



<b>Consorzio per il riconoscimento e la valorizzazione del fagiolo cannellino di Atina DOP</b>	<b>Comune di Picinisco</b>	<b>Consorzio di tutela del peperone di Pontecorvo DOP</b>
--	----------------------------	---

Sede operativa coordinamento: Piazza Saturno n. 13, 03042 Atina (Fr)  
atinadoc@pec.it e-mail info@atinadoc.it <https://dopandfriends.wordpress.com/>

### **“DOP & FRIENDS” PROGETTO ENOGASTRONOMICO INTEGRATO “BASSO LAZIO”**

Programma del giorno 24/10/2023

Atina p.zza Saturno, 1 presso la Sala di Rappresentanza del Palazzo Ducale ore 10:30

CONVEGNO “DOP - Cannellino di Atina - Pecorino di Picinisco - Peperone di Pontecorvo come interagire con il mondo scolastico, ampliare la base produttiva e affrontare i circuiti di approvvigionamento alimentare”

Saluti Istituzionali

Volante Piero Sindaco di Atina

Giovanni Acampora Presidente CCIAA Frosinone e Latina

Luca Di Stefano Presidente della Provincia di Frosinone

Luigi Niccolini Presidente Agenzia INFORMARE

Anselmo Rotondo Sindaco comune di Pontecorvo

Marco Scappaticci Sindaco comune di Picinisco

Luigi Castrechini Presidente consorzio peperone di Pontecorvo

Enrico Rossi Presidente del consorzio di Tutela dell'Atina DOP

Relatori	Qualifica	Argomento
Carlo Giannandrea	Presidente del consorzio per il riconoscimento e la valorizzazione del cannellino di Atina e coordinatore del progetto	Presentazione del progetto Situazione attuale e prospettive per le DOP cannellino di Atina, pecorino di Picinisco e peperone di Pontecorvo.
Claudio Di Giovannantonio	ARSIAL - Responsabile Area Tutela risorse e vigilanza sulle produzioni di qualità	Proposte a sostegno delle DOP del basso Lazio
Marcello De Rosa	Università degli studi di Cassino – Docente Dipartimento di Economia e Giurisprudenza	DOP - cannellino di Atina, pecorino di Picinisco e peperone di Pontecorvo/ Come ampliare la base produttiva per affrontare nuovi circuiti di approvvigionamento alimentare
Bianchi Angela	Dirigente Istituto Comprensivo di Atina	Conoscere i nostri prodotti d'eccellenza e sensibilizzare gli studenti alla cultura del cibo e di una sana alimentazione.
Patrizia Patini	Promoter Territoriale delle "Cannardizie S.r.l."	Le DOP del Lazio Meridionale attrici della tipicità territoriale e del turismo enogastronomico.

Moderatore Alessio Porcu

Ore 13:00 degustazione di prodotti DOP non solo quelli proponenti il progetto ma anche l'oliva di Gaeta DOP, la Mozzarella di bufala campana DOP, l'olio extravergine di oliva Colline Pontine DOP, il Kiwi Latina I.G.P., le ricottine di pecora locali presso il salone di rappresentanza del palazzo ducale del comune di Atina.

La preparazione dei piatti, il servizio sala e turistico saranno a cura del settore alberghiero - Polo professionale di Cassino I.I.S. san Benedetto.

Dalle 15.00 alle 18.30 sono previste visite guidate con le navette presso cantine, caseifici e centri di coltivazione e confezionamento del cannellino di Atina.

Il servizio navetta sarà fornito ai partecipanti al convegno in particolare ai relatori, ai giornalisti, al personale e studenti degli istituti scolastici, ai rappresentanti sindacali, agli operatori del settore fino alle ore 18.30.

Patrocini

Provincia di Frosinone

Università degli Studi di Cassino e del Lazio Meridionale

ARSIAL

Comune di Pontecorvo

Comune di Atina

Programma del progetto: l'attività con le scuole.

Il progetto nasce dal coordinamento dei produttori delle 4 DOP rappresentati da 3 consorzi e dal comune di Picinisco in rappresentanza di questi visto che non hanno organismi che li rappresentano. Già la creazione di questo coordinamento è un ottimo risultato.

Sinteticamente gli interventi previsti nel progetto servono a:

- supportare i produttori e le produzioni certificate;
- favorire la creazione di un paniere di prodotti d'eccellenza;
- realizzare o partecipare ad eventi culturali o fieristici
- attuare interventi didattici con le scuole del territorio
- creare sinergie con il mondo del turismo enogastronomico e con i canali GPP (green public procurement), ovvero fornitura della ristorazione scolastica e universitaria.
- realizzare sito web anche a supporto dei produttori, degli operatori del settore, delle scuole e dell'iniziativa

Obiettivo del progetto che riguarda le scuole, oltre quello promozionale, è far conoscere agli studenti i nostri prodotti d'eccellenza. Sensibilizzarli alla cultura del cibo e di una sana alimentazione, conoscere le tecniche di produzione, il loro impatto sull'ambiente, la loro storia, le caratteristiche organolettiche e nutrizionali. Saranno affrontati anche gli aspetti economici e occupazionali, sia nel settore agricolo che nel comparto legato al turismo enogastronomico, il cui miglioramento dipende dall'incremento di queste nostre produzioni. A tutti gli istituti alberghieri e le scuole dotate di servizio mensa che ne faranno richiesta saranno forniti i prodotti certificati e data la possibilità di degustarli dopo aver ultimato le lezioni.

Due sono indirizzi scolastici della provincia di Frosinone coinvolti nel progetto, Agrario e Alberghiero. Sono interessati anche i plessi scolastici della Valle di Comino e di Pontecorvo. L'attività didattica presso queste scuole sarà svolta da fine ottobre a novembre, sono previste 2 giornate, da 3 ore di lezione, per ogni scuola.

Le lezioni dialogate, in cui il docente cercherà di interagire con gli alunni, saranno tenute da personale qualificato, nel corso della lezione sarà proposta la visione di un video in cui sono trattati gran parte degli argomenti.

Tutti gli alunni avranno la possibilità, collegandosi ad un sito web che sarà indicato, di vedere il video, scaricare il disciplinare di produzione, se vogliono approfondire alcuni aspetti, e una dispensa corredata da numerose foto, su ognuno dei prodotti DOP, Cannellino di Atina, Pecorino do Picinisco, Peperone di Pontecorvo.

Info di contatto con segreteria telefonica

dott.ssa Simonetta Ceccarelli

Area Formazione

Azienda Speciale Internazionalizzazione Formazione ed Economia del Mare

Camera di Commercio Frosinone Latina

Tel. 0775.275268 Fax 0775.874225

s.ceccarelli@informare.camcom.it

www.informare.camcom.it

e sito <https://dopandfriends.wordpress.com/about/>