

Lazio Roots, cinque Consorzi insieme per raccontare le radici del territorio

scritto da Redazione Wine Meridian | 15 Ottobre 2026



Lazio Roots riunisce per la prima volta cinque Consorzi del vino e dell'agroalimentare laziale, con 550 realtà vitivinicole e 413 allevatori. Il progetto racconta paesaggi, vigneti, pascoli e saperi tramandati da generazioni, presentando i prodotti in una cena interamente Made in Lazio e puntando a una narrazione comune e più riconoscibile dell'enogastronomia regionale.

Cinque Consorzi, 550 realtà vitivinicole e 413 allevatori coinvolti per raccontare una regione mosaico di territori, tradizioni e identità gastronomiche: da questa idea nasce Lazio Roots, il progetto che per la prima volta unisce le realtà più rappresentative del patrimonio vitivinicolo e

agroalimentare regionale mettendo in relazione prodotti, luoghi e persone che affondano le proprie radici in una storia comune. Consorzio Tutela Vini Roma DOC, Consorzio Tutela Denominazioni Vini Frascati, Consorzio del Cesanese del Piglio DOCG, Abbacchio Romano IGP e Ricotta Romana DOP: queste le cinque realtà protagoniste del racconto corale di una terra dove viticoltura, transumanza e tradizione casearia accompagnano da secoli la vita delle comunità, contribuendo a definirne l'identità e delinearne il paesaggio.

“Il patrimonio enogastronomico del Lazio rappresenta una risorsa strategica per la crescita economica della nostra regione e un elemento fondamentale per rafforzare la competitività del sistema agroalimentare sui mercati nazionali e internazionali. – evidenzia **Giancarlo Righini, Assessore al Bilancio, Programmazione economica, Agricoltura e sovranità alimentare, Caccia e Pesca, Parchi e Foreste della Regione Lazio.** – Il nostro obiettivo è mettere le imprese agricole nelle condizioni di trasformare la qualità delle proprie produzioni in nuove opportunità di sviluppo, sostenendo il valore delle filiere, la tutela delle denominazioni di origine e una più efficace presenza sui mercati. Lazio Roots rappresenta un'iniziativa importante in questa direzione e il nostro auspicio è che il progetto possa progressivamente allargare la propria base di adesioni, coinvolgendo un numero sempre maggiore di Consorzi e realtà produttive del territorio. Fare squadra significa superare i particolarismi, mettere a sistema le potenzialità del nostro comparto agroalimentare e acquisire una maggiore forza sui mercati. Come Regione Lazio continueremo a sostenere questo percorso, nella convinzione che una filiera più unita, strutturata e rappresentativa possa generare nuove opportunità di crescita per le imprese e contribuire a rafforzare il posizionamento delle nostre eccellenze”.

L'obiettivo è andare oltre il semplice racconto del prodotto per riportare al centro i luoghi, i pascoli, i vigneti, la

gestualità, le tecniche di lavorazione e le conoscenze che continuano ad essere trasmesse da una generazione all'altra. Lazio Roots nasce proprio per rendere visibile questa continuità, una storia agricola descritta già a partire dai testi di Columella e Catone che continua ancora oggi ad essere raccontata attraverso produzioni certificate e riconoscibili dove tradizione, qualità e tutela del territorio costruiscono le nuove filiere contemporanee. Le denominazioni non vengono pensate soltanto come marchi di qualità ma nella loro accezione più ampia di divulgatrici di un patrimonio agricolo e vitivinicolo secolare che continua a vivere ancora oggi grazie a un lavoro di squadra, restituendo il Lazio come un sistema produttivo nel quale territori profondamente diversi sono legati da una storia comune.

“Lazio Roots parte da un'intuizione importante: le nostre denominazioni acquistano ancora più forza quando smettono di raccontarsi come realtà isolate e diventano parte di una storia comune. Il Lazio è un mosaico di territori, produzioni e comunità profondamente diverse, ma unite da radici agricole e culturali che possono diventare un elemento distintivo anche sul piano della promozione” – **dichiara Massimiliano Raffa, Presidente di ARSIAL** – “Mettere insieme vino, allevamento, tradizione casearia e grandi produzioni certificate significa costruire un racconto più riconoscibile e più competitivo. Come ARSIAL vogliamo sostenere proprio questa capacità di fare rete, perché la qualità dei nostri prodotti cresce anche quando riesce a raccontare il territorio e le persone che ci sono dietro. Il lavoro dell'Assessorato all'Agricoltura e alla Sovranità alimentare, guidato da Giancarlo Righini, offre una cornice comune a questo impegno: valorizzare le produzioni regionali e rafforzare le opportunità per le imprese e i territori del Lazio”.

Dai Castelli Romani al litorale, dalle aree interne della Ciociaria all'Agro Romano fino alla Sabina e alla Tuscia, Lazio Roots costruisce una mappa enogastronomica dove i cinque

Consorti fungono da apripista verso altre realtà produttive territoriali, presentate in una cena interamente Made in Lazio. Tra queste: la Lenticchia di Onano IGP, la Patata dell'Alto Viterbese IGP, la Nocciola Romana IGP, il Prosciutto Amatriciano IGP, il Pecorino Romano DOP del Lazio, l'Oliva di Gaeta DOP, il Pane Casareccio di Genzano IGP, l'Olio di Roma IGP, l'Olio Sabina DOP e la Ratafia Ciociara IGP e, dal lato enologico, l'Atina DOC e Marino DOC. La Roma DOC e le denominazioni del Frascati portano nel calice il rapporto tra la Capitale e la sua storia vitivinicola secolare, in chiave contemporanea e più classica. Il Cesanese del Piglio DOCG racconta invece il carattere enologico della Ciociaria mentre, sul versante agroalimentare, la Ricotta Romana DOP e l'Abbacchio Romano IGP riportano la narrazione nella dimensione pastorale, ai cicli della transumanza e al legame profondo tra queste pratiche e le comunità rurali.

Le denominazioni diventano così il punto di partenza per raccontare ciò che precede l'arrivo in tavola: i paesaggi, i vigneti, i greggi, il lavoro dei pastori e dei vignaioli e le competenze trasmesse in cantina e all'interno dei caseifici. Il progetto si pone quindi come un punto di partenza per nuove collaborazioni e sinergie in ambito regionale. Stesse radici, un modo diverso di raccontarle: è da questa idea che prende forma Lazio Roots con l'intento di costruire nel tempo una narrazione comune di un patrimonio enogastronomico millenario, riconoscendo il suo valore non solo dal punto di vista alimentare ma inteso come espressione identitaria della cultura regionale.

Punti chiave

1. **Cinque Consorzi** uniti: Roma DOC, Frascati, Cesanese del Piglio DOCG, Abbacchio Romano IGP e Ricotta Romana DOP.

2. **550 realtà vitivinicole e 413 allevatori** partecipano al progetto.
3. **Luoghi e persone al centro:** pascoli, vigneti, gestualità e saperi tramandati di generazione in generazione.
4. **Cena Made in Lazio** con altre eccellenze, tra cui Olio di Roma IGP, Oliva di Gaeta DOP e Atina DOC.
5. **La Regione Lazio sostiene** il progetto e auspica l'adesione di nuovi Consorzi e realtà produttive.