**Origine comune/3**

**Avviso pubblico**

***Invito a presentare proposte per la procedura De.C.O.* Denominazioni Comunali di origine per prodotti tipici**

Anci Lazio intende sviluppare anche negli anni 2021 e 2022 il progetto «Origine Comune» per la promozione delle tipicità locali mediante le “Denominazioni Comunali di Origine”, strumento di protezione e promozione delle diversità agroalimentari: un progetto che mette il comune e la sua comunità locale al centro degli interventi di individuazione, disciplina, tutela e promozione dei prodotti tipici.

Dopo l’esperienza maturata nel 2018, attraverso la quale ben 22 comuni, con altrettanti prodotti, hanno attuato la procedura di riconoscimento della denominazione comunale di origine - De.C.O. -, il Consiglio Direttivo ha inteso sviluppare nel 2019 una seconda fase del progetto per venti comuni fino a raggiungere nel 2021 un Repertorio di oltre 48 prodotti, culminato con la pubblicazione cartacea “ORIGINE COMUNE 2021”.

«Origine Comune» è forte del successo ottenuto a Expo Milano 2015 quando l’Anci Lazio presentò il progetto in una settimana d’incontri dedicati alla promozione di quei prodotti dei nostri comuni, non protetti dai marchi europei, che costituiscono comunque un’eccellenza dei nostri territori e delle comunità locali e che meritano di essere protetti ai fini della salvaguardia della cultura locale e per sviluppare un percorso di promozione.

Forti di questi percorsi, i prodotti De.C.O. riconosciuti con i precedenti progetti, sono stati presentati il 3 giugno 2021, presso la splendida cornice del teatro all’aperto “Ettore Scola” della Casa del Cinema di Roma, consultabili all’indirizzo <https://originecomune.ancilazio.it/> .

L'obiettivo continua ad essere quello di promuovere a livello comunale la cultura della giusta tutela e della promozione del patrimonio di conoscenze, di saperi, di arti e di sapori, che costituiscono il vero tessuto connettivo della comunità locale.

Per lo scopo Anci Lazio, con questo progetto ha realizzato le seguenti attività:

1. standardizzato e reso trasparente la procedura di dichiarazione DE.C.O. da parte del singolo comune, fornendo il supporto qualificato di esperti del settore, dalla profilazione del singolo prodotto alla redazione del disciplinare di produzione; dalla formazione dell’albo dei produttori, alla procedura di riconoscimento della DE.C.O. anche con la determinazione delle modalità di controllo;
2. promosso la partecipazione dei produttori e delle associazioni locali alla definizione del disciplinare di produzione;
3. realizzato un repertorio on line dei prodotti tipici dichiarati a DE.C.O. attraverso un sito internet dedicato, per incrementarne la conoscenza e la possibilità di mercato;
4. promosso la realizzazione di una rete delle De.C.O. per dare spessore all’attività di tutela e di promozione dei singoli comuni e la partecipazione a iniziative specifiche di presentazione dei prodotti classificati De.C.O.

LaDe.C.O. – denominazione comunale d’origine - è un marchio di tipicità e di qualità di un prodotto agroalimentare riconosciuto dal comune, che si fa garante, attraverso le procedure standard fissate, anche del disciplinare di produzione e delle attività di controllo.

La DE.C.O. rappresenta un ottimo strumento a disposizione dell’Amministrazione comunale per la valorizzazione delle produzioni tipiche locali, anche di nicchia, insieme col territorio di riferimento e si prestano a molteplici opportunità.

Per questo il progetto non si soffermerà solo al riconoscimento del prodotto, ma punterà ad integrare le azioni di tutela con la valorizzazione dei prodotti, coinvolgendo l'intero tessuto produttivo e commerciale del Comune, con particolare attenzione al turismo, alla ristorazione e alla piccola distribuzione alimentare, anche mediante iniziative collaterali di promozione: servizi radiotelevisivi dedicati, catalogo dei prodotti on line e su carta, festival itineranti della rete De.C.O., iniziative di presentazione in luoghi altamente simbolici.

Anci Lazio, in partenariato con Agro Camera (società operativa della Camera di commercio di Roma per il settore agroalimentare), avvia con il terzo avviso l’invito ai comuni del Lazio, sia in forma singola che in forma associata, a presentare proposte per la selezione di prodotti da candidare, in conformità del progetto, qui allegato, da leggere ai fini della presentazione della domanda.

I comuni che intendono avvalersi di questa opportunità debbono inoltrare domanda ad Anci Lazio, esclusivamente alla seguente casella di posta elettronica [originecomune@ancilazio.it](mailto:originecomune@ancilazio.it), compilando il modello allegato, entro e non oltre la data del **22 novembre 2021**. Saranno prese in carico le domande secondo i criteri di preferenzialità della tabella[[1]](#footnote-1) allegata al presente avviso, rappresentando l’intero territorio regionale.

In conformità del progetto, per i prodotti proposti, un team di tecnici provvederà a fare la profilazione del prodotto e a redigere un disciplinare di produzione, in accordo con l’amministrazione comunale, le associazioni culturali del territorio e i produttori.

Per ogni prodotto sarà realizzato un «passaporto», ovvero una pubblicazione che indicherà tutte le caratteristiche, nonché un albo dei produttori licenziatari del prodotto a denominazione comunale.

Il progetto è finanziato da Anci Lazio, per cui non comporta oneri finanziari a carico dei comuni proponenti fino alla concorrenza di massimo quindici (15) prodotti e comunque secondo la tempistica stabilita nel progetto.

Per ulteriori chiarimenti contattare:

* Luca Masi, coordinatore attuativo del progetto: [luca.masi@gmail.com](mailto:luca.masi@gmail.com), mob. 3805853411;
* Agro Camera -segreteria tecnico/amministrativa del progetto – tel. 0669792401, casella posta:[posta@agrocamera.com](mailto:posta@agrocamera.com) indicando sull’oggetto **origine comune**.

Il Vice Segretario generale

Referente del progetto

Dott. Marco Renzi

Il Presidente Anci Lazio

***Riccardo Varone***

**1. Criteri di preferenzialità- Edizione Avviso De.C.O. 2021/2022**

|  |  |
| --- | --- |
|  | **CRITERIO** |
|  | **Impiego esclusivo o prevalente di materie prime locali** (non necessariamente del comune, anche da provincia o al massimo da regione) |
|  | **Storicità** accertata del prodotto (**almeno 25 anni**) |
|  | Iscrizione già avvenuta o in corso nell’**elenco regionale dei PAT** (prodotti agroalimentari tradizionali) |
|  | Impiego del prodotto nella cucina tradizionale del luogo (almeno una **ricetta** che ha notorietà ed è diffusa in ambito comunale è caratterizzata dall’uso del prodotto) |
|  | Nel Comune si tiene con regolarità (cadenza almeno biennale) una **sagra o una manifestazione** dedicata al prodotto, **con relativo indotto economico e turistico**. |
|  | Nell’ambito Comunale la ristorazione (nei **menu**) e gli esercizi commerciali (nella vendita) propongono con regolarità (nel caso di prodotti stagionali nel periodo di possibile reperimento) il prodotto |
|  | E’ stata già realizzata (e si prevede di dare continuità) una **azione di sensibilizzazione nel mondo scolastico per le giovani generazioni** sul senso di appartenenza del prodotto alla cultura gastronomica locale |
|  | Comuni inferiori ai 5000 abitanti |
|  | Presenza del comune in una delle seguenti classificazioni: cratere sisma 2016, montano, aree depresse (ex egge 19 dicembre 1992 n. 488) |

1. Criteri di preferenzialità De.C.O. – edizione 2021/2022 [↑](#footnote-ref-1)