



'Agricoltura Qualità" - Arsiad

- ALLEGATO N. 1 -

**NUOVE SCHEDE PRODOTTI AGROALIMENTARI TRADIZIONALI
DELLA REGIONE LAZIO
(di cui al DM 350/99)**

Aggiornamento 2021



**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:

CIAMBELLA SERRONESE

3. TERRITORIO INTERESSATO ALLA PRODUZIONE:

Serrone (FR)

4. DESCRIZIONE SINTETICA DEL PRODOTTO:

La Ciambella serronese è una ciambella, vero, ma non è da considerarsi un dolce! O meglio, è qualcosa a metà tra il dolce e salato. Pochi e semplici ingredienti per la Ciambella Serronese, che danno un sapore gustoso e deciso con spiccato aroma di semi di anice. Presenta la caratteristica forma a ciambella abbastanza grande (con 10-15 cm di diametro), il cui aspetto richiama la forma di un fiore grazie ai tagli praticati durante la lavorazione lungo tutta la ciambella. Il colore esterno è dorato con i puntini neri dei semi di anice in superficie e internamente la pasta è gialla con leggere occhiature. Il profumo è intenso.

La Ciambella Serronese è un dolce/salato tradizionalmente pasquale, ma la sua bontà ha contribuito a diffonderne la produzione anche in altri periodi dell'anno. Può avere abbinamenti diversi: primo tra tutti il salame Corallina, il cui abbinamento, è tramandato dall'usanza che si aveva durante la colazione della domenica di Pasqua. Ma anche miele, marmellata o nocciolata da spalmare.

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

La preparazione della Ciambella serronese ha inizio con l'impiego del lievito madre, la cosiddetta "biga" (a sua volta ricavato dall'impasto precedente), che prima di essere riutilizzato viene rinfrescato e posto a lievitare per 1-2 ore circa in ceca di lievitazione.

Si prepara l'impasto della ciambella a base di farina tipo 00, uova (300 g/kg di farina), olio extravergine di oliva, latte, buccia grattugiata e succo di limone, semi di anice precedentemente lavati.

Gli ingredienti tutti si impastano a mano o con l'impastatrice e si lasciano lievitare per 1-1,30 min. o comunque fino a quando non si raddoppia il volume dell'impasto e diventa bello spumoso, ed omogeneo. Si prelevano poi filoncini di impasto abbastanza uniformi, che si lavorano a mano unendoli all'estremità a formare la classica ciambella che viene poi "spizzata" con le forbici o un coltello lungo tutta la ciambella in modo da dare la caratteristica forma a fiore.

Si procede con la bollitura in abbondante acqua e quando le ciambelle affiorano, vengono prelevate, poste in una teglia e fatte cuocere in forno per circa 30 minuti a 200°C.



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

Per la preparazione della Ciambella serronese sono utilizzate le seguenti attrezzature: banco di lavoro in legno e/o acciaio; "spianatora" di legno, impastatrice, coltelleria, contenitori vari, teglie in acciaio, forno elettrico.

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

Laboratori aziendali, cella di lievitazione.

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:

Non si conosce con certezza l'origine di questo particolare prodotto, ma se ne trovano tracce nella cultura orale del paese. La Ciambella serronese è un dolce/salato che prende il nome e i natali da Serrone, borgo storico della provincia di Frosinone addossato alla parete rocciosa del monte Scalambra, e che accompagna una tradizione centenaria sia per la sua storia che per la preparazione.

E' un prodotto tipico della cucina del posto, dal sapore semplice e antico, che si mangia tradizionalmente la domenica di Pasqua accompagnata con i salumi e formaggi, ma anche con marmellate e cioccolato.

La ricetta della "Ciambella Serronese" ha dunque origini molto antiche ed è tramandata di generazione in generazione. Si narra che, secondo un'antica usanza, questa ciambella venisse posta dalla sposa sul capo dello sposo per sancire la loro unione. Raccontano infatti gli anziani del paese, che nei tempi passati, la "*ciammella*" veniva recata in dono dall'uomo quando questi andava a "*pete*" (dal latino "chiedere") in moglie la propria fidanzata. La ciambella rappresentava un simbolo di agiatezza della famiglia di provenienza dello sposo e allo stesso tempo, le donne sollevano metterla sulla testa del proprio marito il giorno delle nozze, come sigillo della loro unione. Comunque, da sempre, la ciambella è considerata a Serrone un simbolo di agiatezza e auspicio di prosperità.

Altre tradizioni invece indicano la ciambella come cibo del lavoro, a quanto pare, la sua particolare forma permetteva alle donne di indossarla come un bracciale e mangiarla di quando in quando mentre erano impegnate nei lavori dei campi e durante il tragitto per arrivare nei campi: "*la "ciammella" (infilata a mo di bracciale) veniva mordicchiata camminando*".

La Ciambella Serronese è un dolce/salato tradizionalmente pasquale, ma la sua bontà ha contribuito a diffonderne la produzione anche in altri periodi dell'anno. Ed è grazie al Sig. Franco Terenzi, titolare di un antico bar di Serrone, che oggi è possibile trovare la famosa ciambella almeno una a settimana, impasta e lavorata seguendo la ricetta originale tramandatagli dalla sua bisnonna, per poi bollirle in una gigante cottura, il tegame di rame che veniva usato per cuocere le pietanze sul fuoco.

(Fonte: <https://www.barlazio.it/>)





**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:

LONGARINI DI CRETONE

3. TERRITORIO INTERESSATO ALLA PRODUZIONE:

Cretone - Frazione di Palombara Sabina (RM)

4. DESCRIZIONE SINTETICA DEL PRODOTTO:

I Longarini di Cretone sono una pasta fresca ottenuta con solo due ingredienti: acqua e farina, quella tipo 0. Si presentano come grossi spaghetti, molto spessi (circa 5 mm) e lunghi; di colore paglierino chiaro, morbidi ma compatti. Il loro condimento tradizionale è con il guanciale e pomodoro o con battuto di lardo, aglio, prezzemolo e pomodoro.

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



Si prepara la farina tipo 0, a mo' di "fontanella" con il buco al centro, sulla tavola di legno; man mano si aggiunge acqua fredda e si impasta manualmente fino a quando l'impasto diventa omogeneo, compatto e liscio in superficie.

Si forma un panetto di pasta cilindrico che viene lavorato a mano da una delle estremità schiacciando e arrotolando l'impasto in modo da formare, senza interruzione, una striscia di pasta cilindrica, grossolana (circa 5 mm di spessore) e molto lunga. Man mano che si lavora l'impasto è bene inumidirsi le mani onde evitare che la pasta

diventi appiccicosa. Una volta pronti i Longarini si cospargono con farina di semola per non farli attaccare

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

Per la preparazione dei Longarini di Cretone sono utilizzate le seguenti attrezzature: banco di lavoro in legno e/o acciaio; "spianatora" di legno, coltelleria, contenitori vari, teli di cotone o lino.

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

Laboratori aziendali e cucine domestiche.

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:

Sono i racconti degli abitanti di Cretone, piccolo borgo medioevale che sorge su un rilievo (167 m s.l.m.), posto sotto l'amministrazione di Palombara Sabina Roma, che fanno rinascere la storia dei Longarini.

Piatto povero di origine contadina che in passato ha rappresentato un'importante fonte di sostentamento soprattutto per chi andava per i campi.

Cretone, infatti era ricoperto e circondato da terreni agricoli destinati in passato alla coltivazione del grano, soprattutto delle varietà più antiche da cui si ricavano le farine grezze, molite a pietra e leggermente setacciate, usate poi per preparare il pane, i dolci e i soprattutto i Longarini.

La signora Lidia De Lellis nata nel 1956 e i rappresentanti dell'Associazione Liberamente ci regalano una bella testimonianza sulla storia dei Longarini e sulla loro importanza come pasto per chi lavorava la terra.

I Longarini erano il piatto delle feste, ricco e gustoso ma soprattutto era il pasto preferito dai contadini.

Ai tempi della trebbiatura i bambini portavano a piedi il pranzo per i genitori e nonni che rimanevano fuori casa per diversi giorni: i Longarini era il "piatto forte" e più apprezzato perché sebbene venissero preparati qualche ora prima, mantenevano bene la cottura, non si appiccicavano e rimettevano in sesto dalle fatiche della terra.

Oggi i Longarini si possono apprezzare durante la Sagra del "Ciammelocco e dei Longarini di Cretone" organizzata nella prima settimana di settembre dall'Associazione culturale "Liberamente" di Cretone.

Patrocinato da Comune di Palombara Sabina
L'Associazione Culturale Liberamente di Cretone organizza

VIII SAGRA del CIAMMELLOCCO e dei LONGARINI

7-8 SETTEMBRE 2019 - CRETONE

Sabato 7

- ore 17.00: Aperitivo con ciammelocco e ciammelocciata
- ore 18.00: Ciammelocco con ciammelocciata e ciammelocciata
- ore 19.00: Ciammelocco con ciammelocciata e ciammelocciata
- ore 20.00: Ciammelocco con ciammelocciata e ciammelocciata
- ore 21.00: Ciammelocco con ciammelocciata e ciammelocciata

Domenica 8

- ore 10.00: Ciammelocco con ciammelocciata e ciammelocciata
- ore 11.00: Ciammelocco con ciammelocciata e ciammelocciata
- ore 12.00: Ciammelocco con ciammelocciata e ciammelocciata
- ore 13.00: Ciammelocco con ciammelocciata e ciammelocciata
- ore 14.00: Ciammelocco con ciammelocciata e ciammelocciata
- ore 15.00: Ciammelocco con ciammelocciata e ciammelocciata
- ore 16.00: Ciammelocco con ciammelocciata e ciammelocciata
- ore 17.00: Ciammelocco con ciammelocciata e ciammelocciata
- ore 18.00: Ciammelocco con ciammelocciata e ciammelocciata
- ore 19.00: Ciammelocco con ciammelocciata e ciammelocciata
- ore 20.00: Ciammelocco con ciammelocciata e ciammelocciata
- ore 21.00: Ciammelocco con ciammelocciata e ciammelocciata

WWW.LIBERAMENTECRETONE.ORG - INFO LINE 338 4979412
LIBERAMENTECRETONE@YAHOO.IT



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

1. CATEGORIA:

Prodotti della gastronomia

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

SAGNOZZI DI RIOFREDDO

3. TERRITORIO INTERESSATO ALLA PRODUZIONE:

Riofreddo (RM)

4. DESCRIZIONE SINTETICA DEL PRODOTTO:

Piatto di tradizione contadina realizzato con pochi e semplici ingredienti ma di una bontà unica. La pasta fresca viene preparata con acqua tiepida, farina di grano tenero tipo 0 (preferibilmente macinata a pietra) e farina di semola e condita tradizionalmente con un sugo di pomodoro, aglio e sedano.

In alcuni casi nell'impasto della pasta è prevista anche l'aggiunta di uovo per "rafforzare" l'impasto. L'impasto dei Sagnozzi di Riofreddo, lavorato soprattutto a mano, deve risultare di colore giallo paglierino chiaro, omogeneo, compatto, consistente e liscio da cui una volta spianato e arrotolato, si ricavano delle strisce di pasta grossolana leggermente schiacciate e spesse 2/3 mm, morbide e lunghe 10/15 cm circa.

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

Si prepara la classica fontana di farina di grano tenero tipo 0 (2 kg) e di semola (1 kg) alla quale si aggiunge progressivamente 1 kg di acqua tiepida (60°C circa). L'impasto può essere lavorato a mano e con l'impastatrice fino ad ottenere un omogeneo, liscio, compatto e abbastanza sodo. Si lascia riposare per circa 30 minuti sul tagliere di legno e poi si stende l'impasto con il mattarello di legno fino a che non diventa liscio e spesso 2/3 mm; si arrotola su se stesso e si tagliano strisce di pasta grossolana e lunga che successivamente si devono aprire con le mani e rinfarinati con la farina di semola per evitare che si attacchino fra loro. Il tradizionale sugo usato da sempre per condire i Sagnozzi di Riofreddo è a bade si sedano, tagliato a cubetti piccoli, fatto soffriggere nell'olio extravergine di oliva, aglio e pomodoro al pomodoro. La cottura del sugo richiede circa 40 minuti. I Sagnozzi di Riofreddo, bolliti in abbondante acqua leggermente salata, vengono ripassati in padella con il sugo tradizionale sugo e insaporiti con il formaggio pecorino.

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

Per la preparazione dei Sagnozzi di Riofreddo sono utilizzate le seguenti attrezzature: banco di lavoro in acciaio; "spianatora" di legno, mattarello in legno, coltelleria, contenitori vari.

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

Laboratori aziendali e della ristorazione; cucine domestiche.



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:

Riofreddo, che dista circa 60 km da Roma, è un antico Borgo medievale che fa parte dell'associazione dei Borghi autentici d'Italia; conserva ancora oggi le tracce artistiche ed architettoniche delle sue origini, dall'arco di Santa Caterina ai bellissimi affreschi della chiesa della Santissima Annunziata fino alle rovine dell'antico monastero di San Giorgio.

Si tratta di un territorio aspro e quasi del tutto montuoso in cui però è ancora vivo il ricordo di una vita contadina sana, sebbene difficile e dura dedita soprattutto alla coltivazione del grano e del farro seppur in piccoli appezzamenti.

Ancora oggi, nonostante le molte attività industriali ed artigianali in cui hanno trovato un posto di lavoro, i riofreddani continuano a coltivare ed amare il loro piccolo appezzamento di terreno. Questo legame con la terra ci porta a gustare cibi locali dai sapori un po' forti, ma piacevolissimi e genuini. I primi piatti per antonomasia sono i "sagnozzi" conditi con il sugo di "sellaro e pomodoro" (sedano e pomodoro), la polenta e le "sagne" (le fettuccine). (Fonte: *GASTRONOMIA DI RIOFREDDO di Luca Verzulli*)

I Sagnozzi sono un piatto ultracentenario la cui preparazione, tramandata di generazione in generazione, è senza dubbio legata alla coltivazione del grano e da cui le famiglie contadine ottenevano farina, integrale e poco raffinata, ma utile per la produzione del pane e dei Sagnozzi: piatto oggi diventato noto a tutti grazie sia alla Sagra dei Sagnozzi, organizzata ogni anno dall'Associazione Pro Loco di Riofreddo (oggi siamo alla XXIV edizione), sia ai ristoranti del posto che propongono nel loro menù i Sagnozzi di Riofreddo preparati secondo tradizione.

