

"Immersione", il territorio del Cesanese promuove cammini e prodotti di punta: il progetto

Dal bando Arsiat una strategia che unisce prodotti tipici, cammini e turismo slow coinvolgendo Comuni, imprese e ristorazione d'eccellenza

Redazione

27 Dicembre 2025 - 11:00



Il progetto è stato presentato dal Comune di Acuto nell'ambito del bando emesso da ARSIAL per la promozione dei prodotti distintivi del Lazio. Si chiama "Immersione" perché l'obiettivo non è valorizzare soltanto i prodotti, ma anche il territorio in cui nasce il vino Cesanese, un'area che possiede una propria attrattività turistica intrinseca.

I prodotti che l'Amministrazione comunale di Acuto ha inteso promuovere sono già ampiamente conosciuti e apprezzati, al punto che non vi è una reale necessità di stimolarne ulteriormente la domanda. Al contrario, si tratta di eccellenze che da tempo fungono da veri e propri attrattori turistici, con ricadute positive su ristoranti, strutture ricettive e sull'economia locale nel suo complesso.

Anche la scelta delle produzioni coinvolte – la cortichiozza, il vino Cesanese e l’olio extravergine di oliva – non è stata casuale. La cortichiozza, infatti, è un biscotto tradizionale del territorio che racchiude in sé gli altri due prodotti simbolo, poiché viene realizzata utilizzando sia il vino Cesanese sia l’olio extravergine di oliva.

Le scelte strategiche

Tre sono state le scelte strategiche che hanno caratterizzato l’impostazione del progetto da parte dell’Amministrazione guidata dal sindaco di Acuto, Augusto Agostini.

La prima ha riguardato il coinvolgimento degli altri Comuni che rientrano nel disciplinare del vino Cesanese: Paliano, Serrone, Piglio e Anagni, insieme alle imprese che operano nei rispettivi territori. Un’operazione agevolata dal fatto che quattro di questi cinque Comuni fanno parte, da oltre vent’anni, dell’Associazione dei Comuni SER.A.F.

La seconda scelta è stata quella di promuovere non solo il territorio, ma anche i cammini che lo attraversano, utilizzandoli in una logica bidirezionale: non soltanto come percorsi da valorizzare, ma anche come strumenti di attrazione per il territorio e per i suoi prodotti. L’obiettivo è quello di accrescere la qualità dell’offerta turistica rivolta al mercato del cosiddetto turismo slow, sempre più attento all’esperienza, alla sostenibilità e all’identità dei luoghi. In questo contesto, il territorio può contare su un percorso ciclabile perfettamente agibile che collega Paliano ad Acuto, con potenzialità di accreditamento anche come variante della Via Francigena del Sud.

La terza scelta riguarda la metodologia adottata per la gestione del progetto: la formazione intervento®, che prevede un’ampia partecipazione di tutti i soggetti interessati alla buona riuscita dell’iniziativa.

Proprio in questa ottica, venerdì 19 dicembre, presso la palestra del Comune di Acuto, si è svolto un incontro che ha riunito gli imprenditori del vino Cesanese dell’intero comprensorio, i produttori di olio extravergine di oliva, i titolari dei forni che realizzano le cortichiozze e i gestori di ristoranti di qualità presenti sul territorio. Nel corso della riunione, il sindaco Agostini, con il supporto del professor Renato Di Gregorio della segreteria SER.A.F., ha condiviso con i partecipanti l’analisi dello stato attuale della comunicazione legata alla promozione dei tre prodotti e del territorio.



Il confronto ha permesso di individuare sia gli interventi da realizzare nell’immediato, grazie al cofinanziamento ottenuto, sia le azioni da inserire in un programma di più ampio respiro, da sviluppare nel breve e medio periodo. L’impegno condiviso è stato quello di continuare a migliorare la comunicazione dei singoli operatori, costruendo però un linguaggio e una

narrazione unitaria del territorio, dei cammini e delle eccellenze agroalimentari che l'area è in grado di offrire.

Sono previsti: la realizzazione di siti web dedicati, una cartellonistica specifica e l'attivazione di canali social mirati, con l'obiettivo di rendere l'offerta complessiva più forte ed efficace rispetto alla somma delle singole iniziative di comunicazione.

L'incontro è stato anche l'occasione per la consegna di un riconoscimento da parte del Comune di Acuto a un concittadino, Salvatore Tassa, del ristorante "Colline Ciociare", distintosi per l'eccellenza della sua cucina e insignito di riconoscimenti anche dalla Guida Michelin. Un premio simbolico per il prestigio e il lustro che, attraverso il suo lavoro, ha saputo dare alla città di Acuto.

