



RATAFIA CIOCIARA

Territorio interessato alla produzione
Provincia di Frosinone

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO La Ratafia Ciociara è una bevanda spiritosa ottenuta dall'infusione idroalcolica di visciole o di amarene (*Prunus Cerasus*) e vino atto a divenire Cesanese del Piglio DOCG o Atina DOC Cabernet, aromatizzata esclusivamente con aromi, succhi o infusi naturali di visciole o amarene e spezie (cannella, vaniglia, chiodi di garofano, mandorla amara). Le caratteristiche specifiche sono: il titolo alcolometrico volumico da 17 a 35% Vol., il colore rosso rubino più o meno intenso, l'odore intenso, caratteristico di visciole o amarene, frutti di bosco e/o mandorla. Il sapore è aromatico, gradevole e persistente, tipico del frutto di visciole o amarene e/o mandorla.

METODO DI PRODUZIONE Le visciole o le amarene, dopo essere state lavate, vengono poste in infusione in contenitori di acciaio con vino rosso atto a divenire Cesanese del Piglio DOCG o Atina DOC Cabernet nel rapporto variabile tra kg. 0,5 - 1/per litro. La fermentazione ha una durata minima di 30 giorni se si usano dei contenitori termici in grado di mantenere la temperatura da 20 a 35°C ed almeno 40 giorni per la fermentazione naturale "al sole". L'infuso viene separato dal precipitato per filtrazione e quest'ultimo può essere sottoposto a spremitura. A questo punto, il semi-lavorato liquido viene microfiltrato per ottenere un prodotto limpido, al qua-

le aggiungere zucchero extrafino e/o semolato e/o di canna, nella proporzione variabile di kg 0,25-0,5 per litro. Successivamente, si aggiunge alcol puro per raggiungere la gradazione minima indicata. In alternativa, le visciole o le amarene, sempre dopo essere state lavate, possono essere messe in infusione in una miscela di alcol idratato alla gradazione minima di 22° a 96° Vol, nel rapporto di 500 g di frutti per ogni litro di miscela idroalcolica, con il risultato di attivare un processo di osmosi che permette di ottenere un tipico estratto del frutto, dal colore rosso scuro e dal classico gusto di visciola e/o amarena. Successivamente, questo infuso viene miscelato con vino atto a divenire Cesanese del Piglio DOCG o Atina DOC Cabernet. È ammessa l'aggiunta di aromi, succhi, o infusi naturali di visciole o amarene, in percentuale massima del 25% e/o l'aromatizzazione con spezie (cannella, vaniglia, chiodi di garofano, mandorla amara) non superando la percentuale del 5% del prodotto. La Ratafia Ciociara o Ratafia Ciociara può essere lasciata invecchiare in contenitori di acciaio per un periodo compreso tra 40 e 180 giorni. Qualora venga lasciata invecchiare in botti di legno, per almeno 6 mesi, può fregiarsi della menzione 'Riserva'.

CENNI STORICI Dalla felice unione di sole, vino e viscioli raccolti nei boschi incontaminati dei Lepini nasce la Ratafia, frutto della tradizione contadina ciociara. A questi semplici ingredienti di base, col tempo, si aggiungono l'alcool e lo zucchero che ne aumentano il tenore alcolico e si perviene così alla ricetta ancora oggi diffusa e tramandata di generazione in generazione, che risale agli inizi del '900. Si racconta infatti che prima della prima guerra mondiale, in assenza di medicinali, si usava somministrare a bambini ed anziani, come antisettico e come fonte di vitamine e zuccheri, un bicchiere di Ratafia. Ma la tradizione popolare fa risalire l'origine della bevanda a tempi più antichi, quando ambasciatori e regnanti, discutendo di questioni militari relative a trattati di pace o a dichiarazioni di guerre intorno a tavole imbandite, erano soliti suggellare gli accordi brindando con questa gustosa bevanda ed esclamando: "PAX RATA FIAT", da cui deriverebbe il nome. Una ricetta di fine Ottocento, scritta a mano dalla signora Maria Coletti Sipari, è oggi conservata nell'archivio privato Buriani di San Donato Val di Comino (FR), paese natale della donna. Vi si legge: "*Amarene chilo uno, vino rosso buono litro uno, spirito un quarto, zucchero un quarto; Aromi: cannella e pezzetti di noce moscata. L'infuso si mette per quaranta giorni al sole, poi le amarene si pressano al torchietto e si fa il liquore.*"