

Cultura e Sostenibilità: successo per la tre giorni dedicata al futuro dell'agroalimentare romano

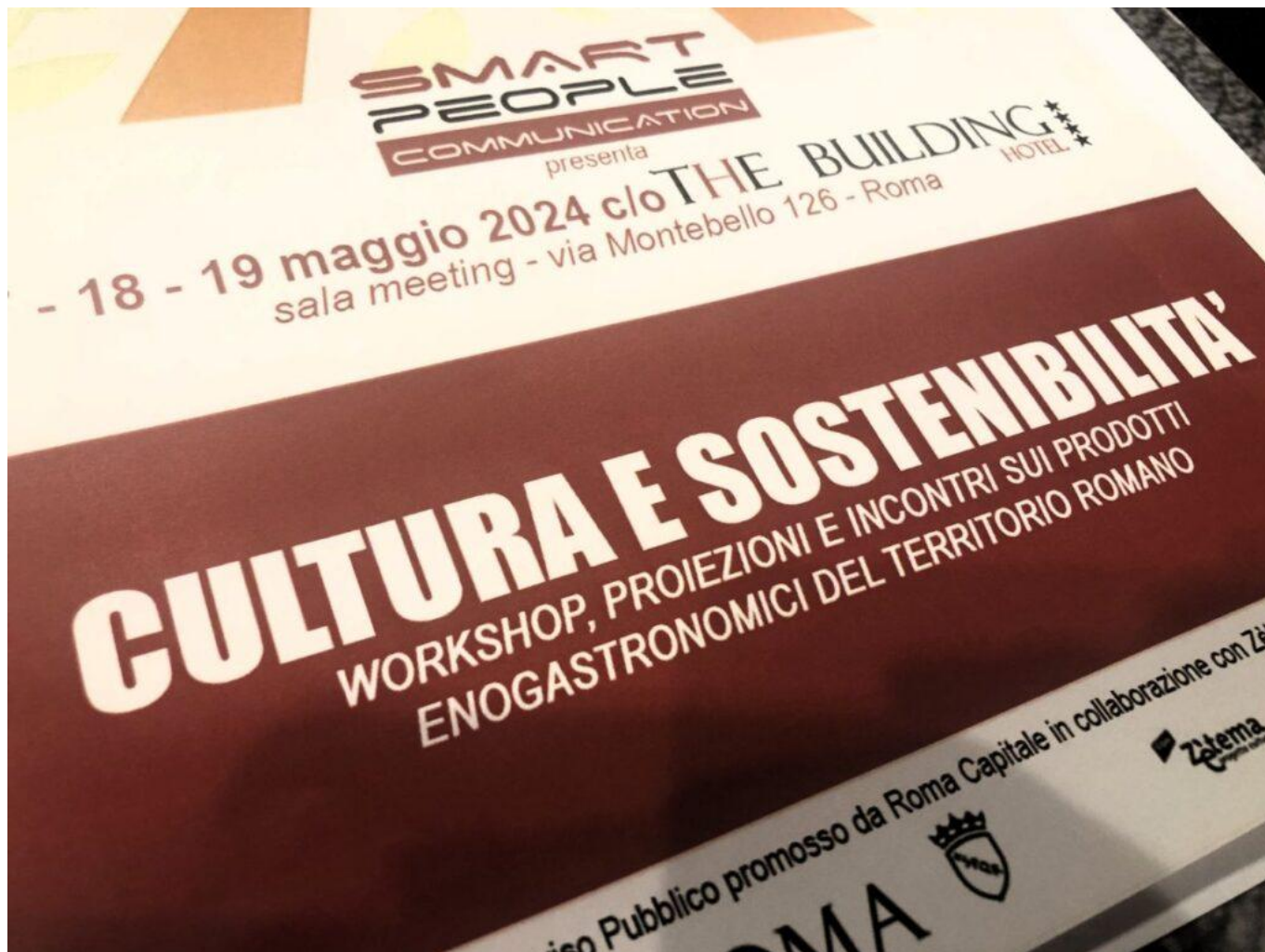
scritto da Malinda Sassu | 27/05/2024



Workshop, talk e degustazioni sulle eccellenze enogastronomiche capitoline. Un evento ideato da Smart People per promuovere le produzioni tipiche e sostenibili del territorio e promosso da Roma Capitale, in collaborazione con Zètema Progetto Cultura

Roma e il **Lazio** hanno sempre avuto una tradizione enogastronomica di assoluta eccellenza, un patrimonio di sapori che racchiude secoli di storia e cultura. Dall'olio extravergine ai formaggi pregiati, dai vini ai prodotti ittici, ogni prodotto racconta una storia di passione, dedizione e rispetto per la terra.

Temi importanti che sono stati discussi nella manifestazione "**Cultura e Sostenibilità**", tre giorni di incontri, workshop e degustazioni promossi da **Roma Capitale**, in collaborazione con **Zètema Progetto Cultura**, su un'idea della società di comunicazione **Smart People**.



Chiude con successo “Cultura e Sostenibilità”, l’evento sull’agroalimentare capitolino (Foto © Malinda Sassu).

Cultura e sostenibilità a Roma: un connubio tra agroalimentare e ambiente

La sostenibilità è stata la grande protagonista dell’evento che si è tenuto **dal 17 al 19 maggio**, nelle eleganti sale del centralissimo **The Building Hotel**. Un incontro che ha visto riunirsi realtà istituzionali e imprenditoriali della Capitale e non solo, per confrontarsi sui temi più caldi legati all’ambiente, all’economia e alla società.

Un palcoscenico di storie e di iniziative concrete, che dimostrano come la sostenibilità non sia solo un concetto astratto, ma una realtà già in atto. Imprenditori, rappresentanti delle istituzioni e cittadini hanno così condiviso le loro esperienze, raccontando come stiano lavorando per coniugare profitto, rispetto per l’ambiente e tutela degli aspetti sociali ed etici.

Un dialogo a 360 gradi che ha animato tre giorni intensi, scanditi da incontri, workshop e tavole rotonde sui temi chiave del settore.

*«Un successo che è andato al di là delle aspettative - ha dichiarato **Andrea Fragasso**, Direttore di Terzo Millennio TV e organizzatore della manifestazione - una grande occasione di confronto che ha visto dialogare istituzioni e imprese, unite dall’obiettivo comune di fare di Roma Capitale un punto di riferimento nel percorso di sostenibilità che è ormai un must al quale non è possibile fare a meno. Già stiamo lavorando sulla nuova edizione per un evento che deve diventare un appuntamento annuale nel supportare le produzioni locali e sostenibili e contribuire al benessere della comunità»*

Un successo da replicare: la Capitale abbraccia il futuro agroalimentare

L'apertura dell'evento è stata dedicata al tema "**Sostenibilità agricola e culinaria**" con un viaggio sensoriale tra le eccellenze del territorio laziale: dall'olio ai formaggi DOP, dal vino ai prodotti ittici, passando per pane e gelato.

Presenti i rappresentanti di associazioni importanti del settore food & wine come il **CAR** e l'**ONAF**, il **Consorzio Roma Doc** e il **Consorzio della Ricotta Romana DOP** oltre all'**Associazione Formaggi Storici della Campagna Romana**.

Particolarmente apprezzato, inoltre, anche il ruolo della formazione dei giovani, con un focus sul lavoro svolto dall'**Istituto Alberghiero Pellegrino Artusi** e l'approfondimento sull'ospitalità, con le riflessioni sul ruolo centrale dell'accoglienza e sul valore dell'esperienza enogastronomica come elemento distintivo dell'offerta turistica del Lazio.

Il futuro dei prodotti romani sostenibili, tra innovazione e burocrazia

La giornata di **sabato 18 maggio** ha acceso invece i riflettori sul **LiFi**, acronimo di "**Light Fidelity**" e l'uso del 3D nella costruzione di "ambienti" atti al ripopolamento di razze ittiche.

Nonostante il focus sull'innovazione, la giornata ha dedicato ampio spazio anche al tema della burocrazia, spesso percepita come un ostacolo allo sviluppo delle imprese agroalimentari, con ripercussioni negative sulla competitività delle aziende e sulla crescita del settore.

Premiati gli artigiani del gusto e l'eccellenza del territorio

Un momento conviviale, quello dell'ultima giornata di **Cultura e Sostenibilità** a Roma, con la premiazione di produttori e artigiani del gusto, seguita dalla cena di gala a cura di **Andrea Cossalter**, chef del **The Building Hotel**.

Un menu ad hoc, realizzato con le migliori eccellenze del territorio laziale, che ha permesso agli ospiti di gustare i sapori autentici della tradizione culinaria romana e laziale.

L'elegante conclusione di un evento che ha esaltato l'anima culinaria del **Lazio**, rendendo omaggio ai suoi territori, alle sue antiche usanze e alla maestria dei suoi artigiani del gusto.