produzione in Sardegna riflette l'interazione tra domanda crescente e paesaggi agricoli in evoluzione.

Il Carciofo Romanesco IGP è un carciofo grande e rotondo, rinomato per il suo sapore dolce e delicato. ²⁶ Il suo status di Indicazione Geografica Protetta (IGP) indica la sua origine specifica all'interno di comuni designati della regione Lazio e l'adesione a particolari standard di qualità. ²⁶ Questi carciofi vengono solitamente raccolti a mano tra febbraio e maggio. ²⁶ La coltivazione di carciofi nell'Italia centrale, compreso l'Agro Romano, ha una lunga tradizione, che risale potenzialmente all'epoca etrusca, come testimoniano antiche raffigurazioni. ²⁶ Il Carciofo Romanesco è l'ingrediente principale di due classiche preparazioni di carciofo romano: i Carciofi alla Romana (carciofi alla romana, brasati con aglio, menta e prezzemolo) e i Carciofi alla Giudia (carciofi alla giudia, fritti fino a diventare croccanti). ²⁷ Il clima favorevole e il terreno sabbioso della regione costiera del Lazio con la sua altitudine collinare nell'entroterra forniscono le condizioni di crescita ideali per questa particolare varietà di carciofo. ²⁶ La coltivazione precoce dei carciofi nell'Agro Romano dimostra il duraturo adattamento di questo ortaggio all'ambiente locale, consoli-

dandone il posto nell'identità culinaria regionale. La designazione IGP sottolinea ulteriormente le qualità uniche che il Carciofo Romanesco deriva dal suo specifico terroir.

La porchetta di Ariccia IGP è un saporito piatto di maiale arrosto, solitamente preparato con un maiale intero o con la sua parte centrale, e condito con una miscela di erbe aromatiche, tra cui rosmarino, aglio e pepe nero.²⁹ Lo status IGP si applica specificamente alla porchetta prodotta nel comune di Ariccia, situato nella zona dei Castelli Romani, appena a sud di Roma.³⁰ La tradizione di preparare la porchetta in questa regione è antica, e alcuni ritengono che le sue origini siano antecedenti all'epoca romana.²⁹ La porchetta è un piatto popolare nelle feste locali, nelle fiere e nei mercati, ed è ampiamente apprezzata come cibo da strada romano per eccellenza, spesso servita in panini con pane croccante.²⁹ Ariccia celebra la sua eredità culinaria con un'annuale Sagra della Porchetta, un festival dedicato a questo amato piatto.³¹ La porchetta di Ariccia è caratterizzata dalla sua caratteristica crosta marrone e croccante e dalla sua carne tenera e succulenta, infusa con il fragrante aroma delle erbe.³⁰ La forte associazione della porchetta con Ariccia e le sue probabili radici antiche suggeriscono una tradizione culinaria profondamente radicata nella cultura locale, tramandata di generazione in generazione. La sua popolarità duratura nelle riunioni comunitarie e come cibo da strada facilmente reperibile sottolinea il suo significato culturale come piatto festoso e accessibile.

Oltre le icone: alla scoperta di altri prodotti tipici dell'Agro Romano

Mentre il Pecorino Romano, il Carciofo Romanesco e la Porchetta di Ariccia sono senza dubbio iconici, il paesaggio agricolo dell'Agro Romano produce una vasta gamma di altri prodotti di alta qualità che contribuiscono alla ricchezza e alla varietà della cucina locale. Storicamente, la regione è stata un importante produttore di cereali, tra cui grano e orzo, che costituivano la base dell'antica dieta romana e continuano a essere importanti oggi.⁴ Anche i legumi, come fagioli e lenticchie, sono stati un alimento base, fornendo proteine essenziali.⁴ Alcune località all'interno dell'Agro Romano sono note per specifiche varietà di legumi, come la cicerchia di Campodimele.³⁶ Anche la frutta abbonda, con specialità locali tra cui le fragole di bosco di Nemi e l'uva "pizzutella" di Tivoli.³⁶ Anche fichi, prugne e gelsi venivano coltivati nella regione fin dall'antichità.⁴

Oltre al noto Pecorino Romano, l'allevamento ovino è stato storicamente prevalente nell'Agro Romano, portando alla produzione di altri formaggi ovini, tra cui la fresca e cremosa Ricotta Romana DOP (menzionata nel testo iniziale), nonché

altre varietà come il caciofiore, il marzolino e la caciotta, che impreziosiscono le tavole della capitale.³⁶ Mentre la Porchetta è il salume più famoso, la più ampia tradizione culinaria romana comprende altri prodotti a base di carne di maiale come il guanciale, la saporita guancia di maiale stagionata essenziale per autentiche Carbonara, Amatriciana e Gricia.³⁶

Il termine “Romanesco” è associato anche a diverse altre verdure coltivate nell’Agro Romano, a indicare un forte legame storico e culturale. Tra queste rientrano le zucchine romane, il finocchio romano, le carote di Maccarese e le cime di rapa di Anguillara.²⁷ La presenza di queste varietà specificamente “romane” suggerisce una lunga storia di coltivazione e adattamento alle condizioni locali, contribuendo al carattere unico della produzione di verdure della regione. Uno studio ha identificato ben 102 taxa di interesse agronomico nella regione, evidenziando il potenziale per un’ampia gamma di prodotti agricoli.³⁷ Inoltre, il concetto di “quinto quarto”, ovvero l’uso delle frattaglie, è profondamente radicato nella cucina romana, con piatti come la trippa (Trippa alla Romana) che mostrano un approccio ingegnoso all’utilizzo di tutte le parti degli animali macellati.³⁶ Questa tradizione riflette una necessità storica che si è evoluta in un aspetto celebrato della gastronomia locale. La diversificata produzione agricola dell’Agro Romano, che va oltre i suoi prodotti iconici, sottolinea il ricco patrimonio agricolo della regione e la sua capacità di fornire un’ampia gamma di ingredienti di alta qualità che costituiscono la base della sua cucina distintiva.

Un assaggio della tradizione: descrizioni ampliate di ricette classiche

Il panorama culinario dell’Agro Romano è ricco di ricette tradizionali, ciascuna con la propria storia e che riflette la storia della regione e gli ingredienti disponibili.

La carbonara è forse il piatto di pasta romano più iconico, anche se le sue origini sono dibattute. Alcune teorie la collegano ai “carbonari”, o carbonai, che potrebbero aver preparato un pasto semplice e sostanzioso con ingredienti facilmente reperibili.⁴¹ Un’altra teoria popolare suggerisce un’origine più recente, con i soldati americani di stanza a Roma durante la seconda guerra mondiale che hanno ispirato il piatto combinando le loro razioni con la pasta locale.⁴¹ In particolare, le prime ricette scritte per la carbonara sono apparse dopo la seconda guerra mondiale.⁴³ Sebbene esistano delle varianti, la versione romana autentica in genere prevede guanciale (guancia di maiale stagionata), uova (a volte vengono utilizzati sia tuorli che uova intere), formaggio pecorino romano grattugiato e pepe nero macinato

fresco.⁴¹ La preparazione prevede di friggere il guanciale fino a renderlo croccante, sbattere le uova con il formaggio e il pepe e quindi unire questo composto alla pasta appena cotta, utilizzando il calore della pasta per creare una salsa cremosa. L'aggiunta di panna è generalmente considerata non tradizionale a Roma.⁴³ La controversa storia della Carbonara illustra la natura in evoluzione delle tradizioni culinarie, con potenziali influenze da varie fonti che contribuiscono alla sua forma attuale. Il dibattito in corso sugli ingredienti "corretti" riflette un forte senso di identità culinaria e autenticità all'interno di Roma.

Cacio e Pepe, che significa "cacio e pepe", è un altro piatto di pasta romano per eccellenza, rinomato per la sua semplicità e il sapore intenso.⁴¹ Si ritiene che le sue origini risalgano ai pastori delle comunità pastorali del Lazio che trasportavano ingredienti non deperibili come pasta, pecorino stagionato e pepe nero durante i loro lunghi viaggi.⁴¹ La ricetta tradizionale prevede solo questi tre ingredienti principali, insieme all'acqua amidacea utilizzata per cuocere la pasta, che aiuta a creare un'emulsione cremosa.⁴⁷ Spaghetti o tonnarelli (una pasta più spessa e quadrata) sono i formati di pasta più comuni utilizzati. La chiave per un Cacio e Pepe di successo sta nella tecnica precisa di combinare il pecorino romano grattugiato e il pepe nero tostato con l'acqua calda della pasta per formare una salsa liscia e formaggiosa che ricopre i fili di pasta. Mentre alcune varianti moderne potrebbero includere burro o olio d'oliva, la ricetta tradizionale romana si basa esclusivamente sul potere emulsionante dell'acqua della pasta e sulla ricchezza del pecorino.⁴⁷ La semplicità della ricetta Cacio e Pepe nasconde un sapore intenso, che mette in risalto la qualità dei pochi ingredienti utilizzati.

La Gricia è spesso considerata l'antenata della Carbonara ed è un altro piatto di pasta fondamentale della cucina romana.⁴¹ Condivide ingredienti simili con la Carbonara ma omette l'uovo. I componenti principali della Gricia sono guanciale, formaggio Pecorino Romano e pepe nero.⁴¹ La preparazione prevede di far diventare croccante il guanciale in una padella e poi di saltarlo con la pasta cotta, il pecorino grattugiato e il pepe nero, spesso con un po' di acqua di cottura della pasta per creare una salsa leggera. A volte chiamata "Amatriciana bianca" a causa dell'assenza di pomodori, la Gricia rappresenta una forma precedente di salsa per la pasta nella tradizione romana, evidenziando l'importanza del maiale stagionato e del formaggio di pecora nel profilo aromatico regionale.

I carciofi alla romana sono un classico esempio di come il pregiato carciofo romanesco sia celebrato nella cucina locale.²⁷ Questo piatto prevede la pulizia dei carciofi, l'eliminazione delle foglie esterne dure e dell'eventuale barba interna, e il loro successivo riempimento con un composto di aglio, menta fresca (spesso la mentuccia locale o mentuccia) e prezzemolo.²⁷ I carciofi ripieni vengono poi brasati capovolti in una pentola con olio d'oliva e un po' di vino bianco o acqua finché non diventano teneri.⁴⁹ La delicata brasatura consente ai sapori del carciofo e delle erbe aromatiche di fondersi insieme, creando un contorno delicato e saporito, particolarmente apprezzato durante la stagione dei carciofi.

I carciofi alla Giudia, o carciofi alla giudaica, offrono un modo completamente diverso ma ugualmente iconico di gustare il carciofo romanesco.²⁷ Questo piatto ha le sue origini nella comunità ebraica di Roma, in particolare nel ghetto romano, ed è tradizionalmente preparato e servito in primavera.⁵⁰ La preparazione prevede una tecnica unica di frittura in due fasi. Per prima cosa, i carciofi vengono fritti a una temperatura più bassa per ammorbidirli. Quindi, vengono rimossi, le loro foglie vengono aperte con cura per assomigliare a un fiore e vengono fritti di nuovo a una temperatura più alta fino a quando non raggiungono un bel colore dorato e una consistenza croccante.⁵⁰ Il risultato è un carciofo croccante all'esterno e tenero all'interno, spesso semplicemente condito con sale e pepe. Questo piatto riflette le tradizioni culinarie storiche della comunità ebraica di Roma e il loro uso creativo di ingredienti locali.

L'abbacchio alla scottadito è un amato piatto romano a base di tenere costolette di agnello.⁴¹ Il nome "scottadito" si traduce letteralmente in "dita bruciate", riferendosi al fatto che queste costolette sono pensate per essere mangiate subito dopo la griglia, mentre sono ancora bollenti, spesso usando solo le mani.⁵⁴ Le costolette di agnello, in genere di un giovane agnello nutrito con latte (abbacchio), vengono spesso marinate brevemente in olio d'oliva, aglio, rosmarino e talvolta succo di limone prima di essere grigliate alla perfezione.⁵³ L'elevato calore della griglia crea un esterno leggermente croccante mentre l'interno rimane succoso e tenero. Questa preparazione semplice ma saporita mette in risalto la qualità dell'agnello e le erbe aromatiche utilizzate nella marinatura. La tradizione di mangiare le costolette a mani nude potrebbe avere radici nella tradizione culturale ebraico-romana.⁵⁴

La trippa alla romana è un classico esempio di “cucina povera” che è diventata un alimento base della cucina romana.³⁸ La trippa, il rivestimento dello stomaco di una mucca, era un tempo un piatto popolare e conveniente tra gli abitanti più poveri di Roma.³⁸ Fa parte del “quinto quarto”, le frattaglie degli animali macellati che venivano distribuite tra i meno privilegiati.³⁹ La preparazione tradizionale prevede la cottura della trippa in un ricco sugo di pomodoro aromatizzato con cipolle bianche, carote, vino bianco, formaggio pecorino romano e foglie di mentuccia.³⁹ La trippa alla romana è un’antica ricetta, tradizionalmente preparata per il pranzo del sabato, tanto che alcune trattorie storiche pubblicizzano ancora “Sabato Trippa”.³⁹ Questo piatto mette in mostra l’intraprendenza della cucina romana, trasformando un taglio di carne meno desiderabile in un pasto saporito e soddisfacente.

I supplì sono un popolare cibo da strada romano, costituito da palline di riso fritte solitamente ripiene di salsa di pomodoro e formaggio mozzarella.⁴⁰ Alcuni credono che derivino dalle crocchette francesi e siano state introdotte a Roma nel XIX secolo.⁵⁸ Si pensa che il nome “supplì” stesso sia un’italianizzazione della parola francese “sorpresa”, in riferimento alla mozzarella filante che si trova all’interno.⁵⁶ Il riso, spesso avanzi di risotto, viene mescolato con un ragù di carne (anche se esistono versioni vegetariane), formato in palline allungate, farcite con un pezzo di mozzarella, ricoperte di pangrattato e poi fritte fino a quando non diventano dorate e croccanti.⁵⁶ Quando viene spezzata a metà, la mozzarella fusa si allunga, assomigliando a un cavo telefonico, da cui il soprannome “supplì al telefono”.⁵⁶ La prima testimonianza scritta dei supplì appare nel menù di una trattoria romana nel 1874.⁵⁶ I supplì sono uno spuntino molto amato e un antipasto comune servito nelle pizzerie di tutta Roma.

La pizza romana è caratterizzata dalla sua crosta sottile ed estremamente croccante, spesso descritta come simile a un cracker.⁵⁹ Questa croccantezza è ottenuta tramite l’uso di farina ad alto contenuto di glutine, meno acqua nell’impasto e l’aggiunta di olio d’oliva.⁵⁹ Le pizze in stile romano sono spesso di forma rettangolare e solitamente presentano condimenti semplici ma saporiti.⁵⁹ Uno dei primi e più basilari condimenti consisteva solo di pecorino, pepe nero e basilico.⁵⁹ Oggi, una pizza romana popolare è la Capricciosa, che include funghi, prosciutto, carciofi, olive e un uovo sodo a fette.⁵⁹ L’enfasi nella pizza romana è sulla qualità degli ingredienti piuttosto che sulla loro abbondanza, consentendo alla croccantezza della crosta di essere al centro dell’attenzione.

Non sprecare, non desiderare:

la filosofia e la pratica della “Cucina di Recupero”

Il concetto di “cucina di recupero” è profondamente radicato nelle tradizioni culinarie dell’Agro Romano, riflettendo una necessità storica nata dall’intraprendenza della sua gente.⁵⁶ Questa filosofia, nota anche come “cucina povera”, sottolinea l’importanza di non sprecare cibo e di utilizzare in modo creativo ingredienti poco costosi e facilmente reperibili, compresi gli avanzi e i tagli di carne meno desiderabili.³⁹

Piatti come **la Trippa alla Romana** e **la Coda alla Vaccinara** sono ottimi esempi di questa tradizione, trasformando ciò^{che} potrebbe essere considerato frattaglie in pasti saporiti e nutrienti. Anche **il supplì**, con il suo utilizzo del riso avanzato per il risotto, incarna questo principio di sfruttare al meglio le risorse disponibili.⁵⁶ Nel più ampio contesto italiano, la “cucina povera” spesso prevede l’uso creativo del pane raffermo in piatti come la panzanella (un’insalata di pane toscana).⁶² Questo approccio alla cucina non riguarda solo la parsimonia; riflette un profondo rispetto per il cibo e un’ingegnosità culinaria che è stata tramandata di generazione in generazione.

Storicamente, quando le risorse erano scarse, la capacità di trasformare ingredienti umili in pasti deliziosi era essenziale. Questa necessità ha favorito una cultura culinaria che valorizzava ingredienti semplici e di alta qualità e tecniche tradizionali. Anche nell’antica Roma, c’erano esempi di ricette che suggerivano un approccio ingegnoso alla preparazione del cibo, utilizzando varie parti di animali e combinando ingredienti apparentemente disparati.⁶⁴ La tradizione della “cucina di recupero” nell’Agro Romano non è quindi solo una raccolta di ricette, ma una testimonianza dei valori culturali di frugalità, creatività e un profondo legame con la terra e la sua generosità. Mette in evidenza la capacità della popolazione locale di creare piatti saporiti e soddisfacenti anche con risorse limitate, una pratica che continua a essere apprezzata oggi come parte vitale del patrimonio culinario della regione.

Celebrare il raccolto: il ruolo delle feste e delle sagre

Le feste locali e le fiere gastronomiche, note come “sagre”, svolgono un ruolo cruciale nel preservare e promuovere la ricca cultura culinaria dell’Agro Romano.⁵⁷ Questi eventi fungono da piattaforme vivaci per celebrare specifici prodotti locali e i piatti tradizionali preparati con essi, promuovendo un forte senso di comunità e orgoglio per il patrimonio gastronomico della regione.²⁶

La **Sagra del Carciofo Romanesco** è un esempio lampante, che sottolinea l'importanza di questo ortaggio iconico per l'identità culinaria dell'Agro Romano.²⁶ Allo stesso modo, la **Sagra della Porchetta di Ariccia** è una celebrazione annuale dedicata al rinomato maiale arrosto, che attrae visitatori e mette in mostra i metodi tradizionali della sua preparazione.³¹ Queste feste non solo offrono un'opportunità alla gente del posto e ai turisti di assaggiare autentiche specialità regionali, ma servono anche come meccanismi essenziali per tramandare le ricette tradizionali e garantirne la continuità attraverso le generazioni.

Oltre a queste "sagre" specifiche incentrate sui prodotti, è probabile che esistano numerose feste più piccole e localizzate che celebrano altri prodotti stagionali man mano che diventano disponibili, come l'uva durante la vendemmia o le castagne in autunno.³⁶ Anche le usanze tradizionali, come il consumo di pecorino e fave il primo maggio, possono essere viste come parte di una più ampia celebrazione culturale legata al calendario agricolo.²¹ Questi eventi contribuiscono in modo significativo all'economia locale attirando visitatori e sostenendo produttori, agricoltori e artigiani locali. L'esistenza e la popolarità duratura di queste "sagre" dimostrano il profondo valore culturale che la comunità attribuisce al cibo e ai prodotti agricoli che provengono dall'Agro Romano. Sono più di semplici fiere gastronomiche; sono incontri sociali e culturali che rafforzano l'identità locale e celebrano le ricche tradizioni gastronomiche della regione.

Dalle radici antiche alle tavole moderne: l'evoluzione della cucina agro romana

La cucina dell'Agro Romano, pur essendo profondamente radicata nella tradizione, non è un'entità statica, ma si è evoluta nel corso dei secoli, plasmata da una moltitudine di influenze storiche, agricole e culturali.⁴ Le sue fondamenta furono gettate nell'antica Roma con la coltivazione di colture di base come cereali, olive, uva e la produzione di formaggio.⁴ Il periodo medievale portò cambiamenti nelle tecniche agricole e l'introduzione di nuove colture, plasmando ulteriormente il panorama culinario.¹⁰ L'arrivo di ingredienti dal Nuovo Mondo, come pomodori e mais, ebbe un profondo impatto sulla cucina italiana nel suo complesso, inclusa quella dell'Agro Romano.³⁶

Nel tempo, pur condividendo radici comuni, la cucina dell'Agro Romano ha probabilmente sviluppato varianti regionali all'interno dei suoi confini, influenzate dai prodotti e dalle tradizioni locali specifiche di diverse aree. L'era moderna ha portato nuove influenze, tra cui la globalizzazione, l'ascesa del turismo e il cambiamento

delle abitudini alimentari. Le ricette tradizionali sono state talvolta adattate per incorporare nuovi ingredienti o tecniche, come si vede nel dibattito in corso sull'inclusione della panna nella Carbonara.⁴³ Nonostante questi cambiamenti, i principi fondamentali di semplicità, intraprendenza e l'enfasi sugli ingredienti freschi e locali sono rimasti centrali per l'identità culinaria dell'Agro Romano. Il fatto che alcuni piatti iconici, come la Carbonara nella sua forma moderna, siano emersi solo relativamente di recente evidenzia la natura dinamica delle tradizioni culinarie, che vengono costantemente modellate e rimodellate da vari fattori. La resilienza della tradizione di fronte alla modernizzazione sottolinea il profondo valore culturale attribuito al patrimonio culinario dell'Agro Romano.

La tavola stagionale: l'importanza degli ingredienti freschi e locali durante tutto l'anno

La stagionalità è un principio fondamentale che sostiene le tradizioni culinarie dell'Agro Romano. La cucina è profondamente legata ai ritmi agricoli della terra, con ricette tradizionali spesso legate alla disponibilità di ingredienti freschi e locali al massimo del loro sapore e della loro qualità durante tutto l'anno.

La primavera nell'Agro Romano porta con sé un'abbondanza di prodotti freschi, tra cui i pregiatissimi carciofi, in particolare il Carciofo Romanesco, che sono di stagione da febbraio a maggio.²⁶ Altre prelibatezze primaverili includono fave, piselli, cipollotti, asparagi e varie verdure selvatiche.⁶⁵ Fanno la loro comparsa anche le fragole, che aggiungono un tocco di dolcezza alla tavola primaverile.⁷⁴ Piatti come **la Vignarola**, uno stufato saporito di piselli, fave e carciofi, celebrano i sapori freschi della stagione.⁷³

L'estate nell'Agro Romano è caratterizzata da un'abbondanza di frutta e verdura maturate al sole.⁶³ I pomodori, nelle loro numerose varietà, sono al culmine della loro produzione, e costituiscono la base per innumerevoli salse e insalate. Anche zucchine, melanzane e peperoni sono abbondanti e trovano posto in una varietà di piatti estivi. Meloni, pesche e basilico aggiungono note rinfrescanti al menù estivo. Le preparazioni leggere e fresche, come insalate e verdure grigliate, sono tipiche dei mesi più caldi.

L'autunno porta con sé una svolta verso pietanze più sostanziose, con ingredienti di stagione come zucca, castagne e funghi porcini al centro della scena.⁶⁶ Anche

uva, mele, pere e finocchio sono di stagione. ⁶⁶ I piatti preparati in questo periodo spesso includono verdure arrostiti, ricchi sughi per la pasta e i sapori terrosi di funghi e tartufi.

L'inverno nell'Agro Romano vede il ritorno di alcune varietà di carciofi, insieme ad altre verdure resistenti come broccoli, cavolfiori, cavoli e ortaggi da radice. ⁶⁵ Gli agrumi, come le clementine, offrono una gradita esplosione di sapore e vitamine durante i mesi più freddi. ⁷⁶ Cibi più ricchi e confortanti, tra cui stufati e zuppe, sono tipici della cucina invernale.

La forte enfasi sulla stagionalità nella cucina dell'Agro Romano assicura che i piatti siano preparati con gli ingredienti più freschi e saporiti disponibili in qualsiasi momento dell'anno. Questa connessione con i cicli naturali del paesaggio agricolo non solo si traduce in sapori eccezionali, ma riflette anche un profondo rispetto per la terra e la sua generosità. I mercati locali in tutto l'Agro Romano espongono con orgoglio i prodotti di stagione, offrendo una gamma di ingredienti vibranti e in continua evoluzione che ispirano la creatività culinaria della regione.

Tabella: Ingredienti di stagione nella cucina agro romana

Stagione	Verdure chiave	Frutti chiave	Esempi di piatti tradizionali che contengono questi ingredienti
Primavera	Carciofi, Fave, Piselli, Asparagi, Cipollotti, Verdure Selvatiche	Fragole	Vignarola, Carciofi alla Romana, Carciofi alla Giudia
Estate	Pomodori, zucchine, melanzane, peperoni	Meloni, Pesche	Pizza Romana (con verdure estive), Pollo alla Romana (con peperoni e pomodori)
Autunno	Zucca, Castagne, Funghi Porcini, Finocchio	Uva, Mele, Pere, Fichi	Pasta con zucca, finocchio arrosto
Inverno	Carciofi, broccolini, cavolfiori, cavoli, ortaggi da radice	Clementine, Pere, Melograni	Zuppe e stufati con verdure invernali, Carciofi (alcune varietà)

Conclusione: preservare un patrimonio culinario

La cultura culinaria dell'Agro Romano è un'eredità ricca e duratura, profondamente intrecciata con la storia della regione, la geografia e l'intraprendenza della sua gente. Dalle fertili pianure che un tempo alimentavano il vasto Impero Romano al paesaggio moderno in cui agricoltura e urbanizzazione coesistono, l'Agro Romano ha coltivato un'identità gastronomica caratterizzata da semplicità, genuinità e un profondo rispetto per gli ingredienti stagionali e locali. Prodotti iconici come il Pecorino Romano DOP, il Carciofo Romanesco IGP e la Porchetta di Ariccia IGP non sono semplicemente prodotti alimentari; sono simboli di un'eredità culinaria tramandata di generazione in generazione. La ricchezza di ricette tradizionali, dalla semplicità del Cacio e Pepe ai sapori stratificati della Trippa alla Romana, mette in mostra l'ingegno e la creatività insiti nella cucina della regione. La filosofia della "cucina di recupero" riflette un valore radicato di non sprecare cibo, trasformando ingredienti umili in delizie culinarie. Le feste e le "sagre" locali sono celebrazioni essenziali di questo patrimonio, che promuovono lo spirito di comunità e assicurano la continuità delle tradizioni culinarie. Mentre la cucina si è evoluta nel tempo, influenzata da vari fattori, i suoi principi fondamentali rimangono radicati nella terra e nella sua generosità stagionale. La cultura culinaria dell'Agro Romano è una parte preziosa e integrante del panorama gastronomico italiano, che merita di essere apprezzata e preservata per le generazioni future.

Bibliografia

1. Waters of Roman Soil: MScLA Foundation Studio II FS22 - Chair of Being Alive - ETH Zürich, accesso eseguito il giorno aprile 4, 2025, <https://gali-izard.arch.ethz.ch/home/the-waters-of-roman-soil-mscla-foundation-studio-ii-fs22>
2. Ager Romanus - Wikipedia, https://en.wikipedia.org/wiki/Ager_Romanus
3. (PDF) Children's Eco-Museum (I.C. Via Santo Savarino, Rome): history and memory of the Genius loci of the "Agro romano" - ResearchGate, https://www.researchgate.net/publication/384013692_Children's_Eco-Museum_IC_Via_Santo_Savarino_Rome_history_and_memory_of_the_Genius_loci_of_the_Agro_romano
4. Agriculture in ancient Rome , https://en.wikipedia.org/wiki/Agriculture_in_ancient_Rome
5. Roman agriculture - Oxford Reference, <https://www.oxfordreference.com/display/10.1093/oi/authority.20110803095356559>
6. Agriculture, Roman I Oxford Classical Dictionary, <https://oxfordre.com/classics/display/10.1093/acrefore/9780199381135.001.0001/acrefore-9780199381135-e-214?product=orecla>
7. Top 5 Roman Agricultural Practice, <https://roman-empire.net/rankings/roman-agriculture>
8. A Look at Agricultural Practices in Ancient Rome - Ag Learning Hub, <https://aglearn-ghub.com/a-look-at-agricultural-practices-in-ancient-rome/>

9. Water Use and the Making of a New Socio-Natural Landscape, <https://journals.univie.ac.at/index.php/rhy/article/download/6065/5970/13004>
10. Chapter 5 – The Tools of Agriculture – History of Applied Science & Technology, <https://press.rebus.community/historyoftech/chapter/the-tools-of-agriculture/>
11. Origins of agriculture - Medieval, Crops, Livestock | Britannica, <https://www.britannica.com/topic/agriculture/The-medieval-period-600-to-1600-ce>
12. Tracing Historic Mobilities Through Maps: The Case of the Roman Campagna, <https://www.societyandspace.org/articles/tracing-historic-mobilities-through-maps-the-case-of-the-roman-campagna>
13. The Medieval Agricultural Revolution: New evidence | Gresham College, <https://www.gresham.ac.uk/watch-now/agricultural-rev>
14. Rural in Town: Traditional Agriculture, Population Trends, and Long-Term Urban Expansion in Metropolitan Rome - MDPI, <https://www.mdpi.com/2073-445X/9/2/53>
15. Elizabeth Fain LaBombard | American Academy in Rome, <https://www.aarome.org/people/rome-prize-fellows/elizabeth-fain-labombard>
16. Agro Romano - The Evolution of Rome - Weebly, <https://romabyrachel.weebly.com/agro-romano.html>
17. Land transformations of the Agro Romano in the 1920s - ResearchGate, https://www.researchgate.net/figure/Land-transformations-of-the-Agro-Romano-in-the-1920s_fig2_320017434
18. The agriculture in Mediterranean urban phenomenon: Rome foodscapes as an infrastructure - ResearchGate, https://www.researchgate.net/publication/270886610_The_agriculture_in_Mediterranean_urban_phenomenon_Rome_foodscapes_as_an_infrastructure
19. Sustainable local development and agri-food system in the post Covid crisis: The case of Rome - PubMed Central, <https://pmc.ncbi.nlm.nih.gov/articles/PMC9519399/>
20. Rome, a Policy without Politics: The Participatory Process for a Metropolitan Scale Food Policy - PMC, <https://pmc.ncbi.nlm.nih.gov/articles/PMC7014268/>
21. Pecorino romano - Wikipedia, https://en.wikipedia.org/wiki/Pecorino_romano
22. The history of Locatelli-America's favorite Pecorino, <https://www.locatelli.com/blog/the-history-of-locatelli-americas-favorite-pecorino/>
23. Pecorino Romano: The Story Behind One of Italy's Oldest and Most Famous Formaggi, <https://www.italymagazine.com/featured-story/pecorino-romano-story-behind-one-italys-oldest-and-most-famous-formaggi>
24. History: Consorzio per la Tutela del Formaggio Pecorino Romano, <https://www.pecorinoromano.com/en/pecorino-romano/history>
25. Everything You Need to Know About Pecorino Cheese - Pasta Evangelists, <https://pastaevangalists.com/blogs/blog/everything-you-need-to-know-about-pecorino-cheese>
26. Carciofo Romanesco del Lazio PGI - Qualigeo, <https://www.qualigeo.eu/en/product/carciofo-romanesco-del-lazio-pgi/>
27. The typical products of the Roman countryside: the Romanesco vegetables - Turismo Roma, <https://www.turismoroma.it/en/page/typical-products-roman-countryside-romanesco-vegetables>
28. Carciofo Romanesco artichokes - Casa Mia Tours, <https://casamiatours.com/carciofo-romanesco-artichokes/>

29. Porchetta: history, types, and features of a sublime classic. - Spaghetti & Mandolino, <https://www.spaghettiemandolino.it/en/blog/456-porchetta-storia-caratteristiche-ricetta-tipologie-utilizzo.html>
30. Porchetta di Ariccia PGI - Qualigeo, <https://www.qualigeo.eu/en/product/porchetta-di-ariccia-pgi/>
31. What is Porchetta?|What is Porchetta? - Eating Europe, <https://www.eatingeurope.com/blog/porchetta/>
32. Porchetta: Queen of street food in Italy - Gourmetaly, <https://www.gourmetaly.com/porchetta-queen-of-street-food/>
33. The Origin Of The Porchetta | PizzaCappuccino, <https://www.pizzacappuccino.com/the-origin-of-the-porchetta/>
34. Food in ancient Rome - Wikipedia, accesso eseguito il giorno aprile 4, 2025, https://en.wikipedia.org/wiki/Food_in_ancient_Rome
35. Agriculture in Italy - Wikipedia, https://en.wikipedia.org/wiki/Agriculture_in_Italy
36. Lazio's gastronomic roots - Baicr Cultura della Relazione, <https://www.baicr.it/lazio-s-gastronomic-roots/>
37. An Updated Checklist of the Sicilian Native Edible Plants: Preserving the Traditional Ecological Knowledge of Century-Old Agro-Pastoral Landscapes - Frontiers, <https://www.frontiersin.org/journals/plant-science/articles/10.3389/fpls.2020.00388/full>
38. en.wikipedia.org, accesso eseguito il giorno aprile 4, 2025, https://en.wikipedia.org/wiki/Trippa_alla_romana#:~:text=History,born%20from%20poor%20C%20peasant%20kitchens.
39. Trippa alla romana - https://en.wikipedia.org/wiki/Trippa_alla_romana
40. Iconic Dishes of Rome - MICHELIN Guide, <https://guide.michelin.com/us/en/article/travel/roman-cuisine-the-must-try-dishes>
41. 10 Traditional Roman Foods You Need to Try in the Eternal City, <https://www.througheter-nity.com/en/blog/food-and-wine/10-traditional-roman-foods.html>
42. Do you know who made the first Pasta alla Carbonara? – Parmigiano Reggiano USA, <https://parmigianoreggiano.us/do-you-know-who-made-the-first-pasta-alla-carbonara-blog/>
43. Carbonara - Wikipedia, <https://en.wikipedia.org/wiki/Carbonara>
44. How did “traditional” carbonara come to be? : r/AskFoodHistorians - Reddit, https://www.reddit.com/r/AskFoodHistorians/comments/1av4bng/how_did_traditional_carbonara_come_to_be/
45. Cacio e pepe - Wikipedia, https://en.wikipedia.org/wiki/Cacio_e_pepe
46. Cacio e Pepe alla Romana | Gustobeats, <https://www.gustobeats.com/cacio-e-pepe-alla-romana/>
47. Cacio e Pepe Recipe (Only 3 Ingredients!) - The Kitchn, <https://www.thekitchn.com/cacio-e-pepe-recipe-23635092>
48. Artichokes “Carciofi alla Romana” - Kitchen chez nous, <https://www.kitchencheznous.com/artichokes-carciofi-alla-romana/>
49. Roman Style Artichokes {Carciofi alla Romana} - Italian Food Forever, <https://italianfoodforever.com/2019/05/roman-style-artichokes-carciofi-alla-romana/>
50. Carciofi alla giudia - Wikipedia, https://en.wikipedia.org/wiki/Carciofi_alla_giudia

51. Carciofi alla Giudia as a Jewish gift in the very heart of Rome - true-italian.com, <https://true-italian.com/carciofi-alla-giudia-as-a-jewish-gift-in-the-very-heart-of-rome/>
52. Carciofi alla Giudia: A deep dive into the origins of Rome's Jewish-style fried artichokes, <https://jewishunpacked.com/carciofi-alla-giudia-a-deep-dive-into-the-origins-of-romes-jewish-style-fried-artichokes/>
53. Scottadito lamb: an extremely popular recipe - Olio Farchioni, <https://oliofarchioni.com/en/recipes/scottadito-lamb/>
54. Culinary art in Rome: abbacchio alla scottadito and secrets for its perfect cooking, <https://www.hotelcolosseum.com/en/Culinary-art-in-Rome-abbacchio-alla-scottadito-and-secrets-for-its-perfect-cooking/>
55. abbacchio alla scottadito - Blog di italyonyourplate, <https://italyonyourplate.altervista.org/abbacchio-alla-scottadito/>
56. Suppli "al Telefono" Recipe Original Recipe - Cucchiarella, <https://www.cucchiarella.com/2020/08/17/suppli-al-telefono-recipe/>
57. The Suppli: history and curiosities of the king of Roman Street Food Tours, <https://colosseumandvaticantours.com/the-suppli-history-and-curiosities-of-the-king-of-roman-street-food/>
58. Suppli - Wikipedia, <https://en.wikipedia.org/wiki/Suppli%C3%AC>
59. Quick & Easy Roman-Style Pizza Recipe | Rome With Chef, <https://romewithchef.com/roman-style-pizza-recipe/>
60. Pizza Romana | Traditional Pizza From Lazio, Italy - TasteAtlas, <https://www.tasteatlas.com/pizza-romana>
61. La Cucina Povera or the Kitchen of the Poor - Scordo.com, accesso <http://www.scordo.com/food/la-cucina-povera-the-kitchen-of-the-poor.html>
62. La Cucina Povera: Italy's Healthy Kitchen of the Poor! - Planet Health, <https://planethealth.online/2023/10/11/la-cucina-povera-italys-healthy-peasant-food/>
63. Immerse Yourself in Italy's Summer Flavors: Delectable Summertime Dishes - Italoblog, <https://blog.italotreno.com/en/italian-food/summer-italian-dishes/>
64. Antique Roman Dishes - Collection - CMU School of Computer Science, <https://www.cs.cmu.edu/~mjw/recipes/ethnic/historical/ant-rom-coll.html>
65. A Seasonal Guide to Eating in Rome - Devour Tours, <https://test.devourtours.com/blog/seasonal-eating-rome/>
66. What to Eat in Rome in the Fall - Food Tours Rome - Local Aromas, <https://www.localaromas.com/what-to-eat-in-rome-fall/>
67. Origins of agriculture - Prehistoric, Neolithic, & Medieval | Britannica, <https://www.britannica.com/topic/agriculture/Improvements-in-agriculture-in-the-West-200-bce-to-1600-ce>
68. Roman Farming: Ancient Roots of Modern Agri-Tech - YouTube, <https://www.youtube.com/watch?v=7IR4Ynx240U>
69. A Brief History of Modern Farming | AgriTechTomorrow, <https://www.agritechtomorrow.com/article/2017/08/a-brief-history-of-modern-farming/10163>
70. Italian cuisine - Wikipedia, https://en.wikipedia.org/wiki/Italian_cuisine
71. Italy Food Culture: A Gastronomic Odyssey Through Regions and Flavors, <https://blog.vibeadventures.com/italy-food-culture/>

72. History of Italian Agriculture and Agricultural Landscapes in the Late Middle Ages - the Global Challenges of Rural History, <https://lisbon2016rh.files.wordpress.com/2015/12/onw-0272.pdf>
73. Vignarola: the Roman cuisine recipe that speaks of spring - Eat and Walk Italy, <https://www.eatandwalkitaly.it/vignarola-the-roman-cuisine-recipe-that-speaks-of-spring/>
74. Spring in Italy: Seasonal Foods & Markets - Mercato Di Bellina, <https://mercatodibellina.com/blogs/recipes-tips/spring-italy-seasonal-foods>
75. Vignarola (Roman Spring Vegetable Medley) - Memorie di Angelina, <https://memoriediangelina.com/2024/06/14/vignarola-roman-spring-vegetable-medley/>
76. 12 Seasons of Roman Vegetables and Fruit - M's Adventures, <https://madventures.me/2021/10/17/12-seasons-of-roman-vegetables-and-fruit/>
77. Summer Produce in Rome's Food Market - Local Aromas, <https://www.localaromas.com/summer-produce-in-romes-food-market/>
78. What fruit and vegetables are in season in July in Italy - Casa Mia Tours, accesso <https://casamiatours.com/what-fruit-and-vegetables-are-in-season-in-july-in-italy/>
79. Complete Guide to Eating Seasonal in Italy | The Destination Designer, accesso <https://thdestinationdesigner.com/single-post/complete-guide-to-eating-seasonal-in-italy>
80. Eat like a Roman: Christmas and Winter Food Traditions in Rome - Walks Of Italy, <https://www.walksofitaly.com/blog/food-and-wine/christmas-and-winter-food-traditions-rome>
81. What Fruits and Vegetables are in Season this December in Italy? - Casa Mia Tours, <https://casamiatours.com/what-fruit-and-vegetables-are-in-season-in-december-in-italy/>

CONNESSIONE AI FLUSSI TURISTICI

Esperienze agroalimentari ed enogastronomiche nel territorio di Roma città metropolitana

Premessa

Roma, con il suo patrimonio storico e culturale, attira milioni di turisti ogni anno. Tuttavia, l'esperienza turistica può essere arricchita e resa più autentica collegando i flussi turistici con l'enogastronomia e i prodotti tipici del territorio. L'Agro Romano, con la sua ricca tradizione culinaria e la sua produzione agricola di eccellenza, offre un'opportunità unica per creare un'offerta turistica integrata e sostenibile.

Proposte e Esperienze Turistiche

● Itinerari Enogastronomici Tematici:

- Creazione di percorsi che colleghino i principali siti turistici di Roma con le aziende agricole, i mercati e i ristoranti tipici dell'Agro Romano.
- Itinerari dedicati a specifici prodotti, come il pecorino romano, i carciofi, la porchetta di Ariccia o il vino dei Castelli Romani.
- Organizzazione di degustazioni, visite guidate alle aziende agricole e corsi di cucina tradizionale.

● Mercati e Farmer Market:

- Promozione dei mercati agroalimentari e dei Farmer Market come attrazioni turistiche, offrendo ai visitatori la possibilità di acquistare prodotti freschi e di stagione direttamente dai produttori locali.
- Organizzazione di eventi e manifestazioni nei mercati, con degustazioni, spettacoli e laboratori per bambini.

● Esperienze in Azienda Agricola:

- Offerta di esperienze immersive nelle aziende agricole dell'Agro Romano, con la possibilità di partecipare alla raccolta dei prodotti, alla produzione di formaggi o alla preparazione di piatti tipici.
- Organizzazione di pranzi e cene in azienda, con menu a base di prodotti locali e di stagione.
- Sviluppo di fattorie didattiche, per la conoscenza degli animali, e dei processi produttivi.

- **Eventi e Festival Enogastronomici:**
 - Organizzazione di eventi e festival dedicati alla cucina romana e ai prodotti tipici dell'Agro Romano, con la partecipazione di chef, produttori e artigiani locali.
 - Promozione di sagre e feste tradizionali, come la Sagra del Carciofo Romano o la Festa della Porchetta di Ariccia.
- **Corsi di Cucina Romana:**
 - Offerta di corsi di cucina romana per turisti, con la possibilità di imparare a preparare piatti tipici come la carbonara, la cacio e pepe o i carciofi alla giudia.
 - Collaborazione con ristoranti e scuole di cucina locali per l'organizzazione dei corsi.
- **Ristoranti e Osterie Tipiche:**
 - Promozione dei ristoranti e delle osterie tipiche dell'Agro Romano, che offrono menu a base di prodotti locali e di stagione.
 - Creazione di una guida dei ristoranti tipici, con informazioni sui piatti, i prezzi e la storia dei locali.
- **Collaborazione con Tour Operator e Agenzie di Viaggio:**
 - Creazione di pacchetti turistici che includano visite ai siti turistici di Roma e esperienze enogastronomiche nell'Agro Romano.
 - Collaborazione con tour operator e agenzie di viaggio specializzate nel turismo enogastronomico.
- **Comunicazione e Marketing:**
 - Creazione di un sito web e di materiale informativo dedicato al turismo enogastronomico nell'Agro Romano.
 - Utilizzo dei social media per promuovere le esperienze turistiche e i prodotti locali.
 - Organizzazione di eventi e visite per giornalisti di settore, e blogger.
- **Proposte e Esperienze Collaudate:**
 - "Strada del Vino dei Castelli Romani": Un percorso enogastronomico che attraversa le colline dei Castelli Romani, con visite alle cantine e degustazioni di vini locali.
 - "Frascati Food & Wine": Evento annuale che celebra i vini e i prodotti tipici di Frascati, con degustazioni, spettacoli e laboratori.

- La presenza di molte aziende agricole che offrono la vendita diretta dei propri prodotti, e la somministrazione di cibi, è una realtà già collaudata, che necessita di promozione e di maggiore organizzazione.
- I mercati rionali, che sono molto frequentati dai Romani, e dai turisti, sono un punto di forza, per la vendita di prodotti di stagione, e di piatti pronti.

Benefici

- Aumento dei flussi turistici nell'Agro Romano.
- Valorizzazione dei prodotti tipici e della cucina romana.
- Sviluppo di un turismo sostenibile e responsabile.
- Creazione di nuove opportunità economiche per le aziende agricole e i produttori locali.
- Arricchimento dell'esperienza turistica a Roma.

SFIDE TECNOLOGICHE E OPPORTUNITA' FUTURE

Premessa

L'Agro Romano, con la sua ricca storia e il suo patrimonio naturale, si trova di fronte a una sfida cruciale: bilanciare lo sviluppo economico e tecnologico con la conservazione del territorio. L'innovazione e la sostenibilità sono fondamentali per garantire un futuro prospero e resiliente per questa regione unica, valorizzando al contempo le sue tradizioni agricole e il suo patrimonio culturale.

● **Agricoltura Sostenibile e Innovazione:**

- Sfida: L'agricoltura tradizionale deve adattarsi alle nuove tecnologie per ridurre l'impatto ambientale e aumentare la produttività: L'agricoltura di precisione, l'uso di sensori e droni, e le tecniche di agricoltura verticale possono ottimizzare l'uso delle risorse e ridurre gli sprechi.
- L'innovazione nel campo del Biotech, può portare a produzioni di piante più resistenti e con maggiore resa.

● **Turismo Culturale e Naturalistico:**

- Sfida: Il turismo di massa può danneggiare l'ambiente e il patrimonio culturale.
- Opportunità: Il turismo sostenibile, che valorizza le tradizioni locali e promuove la scoperta del territorio in modo responsabile, può creare nuove opportunità economiche.
- La creazione di percorsi enogastronomici, e la valorizzazione dei siti archeologici, può essere un modo per attirare un turismo di qualità.

● **Gestione delle Risorse Idriche:**

- Sfida: La scarsità d'acqua e l'inquinamento delle risorse idriche rappresentano una minaccia per l'agricoltura e l'ecosistema.
- Opportunità: L'implementazione di sistemi di irrigazione efficienti, il riutilizzo delle acque reflue e la protezione delle falde acquifere possono garantire la disponibilità di acqua per le generazioni future.

● **Tutela della Biodiversità:**

- Sfida: L'urbanizzazione e l'intensificazione agricola minacciano la biodiversità dell'Agro Romano.
- Opportunità: La creazione di corridoi ecologici, la protezione delle aree naturali e la promozione dell'agricoltura biologica possono preservare la ricchezza della flora e della fauna locali.

- **Connettività e Digitalizzazione:**

- Sfida: Molte aree rurali dell'Agro Romano soffrono di una mancanza di connettività internet ad alta velocità.
- Opportunità: Investire nella digitalizzazione dell'agricoltura, del turismo e dei servizi pubblici può migliorare l'efficienza, creare nuove opportunità di lavoro e attrarre giovani talenti.

- **Legge "AgroBorgo":**

- La proposta di una legge "AgroBorgo" rappresenta un'opportunità unica per rafforzare e proteggere il patrimonio dell'Agro Romano. Questa legge potrebbe incentivare la conservazione dei borghi rurali, promuovere l'agricoltura sostenibile e sostenere le attività artigianali locali.

- **Valorizzazione delle Tradizioni Agricole:**

- E' di fondamentale importanza non perdere le tradizioni agricole, che rappresentano un patrimonio culturale inestimabile.
- La creazione di musei all'aperto, e la promozione di eventi che rievocano le tradizioni agricole, può essere un modo per tramandare questi saperi alle nuove generazioni.

- **Coinvolgimento degli Stakeholder:**

- Per progettare il futuro dell'Agro Romano, è essenziale coinvolgere esperti del settore, rappresentanti istituzionali e la comunità locale.
- La creazione di tavoli di lavoro e di forum di discussione può favorire lo scambio di idee e la collaborazione tra i diversi attori.

- **Identità, Territorio e Futuro:**

- L'Agro Romano deve essere valorizzato come un'identità unica, un territorio ricco di risorse e un'opportunità per il futuro.
- La promozione di un marchio "Agro Romano" può rafforzare l'identità del territorio e promuovere i prodotti locali.

Conclusione

L'Agro Romano ha un potenziale enorme per diventare un modello di sviluppo sostenibile, in cui l'innovazione tecnologica e la valorizzazione delle tradizioni si fondono per creare un futuro prospero e resiliente. Affrontando le sfide con una visione strategica e coinvolgendo tutti gli attori interessati, è possibile trasformare l'Agro Romano in un esempio di eccellenza per l'Italia e per il mondo.

SITI ISTITUZIONALI

Arsial - *Agenzia Regionale per lo Sviluppo e l'Innovazione dell'Agricoltura del Lazio*
www.arsial.it

Roma Natura - *Ente Regionale per la Gestione del Sistema delle Aree Naturali Protette nel Comune di Roma*
<https://romanatura.roma.it/>

Regione Lazio - <https://www.regione.lazio.it/>

Roma Capitale - <https://www.comune.roma.it/web/it/home.page>

21-22-23-24 Novembre 2024

Programma



Mostra Fotografica

Mercato prodotti tipici

Convegni

Video Proiezioni

Giovedì 21 Novembre 09,30-15,00

Mostra fotografica sull'Agro Romano. Foto di Federica Simeoli.

Venerdì 22 Novembre 09,30-15,00

Mostra fotografica sull'Agro Romano.

Sabato 23 Novembre 09,00-15,00

Mostra fotografica sull'Agro Romano. Degustazione prodotti tipici del territorio romano.

Incontro "La campagna romana a confronto" con Roberto Bedini Ricercatore Agricoltura del Centro Studi Italia e ImprenditoriAgricoli.

Domenica 24 Novembre 09,30-12,30

Ore 9,30

Mostra Agro Romano.

Ore 10,30

Convegno: "Agro Romano: Identità, Territorio e Futuro".

Interverranno: L'On. Aldo Mattia Componente VIII Commissione Ambiente, Paolo Rendina Vice Presidente C.A.R Roma
Alessio Scimè Consigliere VIII Municipio Roma Capitale, Maurizio Buonincontro Consigliere VIII Municipio Roma Capitale,
Roberto Bedini Start Upper AgriTech, Modera Dott. Pietro Narduzzi.

Ore 11,30

Degustazioni prodotti tipici del territorio.



ROMA
CAPITALE

