



'Agricoltura Qualità" - Arsiad

## **ALLEGATO 1: SCHEDE TECNICO-STORICHE**

Revisione dell'elenco dei prodotti agroalimentari tradizionali



**SCHEDA DI RILEVAMENTO  
DEI PRODOTTI TRADIZIONALI DELLA REGIONE LAZIO  
(ai sensi del D.M. 350/99)**

**1. CATEGORIA**

Condimenti

**2. NOME DEL PRODOTTO, COMPRESO SINONIMI E TERMINI DIALETTALI:**

Aceto di kiwi affinato dell'Agro Pontino

**3. TERRITORIO INTERESSATO ALLA PRODUZIONE**

Latina (LT)

**4. DESCRIZIONE SINTETICA DEL PRODOTTO**



Affinato per 2 o 5 anni in damigiane di vetro e barrique di rovere, l'Aceto di Kiwi affinato dell'Agro Pontino si caratterizza per un colore variabile da dorato/ambrato a marrone scuro in base alla durata dell'affinamento. Il sapore è intenso di agrodolce, fortemente acido, aspro, con aromi che richiamano il cioccolato, la frutta esotica, l'aceto balsamico e il formaggio; l'odore è pungente. Il gusto è brioso e semplice da abbinare su ogni piatto: ideale per ricette fresche e veloci.

Aceto di kiwi dell'Agro  
Pontino  
invecchiato 2 anni

Aceto di kiwi dell'Agro  
Pontino  
invecchiato 5 anni

**5. DESCRIZIONE DELLE METODICHE DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA:**

Con l'ausilio di una tramoggia, si procede con la macinazione e triturazione del kiwi precedentemente sbucciato. Il frutto che viene utilizzato è della varietà Hayward, ricco di vitamina C e polifenoli ed è quello considerato sotto misura e quindi prodotto di scarto.

Il prodotto viene stoccato in recipienti di plastica alimentare al fine di favorire il processo di decantazione attraverso il quale si ottiene la separazione della parte liquida con la parte più solida (massa). Segue la spillatura del mosto di kiwi, ovvero il recupero della parte liquida che si caratterizza per un colore giallastro e l'aggiunta del lievito madre autoprodotta e rinfrescato e originato dalla prima macerazione e fermentazione del kiwi, effettuata presso l'azienda produttrice circa 30 anni fa. Il tutto viene poi riversato nelle damigiane di vetro dove avviene una seconda fase di decantazione, fermentazione e maturazione fino al giusto grado di acidità.

Successivamente l'aceto di kiwi viene trasferito in barrique di rovere per un ulteriore periodo di fermentazione. La fermentazione è lenta e con lieviti autoctoni.

**6. MATERIALI, ATTREZZATURE SPECIFICHE UTILIZZATE PER LA PREPARAZIONE, IL CONFEZIONAMENTO O L'IMBALLAGGIO:**

Per la produzione dell'Aceto di Kiwi dell'Agro Pontino è previsto l'impiego dei seguenti materiali: contenitori in plastica alimentare e damigiane di vetro per la fase di decantazione e maturazione del prodotto.

Recipienti di vetro per la conservazione del lievito autoctono.



## 7. DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA:

Laboratorio di lavorazione del kiwi e dell'aceto; locale di stoccaggio delle damigiane di vetro per la fase di fermentazione; locale di stoccaggio nelle botti di rovere per la fase di fermentazione lunga.

## 8. ELEMENTI CHE COMPROVINO CHE LE METODICHE DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE, STAGIONATURA, SONO STATE PRATICATE IN MANIERA OMOGENEA E SECONDO REGOLE TRADIZIONALI PER UN PERIODO DI TEMPO NON INFERIORE A 25 ANNI:

La storia dell'Aceto di Kiwi dell'Agro Pontino è legata da circa trent'anni alla storia dell'azienda Ferrari (azienda agricola nata alla fine degli anni 70), oggi prima acetaia del Lazio a produrre un aceto a base di kiwi.



Una storia documentata da una ricca raccolta di fotografie e documenti attestanti la produzione dell'aceto di kiwi già dal 1988. La famiglia Ferrari che si è sempre occupata della coltivazione dell'uva per produrre vino e anche del kiwi, grazie all'intuizione del Sig. Ferrari, ha trasformato un prodotto che, in base alla pezzatura e criteri estetici, è sempre stato scartato: *i kiwi troppo piccoli non sono ritenuti adatti alla vendita. Che fare quindi di questi frutti che sono stati curati durante tutto l'anno*

*come gli altri?* Il Sig. Ferrari, che produceva vino, ha avuto l'idea di sottoporre il kiwi allo stesso processo di fermentazione del vino, per produrne un mosto di kiwi, ottenendo così un sottoprodotto aziendale. A partire dal 1988, con la preziosa collaborazione del prof. Gianninoto, chimico industriale di Latina, attraverso una serie di prove, misurazione del grado *brix* e dell'acidità e della messa a punto della giusta procedura, l'azienda ha dato vita ad un nuovo prodotto a base di kiwi, quale l'aceto, per la cui produzione hanno prodotto anche un lievito "madre" a base di kiwi.

Si tratta di un prodotto che negli anni, oltre a trovare un forte apprezzamento presso i consumatori e gli chef del territorio, ha riscontrato anche interesse dal punto di vista analitico-scientifico con l'intento di valorizzarne le peculiarità organolettiche e nutritive. Infatti, da alcuni studi effettuati nel 2016 dalla Prof.ssa Annalisa Romani presso l'Università degli Studi di Firenze - Dipartimento di Statistica, Informatica, Applicazioni "Giuseppe Parenti", i cui sui risultati sono stati presentati al Congresso International Conference of *Polyphenols* (Vienna 2016) - Analisi dei Composti Idrosolubili responsabili delle caratteristiche organolettiche e di stabilità del prodotto, sono emerse le grandi peculiarità dell'Aceto di kiwi affinato dell'Agro Pontino, che è risultato essere particolarmente ricco in composti antiossidanti, polifenolici e composti volatili (alcoli, chetoni, aldeidi, acidi, esteri, composti eterociclici, fenoli e composti con un gruppo furanico). I campioni analizzati sono stati Aceto di kiwi 3 anni in botte di vetro e Aceto di kiwi 8 anni in barrique di rovere.

Dalla pubblicazione del contributo scientifico presentato a Vienna si legge: "Sono strettamente importanti le peculiarità rivendicate e definite nelle due tipologie di prodotto, ottenuto con frutti dell'area territoriale di Latina area vocata ed elevata qualità del frutto, è la presenza di tali molecole ad elevato tenore biologico-tracciabili dal punto di vista quantitativo e territoriale che associate alle specificità di intorno chimico acido degli aceti possono presentare una sinergia di aspetti, antiossidante e di beneficio nell'uso di basicizzanti fisiologici come oggi molto in uso l'aceto di mela. Questo brevetto ne vuole promuovere anche tutti i benefici per l'aceto di kiwi."



**SCHEDA DI RILEVAMENTO  
DEI PRODOTTI TRADIZIONALI DELLA REGIONE LAZIO  
(ai sensi del D.M. 350/99)**

**1. CATEGORIA**

CARNI (E FRATTAGLIE) FRESCHE E LORO PREPARAZIONI

**2. NOME DEL PRODOTTO, COMPRESO SINONIMI E TERMINI DIALETTALI:**

Mortadella di bufala

**3. TERRITORIO INTERESSATO ALLA PRODUZIONE:**

PRIVERNO (LT)

**4. DESCRIZIONE SINTETICA DEL PRODOTTO**



Insaccato macinato finemente ottenuto dai tagli pregiati di carne di bufala e grasso suino macinato finemente insieme all'impasto magro e a lardello di circa 1 cm tagliato a punta di coltello o con tritacarne con stampi a passo grande.

La mortadella di bufala si caratterizza per un profumo e sapore intenso di carne salata e speziata con grani di pepe; colore rosa intenso screziato di bianco. La fetta al taglio è omogenea, compatta, vellutata, di colore rosa vivo uniforme.

A seconda delle richieste del consumatore è possibile anche l'aggiunta del pistacchio.  
La pezzatura va da 600 g a 5/6 kg.

**5. DESCRIZIONE DELLE METODICHE DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA**

La mortadella di bufala si ottiene dai tagli pregiati di carne di bufala, proveniente da allevamenti diffusi nel comprensorio dell'Agro Pontino. Gli animali vengono macellati a circa 15 mesi di età e ad un peso di circa 220 kg.

I tagli anatomici una volta giunti presso il laboratorio di lavorazione, dopo un periodo di stoccaggio in cella frigo, sono sottoposti a rifilatura e macinatura molto fine insieme a una certa quantità di grasso suino, sale e pepe in grani, fino ad ottenere un impasto morbido e vellutato. L'impasto viene insaccato in involucri naturali e durante l'insacco avviene l'aggiunta dei lardelli di grasso di suino. A questo punto la mortadella insaccata viene sottoposta a cottura a gas a una temperatura di 75°C e poi a stufatura a vapore a 100°C. La cottura, che può durare 12 ore o 6 ore in base alla pezzatura della mortadella, termina con una temperatura interna del prodotto di 69°C stabilita con apposita sonda.

Il salume viene poi immerso dapprima in acqua calda e poi in acqua fredda. Terminato tutto il processo di cottura la Mortadella di bufala, viene sottoposta ad asciugatura in cella frigo per 4/5 giorni a 6/8°C e preparata per la vendita.

**6. MATERIALI, ATTREZZATURE SPECIFICHE UTILIZZATE PER LA PREPARAZIONE, IL CONFEZIONAMENTO O L'IMBALLAGGIO**

Tritacarne in acciaio; banchi di lavoro in acciaio; recipienti per la formatura dell'insacco. Forno per la cottura.



## **7. DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA**

Laboratorio aziendale; celle di stoccaggio della materia prima; celle di stoccaggio del prodotto finito.

## **8. ELEMENTI CHE COMPROVINO CHE LE METODICHE DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE, STAGIONATURA, SONO STATE PRATICATE IN MANIERA OMOGENEA E SECONDO REGOLE TRADIZIONALI PER UN PERIODO DI TEMPO NON INFERIORE A 25 ANNI**

La Mortadella di bufala è tradizionalmente ottenuta dalla carne di “Bufala mediterranea italiana”, razza storicamente presente nel Lazio meridionale, con particolare riferimento al comprensorio dell’Agro Pontino e della Valle dell’Amaseno. L’allevamento bufalino è legato a questo territorio da tempo immemore: nella tradizione popolare non mancano racconti e storie di vita rurale legate a questo animale, oggi conosciuto e apprezzato soprattutto per il suo latte da cui nasce la famosa mozzarella di bufala e nelle zone tradizionali di allevamento del sud del Lazio anche per la carne e i prodotti derivati.

La trasformazione della carne bufalina (che deriva soprattutto dai soggetti maschi bufalini) in ottimi salumi, già da più di 50 anni ha rappresentato un ottimo stratagemma per valorizzare la carne di bufalo che in effetti non ha mai trovato uno sbocco economico interessante, ma a Priverno e in tutto il comprensorio dell’Agro pontino e della Valle dell’Amaseno, grazie alla presenza di storiche aziende di allevamento di bufale e macellerie locali, tale prodotto si è ricavato una sua nicchia di mercato. In particolare raccogliendo la testimonianza del Signor onorato, detto “Richetto” (classe 1936) si apprende che già nei primi anni 50 un insaccato tipo mortadella veniva lavorata come prodotto derivato degli scarti della carne di bufala in modo da non “*buttare nulla*” e fatta degustare presso la trattoria di famiglia.



**SCHEDA DI RILEVAMENTO  
DEI PRODOTTI TRADIZIONALI DELLA REGIONE LAZIO  
(ai sensi del D.M. 350/99)**

**1. CATEGORIA**

Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria

**2. NOME DEL PRODOTTO, COMPRESO SINONIMI E TERMINI DIALETTALI**

Bastoncini Mandorlati

**3. TERRITORIO INTERESSATO ALLA PRODUZIONE**

Cori (LT)

**4. DESCRIZIONE SINTETICA DEL PRODOTTO**

I Bastoncini mandorlati, leggeri e friabili, si ottengono dall'impasto di farina tipo 0 o 00, zucchero, vino bianco, olio di semi di arachidi, agente lievitante, bicarbonato di sodio, cacao amaro, sambuca, farina di mandorle. Le mandorle, precedentemente tostate e macinate finemente, sono l'ingrediente principale che conferisce ai bastoncini un sapore particolarmente apprezzato dal consumatore.

Presentano forma allungata di 10 cm, colore marrone chiaro e la superficie è irregolare con alcune crepature causate, durante la cottura, dalla presenza dello zucchero in superficie.

**5. DESCRIZIONE DELLE METODICHE DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA**

Si mescolano tutti gli ingredienti nell'impastatrice meccanica o a mano per circa 5 minuti e comunque fino ad ottenere un impasto omogeneo e morbido; successivamente si lavorano manualmente piccole quantità di impasto a formare strisce di pasta,

A questo punto i Bastoncini mandorlati vengono disposti nelle teglie, cosparse di zucchero, dove i bastoncini vengono rivoltati per favorire una copertura omogenea con lo strato di zucchero sulla superficie. La cottura avviene in forno a 150-180°C per circa 25 minuti.

**6. MATERIALI, ATTREZZATURE SPECIFICHE UTILIZZATE PER LA PREPARAZIONE, IL CONFEZIONAMENTO O L'IMBALLAGGIO**

Per la preparazione dei Bastoncini mandorlati è previsto l'impiego dei seguenti materiali: banco di lavoro in acciaio; impastatrice, recipienti di plastica, coltelleria, teglie per la cottura, forno.

**7. DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA**

Laboratorio aziendale provvisto di tutte le attrezzature per la preparazione del prodotto e forno per la cottura.

**8. ELEMENTI CHE COMPROVINO CHE LE METODICHE DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE, STAGIONATURA, SONO STATE PRATICATE IN MANIERA OMOGENEA E SECONDO REGOLE TRADIZIONALI PER UN PERIODO DI TEMPO NON INFERIORE A 25 ANNI:**



*"I Bastoncini mandorlati sono una vera e propria invenzione!"* Così esordisce il Signor Alessi Ernesto, che dal 1976 ha avviato, insieme alla moglie, l'attività di produzione e vendita di biscotti.

Racconta che la sua famiglia fin dal passato era legata alla lavorazione del pane e dei dolci; ha iniziato la madre, che aveva la licenza di cottura domestica, grazie alla quale poteva cuocere il pane e i biscotti presso la propria abitazione e il forno locale, e che preparava scrupolosamente nel rispetto delle metodiche tradizionali tramandate dalle massaie di Cori.

I Biscotti mandorlati sono stati realizzati per proporre un prodotto nuovo partendo dall'impasto delle ciambelline e aggiungendo le mandorle, tostate e macinate finemente, Con il tempo i Bastoncini mandorlati sono stati talmente apprezzati dal consumatore da diventare prodotto di punta del biscottificio.





**SCHEDA DI RILEVAMENTO  
DEI PRODOTTI TRADIZIONALI DELLA REGIONE LAZIO  
(ai sensi del D.M. 350/99)**

**1. CATEGORIA**

Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria

**2. NOME DEL PRODOTTO, COMPRESO SINONIMI E TERMINI DIALETTALI**  
FREGNAQUANTI DI SEGNI

**3. TERRITORIO INTERESSATO ALLA PRODUZIONE**  
SEGNI (RM)

**4. DESCRIZIONE SINTETICA DEL PRODOTTO**

Pasta fresca a base di farina e uova, impastata e tagliata a mano formando sottilissimi code di pasta. Sono il piatto caratteristico della tavola locale. Vanno consumati appena tirati fuori dall'acqua di cottura e serviti con abbondante condimento. Sempre gustosi, sia con il sugo di carne, e di cinghiale in particolare, sia con i porcini, i galletti, il tartufo e con rigaglie di pollo ruspante.



**5. DESCRIZIONE DELLE METODICHE DI  
LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E**

**STAGIONATURA**

Si tratta di una tipica pasta all'uovo lavorata rigorosamente a mano. E' un vero e proprio rituale: si amalgama il classico impasto di farina ed uova e si stende con il matterello. Al punto giusto, le sfoglie vengono arrotolate e con un adeguato coltello, con un colpo deciso e preciso della mano, si tagliano in strisce sottili. Con un movimento delicato e ritmico delle dita si sgomitano i fili di pasta ottenuti e si lasciano asciugare.

**6. MATERIALI, ATTREZZATURE SPECIFICHE UTILIZZATE PER LA PREPARAZIONE,  
IL CONFEZIONAMENTO O L'IMBALLAGGIO**

Per la preparazione dei Fregnaquanti di Segni è previsto l'impiego dei seguenti materiali: banco di lavoro in acciaio o tavole di legno; recipiente di plastica, coltelleria, recipienti per la cottura in abbondante acqua.

**7. DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E  
STAGIONATURA**

Laboratorio aziendale provvisto di tutte le attrezzature per la preparazione del prodotto e per la cottura.

**8. ELEMENTI CHE COMPROVINO CHE LE METODICHE DI LAVORAZIONE,  
CONSERVAZIONE, STAGIONATURA, SONO STATE PRATICATE IN MANIERA  
OMOGENEA E SECONDO REGOLE TRADIZIONALI PER UN PERIODO DI TEMPO  
NON INFERIORE A 25 ANNI**



L'ampia e fertile pianura della Valle del Sacco è stata da sempre il granaio di Segni. Gli abbondanti raccolti hanno consentito l'affermarsi di una consolidata tradizione nel preparare il pane, la pasta e i dolci. Numerosi sono i forni ove si panifica e si cuociono i dolci. Ma è dentro le case private che le massaie preparano una esclusiva specialità: i fregnaquanti, il cui nome deriva da un'espressione locale detta da una massaia di Segni. Infatti dai numerosi racconti di autori locali risalenti agli anni 80, si evince che "Al momento della cottura la pasta sembra che sia poca. Con il bollore dell'acqua la pasta aumenta il proprio volume e, allorché si versa nel piatto di portata, è aneddoto che la donna esclami, con arguzia tutta segnina, "Fregna, quanti sono!".

Inoltre, tra gli autori segnini che scrivono sui Fregnaquanti non possiamo non citare i seguenti autori:

**Remo Fagiolo** nella raccolta di poesie segnine **Còse sèri, scherzi i passonate** - I edizione: **Ottobre 1979**; II edizione: **Aprile 2002**, scriveva:

### COMME SE FÂO I MMACCARUNI

*Òva sbattute, fresche de ggiornata,  
reccóte calle calle alla ruttélla,  
farina bbianca, bene setacciata,  
de rano macinato alla mulélla.*

*Tutto se mette alla spianatóra,  
s'ammassa, se reóta i ppó s'appiana,  
sta faccèna falla de bonóra  
colla carne deglio suco trénto alla chiana!*

*Quando la pasta è bbella i raffinata,  
sì arivata aglio punto méglio!  
La fatica fatta è bbella repacàta  
a sfìnà' la sfoglia co glio stennaréglio.*

*Ressutta i repiecata tutta para,  
co 'no curtéglio arotato de cocina,  
tagliala svérda comme filograna,  
spegnènno colle mani fatte a fforcina.*

*Ècco i maccaruni bbégli i ffatti,  
stisi aglio capistéro pe èsse cotti,  
sénti le vuci comme ttanti canti,  
repète a ppiù non pòzzo: «fregna quanti»!*

**Aldo Zangrilli** – che scrive una Raccolte di poesie edite ed inedite, in romanesco e in dialetto segnino (A cura Ass. Artisti dei Lepini Con patrocinio dell'Amministrazione Comunale; Edito Associazione Porta Saracena **1981**).

**Emanuele Lorenzi** nel II vocabolario del dialetto di Segni – 2005 che descrive i **fregnaquanti!** *Locuz. Che si riferisce ai maccheroni fatti in casa.*

**Fernanda Spigone** che nel Racconto "I fregnaquanti" LA GAIA MENSA. DI VINO SINCERO PANI CONDIMENTI E FUOCHI ARDENTI, RACCONTI 2010 CONCORSO LETTERARIO VILLA PETRIOLO, scrive:



*“Maccheroncini all’uovo, giallo dorati, che nacquero nella notte dei tempi, sottili code di cometa a rischiarare un universo povero di cibo e ricco di fame. Le donne, la sera, preparavano il prezioso impasto di uova e farina, poi infierivano sulla pasta con la danza veloce delle loro mani, quindi la massa formatasi veniva presa a bastonate: scorreva su e giù il mattarello, tante tante volte fin quando da quel mucchio morbido e profumato veniva fuori un lenzuolo rotondo, giallo e grande come il sole africano che le donne stendevano ad asciugare. Era la “ sfoglia”! Attoniti i bambini, con la punta del naso imbiancata di farina, guardavano la magica trasformazione ed il grembiule della mamma diventava allora l’ampia veste di una fata, il kaftano di un mago o di uno sciamano, che meraviglia sapevano compiere quelle mani che si muovevano agili come rondini in volo! L’indomani la sfoglia era asciutta e il rito riprendeva; sul povero tavolo c’era ancora la “spianatora”, dove la massa era stata spianata, la sfoglia ora veniva piegata accuratamente tante volte fino a diventare una sorta di lungo tubo schiacciato e allora iniziava un’altra magia, di nuovo i bimbi dal naso infarinato si riunivano lì a guardare la mamma che con un coltellaccio tagliava il tubo sottilmente: la mano sinistra era sul tubo con la punta delle dita unite , la mano destra tagliava, l’abilità consisteva nella sinergia fra la mano destra che avanzava minacciosa e la sinistra che indietreggiava senza mai mollare la presa sull’involucro di pasta. Era quello il videogioco dei bimbi dal naso infarinato, quelle mani agili e scattanti mimavano la lotta fra il bene e il male , dalla loro tenzone ne nascevano rotelle di fili ordinatamente attorcigliati che le donne, imitando le evoluzioni dei grandi volatori, districavano e mettevano su un vassoio esclamando all’unisono: “ Fregna quanti!!”(Perbacco quanti!!),*

*La campana di Santa Maria suonava a distesa, era la festa del Patrono, e la sua voce sembrava che dicesse ad ognuno:”din din do maccarò, din din do maccarò”e così pure cantilenavano i bambini in un gaio girotondo intorno al tavolo. Più tardi quei raggi d’oro venivano cotti e su di essi si adagiava un rosso ragù infiocchettato di formaggio, e quel piatto fumante somigliava ai rubescenti tramonti dei monti Lepini che andavano a placare le attese e le ansie quotidiane. “I Fregnaquanti” non erano solo piatti fumanti, erano il calore della famiglia, la generosità delle donne, erano l’allegria e la riconoscenza degli uomini, lo stupore infantile, erano la religiosità di tutti, erano i profumi ed i colori della nostra terra, essi in un periodo in cui la fame era quotidianità , hanno gratificato il corpo ma ancor più hanno nutrito lo spirito e noi, lepinini, ne conserviamo intatta la memoria”.*



**SCHEDA DI RILEVAMENTO  
DEI PRODOTTI TRADIZIONALI DELLA REGIONE LAZIO  
(ai sensi del D.M. 350/99)**

**1. CATEGORIA**

Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria

**2. NOME DEL PRODOTTO, COMPRESO SINONIMI E TERMINI DIALETTALI**

LEPERICCHIO E SPOSATELLA DI CAPENA

**3. TERRITORIO INTERESSATO ALLA PRODUZIONE**

CAPENA (RM)

**4. DESCRIZIONE SINTETICA DEL PRODOTTO**

L'impasto per la preparazione del Lepericchio e la Sposatella conta cinque semplici ingredienti: farina, olio extravergine di oliva, zucchero, vino bianco e mistrà. Dall'impasto semi-morbido, dal colore giallastro, si formano manualmente il Lepericchio, di forma tonda con un manico a mo' di cestino, con un uovo al centro (simbolo di prosperità e buon auspicio per il buon raccolto) e le lettere *SME* ad indicare San Marco Evangelista, e la Sposatella a forma di una bambola, decorata con i confettini di zucchero colorati e decorazioni varie.

**5. DESCRIZIONE DELLE METODICHE DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA**

Tutti gli ingredienti, farina abbondante, zucchero, olio extravergine di oliva, vino bianco e mistrà, vengono lavorati ed amalgamati tutti insieme fino ad ottenere un impasto semi-morbido, liscio e maneggevole, fatto riposare e per circa 1 ora, in modo da renderlo facile da lavorare a mano per dare la forma al Lepericchio e alla Sposatella. Nell'impasto non è prevista l'aggiunta di lievito.

La cottura avviene in forno a 160°C per circa 1 ora.

**6. MATERIALI, ATTREZZATURE SPECIFICHE UTILIZZATE PER LA PREPARAZIONE, IL CONFEZIONAMENTO O L'IMBALLAGGIO**

Per la preparazione del Lepericchio e la Sposatella è previsto l'impiego dei seguenti materiali: banco di lavoro in acciaio o tavole di legno; recipiente di plastica, coltelleria, teglie per la cottura, forno.

**7. DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA**

Laboratorio aziendale provvisto di tutte le attrezzature per la preparazione del prodotto e forno per la cottura.

**8. ELEMENTI CHE COMPROVINO CHE LE METODICHE DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE, STAGIONATURA, SONO STATE PRATICATE IN MANIERA OMOGENEA E SECONDO REGOLE TRADIZIONALI PER UN PERIODO DI TEMPO NON INFERIORE A 25 ANNI**

L'origine del Lepericchio e della Sposatella si pensa vada ricercata nella Roma pagana dove si celebravano Le ROBIGALIE. Si trattava di una festa celebrata tra il 25 e il 28 Aprile per chiedere la protezione delle messi da parte di Robigus, una divinità malvagia. In questa data infatti il grano metteva le spighe ed era di buon auspicio rendergli sacrifici per



scongiurare la ruggine o carbonchio del grano. Per questo la gente si recava al di là del Ponte Milvio, vestita di bianco ad offrire sacrifici al Dio e pani adornati di lauro e primizie alla Grande Madre (che in era ellenica rappresentava l'unica Dea immortale che si unì al serpente Ofione dando origine all'Uovo Universale). Nell'era cristiana, con l'istituzione della festività di SAN MARCO EVANGELISTA il giorno del 25 aprile, a Capena è nata l'usanza di recarsi presso la chiesetta a lui dedicata (il campanile è a forma di uovo, simbolo forse di quell'uovo universale che si schiuse e da cui uscirono tutte le cose esistenti nell'universo). Protagonisti principali sono i bambini della prima comunione vestiti di bianco in ricordo della festa pagana. Al posto dei sacrifici, i bambini si recano con dei dolci tipici. La SPOSATELLA che rappresenta la DEA MADRE, simbolo della fertilità, di abbondanza; il LEPERICCHIO rappresenta l'UOVO UNIVERSALE dalla cui apertura derivò la natura, il sole, le stelle. L'etimologia del termine Lepericchio (da lepre, leprotino, animale presente nello stemma della città) è da ricercarsi nell'antico nome della cittadina Leprignano diventata Capena con Regio Decreto nel 1933. Quindi un prodotto che rimanda con il suo nome alla storia di questo luogo. Il termine Sposatella rimanda all'unione della Grande Madre con Ofione e alla discendenza da essa dell'universo intero.





## **SCHEDA DI RILEVAMENTO DEI PRODOTTI TRADIZIONALI DELLA REGIONE LAZIO (ai sensi del D.M. 350/99)**

### **1. CATEGORIA**

Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria

### **2. NOME DEL PRODOTTO, COMPRESO SINONIMI E TERMINI DIALETTALI**

**MARITOZZO**

### **3. TERRITORIO INTERESSATO ALLA PRODUZIONE**

Lazio

### **4. DESCRIZIONE SINTETICA DEL PRODOTTO**



Il maritozzo, nasce da un'antica ricetta romana, fatta di ingredienti semplici ma gustosi e profumati. Si tratta di una piccola pagnotta dolce, soffice e profumata, tradizionalmente di forma ovale, impastata con farina, uova, burro, zucchero, un pizzico di sale, lievito (tradizionalmente con lievito madre "storico"), latte, vaniglia, aromi naturali e tradizionalmente arricchita con uvetta. Tagliata al centro in due parti, viene tradizionalmente farcita con abbondante panna montata. In alcune variazioni, il maritozzo può essere anche farcito con crema o gelato o con ingredienti salati.

### **5. DESCRIZIONE DELLE METODICHE DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA**

Farina, uova, burro, zucchero, un pizzico di sale, lievito (tradizionalmente con lievito madre "storico"), latte, vaniglia, aromi naturali e tradizionalmente arricchita con uvetta. Sono questi i preziosi ingredienti per la preparazione del famoso maritozzo, lavorati con l'impastatrice meccanica e manualmente. Quando l'impasto raggiunge la consistenza di una maglia elastica si lascia riposare per 30 minuti circa; successivamente si recuperano tante piccole pagnottelle di circa 65 grammi che vengono sottoposte alla pirlatura in modo da conferire una forma allungata a pagnottella. Segue una seconda lievitazione per 12 ore e la cottura in forno a 200°C per 10 minuti.

Una volta freddo, il maritozzo è pronto per essere spaccato al centro e farcito tradizionalmente con abbondante panna montata.

### **6. MATERIALI, ATTREZZATURE SPECIFICHE UTILIZZATE PER LA PREPARAZIONE, IL CONFEZIONAMENTO O L'IMBALLAGGIO**

Per la preparazione del maritozzo è previsto l'impiego dei seguenti materiali: banco di lavoro in acciaio; recipiente di plastica o acciaio, coltelleria, teglie per la cottura, forno.

### **7. DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA**

Laboratorio aziendale provvisto di tutte le attrezzature per la preparazione del prodotto e per la cottura.



## **8. ELEMENTI CHE COMPROVINO CHE LE METODICHE DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE, STAGIONATURA, SONO STATE PRATICATE IN MANIERA OMOGENEA E SECONDO REGOLE TRADIZIONALI PER UN PERIODO DI TEMPO NON INFERIORE A 25 ANNI**

Tante sono le storie, le leggende e gli aneddoti che ruotano attorno al maritozzo. Si narra che già al tempo dei Romani esistevano delle pagnotte che venivano addolcite con l'aggiunta di miele e uva passa, ed il Maritozzo sembrerebbe derivare da questa antica specialità. In origine era più grande dell'attuale, una sorta di pagnotta impastata con farina, uova, miele, burro e sale. Si racconta che per secoli le donne la facevano per stivarla nelle bisacce di pelle o stoffa dei braccianti che, lontano da casa per tutto il giorno, dovevano portare con se l'essenziale per nutrirsi. Sembra che nel Medioevo queste pagnottelle fossero una sorta di "dolce d'emergenza" che si mangiava soprattutto in Quaresima, preparato in modo leggermente diverso: la pezzatura era minore, il colore più scuro, l'impasto arricchito con uvetta, pinoli, e canditi. "Er santo maritozzo", detto anche Quaresimale, era una delle poche deroghe concesse al digiuno del periodo.

Inoltre, secondo una tradizione successiva, il Maritozzo divenne anche il dono bene augurante che il fidanzato regalava alla promessa sposa.

In questo caso il dolce aveva in superficie una decorazione in superficie e talora nascondeva anche un regalo per la futura sposa.

L'origine del nome deriverebbe dalla deformazione burlesca di "marito", cui contribuisce anche la forma, vagamente fallica, sottolineata dal paeta romano Gioacchino Belli ('800) che li descriveva come: «pani di forma romboidale composti di farina, olio, zucchero e talvolta canditure, o anici, o uve passe... di questi pani si fa un gran consumo in Quaresima».

(fonte: <https://www.taccuinigastrosfici.it/ita/news/contemporanea/panini-e-cibo-di-strada/maritozzi-dellamore.html>)

Studiosi, poeti e artisti della tradizione romana si sono cimentati nel lodare lo squisito dolce.

Alcuni testi dell'ottocento ne parlano, tra cui Giuseppe Giacomo Belli nel 1833, con un sonetto intitolato "la quaresima". Il poeta sostiene che il vero Cristiano è colui che mangia il maritozzo durante il periodo della Quaresima e ci spiega, in romanesco, che cosa è questo dolce tanto amato: *"I maritozzoli sono certi pani di forma romboidale, composti di farina, olio, zucchero, e talvolta canditure, o anaci, o uve passe. Di questi si fa a Roma gran consumo in Quaresima, nel qual tempo di digiuno si veggono pei caffè mangiarne giorno e sera coloro che in pari ore nulla avrebbero mangiato in tutto il resto dell'anno."*

Giggi Zanazzo, Adone Finardi, Giuseppe Gioacchino Belli raccontano come il maritozzo in passato venisse donato dal ragazzo alla propria fidanzata il primo venerdì di marzo e che all'interno del suo cuore morbido fosse nascosto un anello o un'oggetto d'oro. In questa occasione il futuro marito prendeva l'appellativo canzonatorio di "maritozzo".

Mentre Ignazio Sifone nel 1964 scriveva, Ode ar maritozzo": *Me stai de fronte, lucido e 'mbiancato, la panna te percorre tutto in mezzo, co 'n sacco de saliva nella gola, te guardo 'mbambolato e con amore. Me fai salì er colesterolo a mille, lo dice quell'assillo d'er dottore, ma te dirò, mio caro maritozzo, te mozzico, poi pago er giusto prezzo!*

Sul maritozzo venivano, inoltre, realizzati dei disegni con lo zucchero rappresentanti *dù cori intrecciati, o ddù mane che sse strignéveno; oppuramente un core trapassato da una frezza* (Zanazzo, Usi, costumi e pregiudizi del popolo di Roma, 1907).

Dal vocabolario Treccani si apprende la definizione del termine maritozzo s. m. [voce roman.; forse, in origine, dolce per feste di matrimonio]. – Panino dolce, di forma per lo più ovale, fatto di pasta lievitata, talora con uva passita, pinoli, buccia d'arancia candita, e cotto in forno, tradizionale della pasticceria romana: un m. alla panna, farcito con panna montata.

(Fonte: <https://www.treccani.it/vocabolario/maritozzo>)



## **SCHEDA DI RILEVAMENTO DEI PRODOTTI TRADIZIONALI DELLA REGIONE LAZIO (ai sensi del D.M. 350/99)**

### **1. CATEGORIA**

Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria

### **2. NOME DEL PRODOTTO, COMPRESO SINONIMI E TERMINI DIALETTALI**

Pane casareccio di Campodimele

### **3. TERRITORIO INTERESSATO ALLA PRODUZIONE**

Campodimele (LT)

### **4. DESCRIZIONE SINTETICA DEL PRODOTTO**



Cotto rigorosamente al forno a legna, il Pane casareccio di Campodimele presenta una crosta di colore dorato, spessa circa 5 mm, pasta interna biancastra tendente al beige, con occhiature piccole e la fetta è compatta e resistente al taglio.

L'impiego della farina di grano serena, storicamente coltivato nel territorio di Campodimele e di un lievito madre tramandato di generazione in generazione, la cui produzione risale a circa 100 anni fa', fanno del pane casareccio di Campodimele un prodotto particolarmente apprezzato e ricercato che si

caratterizza per un sapore e profumo intenso di lievito e una lunga conservabilità.

### **5. DESCRIZIONE DELLE METODICHE DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA**

Per la preparazione del Pane casareccio di Campodimele si impasta la farina di grano serena, macinato a pietra (mantenendo la parte del semolino e tolta la crusca), l'acqua e il lievito madre rinfrescato la sera prima, con l'aggiunta di 2/3 kg di farina di grano serena e acqua tiepida. Il tutto viene lasciato riposare e lievitare per circa 10/12 ore. La mattina seguente si procede la lavorazione dell'impasto, aggiungendo la farina, l'acqua e il sale e si impasta manualmente. Segue la lievitazione per almeno 2 ore di tutto l'impasto lasciato all'interno della mania di legno di castagno coperto con teli di lino o lana, oppure per 1 ora nel caso delle forme di pane già lavorate a pagnotta o a filone.



L'impasto dopo la lievitazione si presenta omogeneo e mediamente compatto. Segue la cottura al forno a legna a mattoni refrattari

### **6. MATERIALI, ATTREZZATURE SPECIFICHE UTILIZZATE PER LA PREPARAZIONE, IL CONFEZIONAMENTO O L'IMBALLAGGIO**

Banchi di lavoro in acciaio o granito, spatole, vassoi in acciaio o plastica, tavole o "maina" di legno di castagno, per l'impasto e la per la lievitazione, teli di lino o lana, forno a mattoni refrattari per la cottura a legna.



## 7. DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA

Laboratorio aziendale, forno.

## 8. ELEMENTI CHE COMPROVINO CHE LE METODICHE DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE, STAGIONATURA, SONO STATE PRATICATE IN MANIERA OMOGENEA E SECONDO REGOLE TRADIZIONALI PER UN PERIODO DI TEMPO NON INFERIORE A 25 ANNI



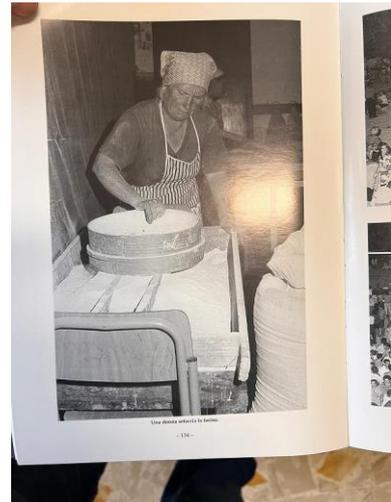
Pane storicamente prodotto nel territorio di Campodimele la cui produzione era ed è tutt'oggi legata alla coltivazione del grano tenero serena, varietà locale, un tempo molto diffuso e oggi coltivato da pochissimi agricoltori, attualmente in corso di caratterizzazione per conto di Arsiat, per l'iscrizione al Registro Volontario Regionale come risorsa genetica

autoctona del Lazio, a rischio di erosione genetica (di cui alla L.R. 15/2000).

Fin dal passato la scelta di coltivare il grano serena è riconducibile al fatto che si tratta di un grano alto e considerato particolarmente resistente ad eventuali problemi di natura fitosanitaria e all'attacco degli animali. La coltivazione del grano sul territorio di Campodimele è testimoniata dalla raccolta di materiale fotografico e libri conservati presso l'archivio comunale di Campodimele.

La produzione del Pane casareccio di Campodimele avviene ancora oggi secondo metodiche tradizionali tramandate e grazie all'impiego di un lievito madre prodotto circa 100 anni fa', ha mantenuto nel tempo lo stesso sapore e profumo e intenso.

Nel mese di agosto 2022, dopo il fermo dovuto all'emergenza epidemiologica, la Proloco di Campodimele, al fine di valorizzare le produzioni locali, è stata organizzata la "Sagra della Cicerchia e del pane di grano Serena" giunta oggi alla sua XXIV Edizione.





**SCHEDA DI RILEVAMENTO  
DEI PRODOTTI TRADIZIONALI DELLA REGIONE LAZIO  
(ai sensi del D.M. 350/99)**

**1. CATEGORIA**

Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria

**2. NOME DEL PRODOTTO, COMPRESO SINONIMI E TERMINI DIALETTALI**

Pane casareccio di Cerreto Laziale

**3. TERRITORIO INTERESSATO ALLA PRODUZIONE**

Cerreto Laziale (RM)

**4. DESCRIZIONE SINTETICA DEL PRODOTTO**

Il pane casareccio di Cerreto Laziale è prodotto con farina di grano tenero, lievito madre a pasta acida, acqua e sale. Si presenta nella classica forma a filone o a pagnotta con crosta croccante, di colore dorato; la mollica tende al colore avorio/grigio tenue con alveolatura non molto grande. La fetta al taglio è compatta. La cosiddetta "shelf life" (indice di durabilità organolettica e merceologica) è di circa 6-10 giorni dall'uscita dal forno.

**5. DESCRIZIONE DELLE METODICHE DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA**

Per la preparazione del Pane casareccio di Cerreto Laziale si parte dal lievito madre, prodotto storico, generato circa '70 anni fa, che viene quotidianamente rinfrescato con acqua e farina e utilizzato per fare il pane, poi lasciato maturare per tutta la notte e pronto per l'impasto la mattina seguente.

L'impasto viene effettuato a mano o con l'impastatrice meccanica per circa 30 minuti, lavorando la farina di grano tenero, acqua tiepida e sale.

Segue una fase di maturazione di circa 20 minuti, un rimpasto per altri 5 minuti e una seconda fase di riposo per altri 20 minuti circa.

A questo punto l'impasto viene lavorato a mano per formare le pagnotte e i filoni.

Le forme vengono posizionate su tele di cotone grezzo e poggiate all'interno di casse di legno e lasciate lievitare per 1 ora circa.

Il pane quando è considerato "cresciuto" è pronto per essere infornato nel forno a mattoni refrattari e cotto con legna o bucce di nocciole.

**6. MATERIALI, ATTREZZATURE SPECIFICHE UTILIZZATE PER LA PREPARAZIONE, IL CONFEZIONAMENTO O L'IMBALLAGGIO**

Banchi di lavoro in acciaio e granito, impastatrice meccanica, spatole, vassoi in acciaio, tavole di legno per la lievitazione, teli di lino, forno a mattoni refrattari per la cottura a legna.

**7. DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA**

Laboratorio aziendale, cella di lievitazione, forno.



## **8. ELEMENTI CHE COMPROVINO CHE LE METODICHE DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE, STAGIONATURA, SONO STATE PRATICATE IN MANIERA OMOGENEA E SECONDO REGOLE TRADIZIONALI PER UN PERIODO DI TEMPO NON INFERIORE A 25 ANNI**

C'è un paese nella Valle del Giovenzano, al confine con la Valle dell'Aniene, dove il piacere di gustare la “pagnotta di pane” preparata dai fornai locali, rimanda ad antiche regole di panificazione: si tratta del paese di Cerreto Laziale, con i suoi storici fornai rimasti fedeli alla preparazione tradizionale del pane casareccio.

Nel dopoguerra la lavorazione del pane avveniva presso le massaie del paese, chiamate localmente “*le fornaie*”, che ogni giorno erano solite portare il pane presso l'unico forno disponibile, che era l'antico forno comunale, di cui rimane traccia nei documenti storici presenti nell'archivio comunale.

Il Pane casareccio di Cerreto Laziale realizzato ogni giorno con il lievito madre “rinfrescato” periodicamente con acqua e farina, ha antiche origini e la sua qualità è data, oltre che dall'utilizzo di lievito madre, ricco di fermenti vivi, da una tecnica di trasformazione tradizionale, come la cottura in forno a legna dopo una doppia lievitazione, che gli consente di conservarsi a lungo.





## **SCHEDA DI RILEVAMENTO DEI PRODOTTI TRADIZIONALI DELLA REGIONE LAZIO (ai sensi del D.M. 350/99)**

### **1. CATEGORIA**

Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria

### **2. NOME DEL PRODOTTO, COMPRESO SINONIMI E TERMINI DIALETTALI**

Pizzarelle di Cerreto Laziale

### **3. TERRITORIO INTERESSATO ALLA PRODUZIONE**

Cerreto Laziale (RM)

### **4. DESCRIZIONE SINTETICA DEL PRODOTTO**

Le pizzarelle di Cerreto Laziale sono una tipica pasta locale a base di farina di grano tenero, 30% circa di farina di mais e acqua. E' ammessa anche l'aggiunta di un uovo intero che favorisce l'ottenimento di un impasto più compatto.



Si caratterizzano per la forma grossolana a spaghettoni, colore giallo paglierino e una lunghezza di circa 10 cm.

Tradizionalmente gustate con "*sugu agliu pistacchiu*" (sugo di pomodoro preparato con un pesto d'aglio, olio, peperoncino e, facoltativamente, alici), il tutto cosperso con abbondante pecorino.

### **5. DESCRIZIONE DELLE METODICHE DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA**

Gli ingredienti delle Pizzarelle di Cerreto Laziale, quali farina di grano tenero, farina di mais e acqua, vengono lavorati con l'impastatrice meccanica o a mano. L'impasto compatto e liscio viene poi steso con lo stenderello in modo da ottenere una sfoglia non troppo fine ma alta circa 3 – 4 mm.

La sfoglia viene arrotolata su ste stessa e tagliata in tante strisce grossolane a mo' di spaghettoni e lunghe circa 10 cm.

### **6. MATERIALI, ATTREZZATURE SPECIFICHE UTILIZZATE PER LA PREPARAZIONE, IL CONFEZIONAMENTO O L'IMBALLAGGIO**

Banchi di lavoro in acciaio, impastatrice meccanica, coltelleria, stenderello di legno.

### **7. DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA**

Laboratorio aziendale.



## 8. ELEMENTI CHE COMPROVINO CHE LE METODICHE DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE, STAGIONATURA, SONO STATE PRATICATE IN MANIERA OMOGENEA E SECONDO REGOLE TRADIZIONALI PER UN PERIODO DI TEMPO NON INFERIORE A 25 ANNI



Le Pizzarelle appartengono alla storia di Cerreto Laziale fin dal dopoguerra: era la pasta fatta in casa dalle massaie, che mischiavano la farina di grano tenero con quella di mais, ampiamente coltivato nella zona, che serviva per aumentare la dose di farina e fare un quantitativo maggiore di pizzarelle.

Le Pizzarelle sono talmente legate a questo paese che dalla fine degli anni '70, sono stata valorizzate e celebrate con la Sagra delle Pizzarelle, giunta oggi alla 44esima edizione. Se ne ha testimonianza dalla deliberazione dell'Associazione Pro Loco del 6 settembre 1978 e dalla deliberazione del 5 settembre 1984, in cui rispettivamente si prevede l'organizzazione della Sagra delle Pizzarelle in occasione della Madonna delle Grazie e si richiede la disponibilità dei locali cucina della scuola e dei trespoli e suolo pubblico per la VII Sagra delle Pizzarelle, che avrà luogo il 16/09/1984.