

REGIONE LAZIO

ARSIAL
Agenzia Regionale per lo Sviluppo e l'Innovazione dell'Agricoltura del Lazio

L'AGROALIMENTARE TRADIZIONALE DAI TERRITORI DEL LAZIO

PRODOTTI DI QUALITÀ DO-IG E PAT

REGIONE LAZIO

ARSIAL
Agenzia Regionale per lo Sviluppo e l'Innovazione dell'Agricoltura del Lazio

L'AGROALIMENTARE TRADIZIONALE DAI TERRITORI DEL LAZIO

PRODOTTI DI QUALITÀ DO-IG E PAT

REGIONE LAZIO
Assessorato Bilancio, Programmazione economica, Agricoltura e Sovranità alimentare, Caccia e Pesca, Parchi e Foreste
Via Rosa Raimondi Garibaldi, 7 - 00145 Roma

Direzione Regionale Agricoltura e Sovranità alimentare, Caccia e Pesca, Parchi e Foreste
Via di Campo Romano, 65 - 00173 Roma
www.regione.lazio.it

ARSIAL
Via R. Lanciani, 38 - 00162 Roma
www.arsial.it
https://patrimonioagroalimentarelazio.it/

Presidente del CdA Arsial
Massimiliano Raffa

Direttore Generale
Giacomo Guastella

Dirigente dell'Area Qualità e Pianificazione Territoriale
Claudio di Giovannantonio

Responsabile del Servizio Agricoltura Qualità
Miria Catta

Autori dei testi
Claudio Di Giovannantonio, Miria Catta, Valentina Iacoponi, Giovanni Pica

Revisione testi
Valentina Iacoponi

Elaborazione cartografica
Gianluca Benedetti

Fotografie: Archivio Arsial – Si ringraziano i produttori, le Pro Loco e i Consorzi di tutela per la collaborazione

Progetto grafico e stampa
Digitalialab - Roma - www.digitalialab.it

©Arsial 2026
Finito di stampare nel mese di marzo 2026

ISBN: 978-88-904841-5-5

IL PANIERE DEI PAT: UNA LEVA DI SVILUPPO PER LE COMUNITA LOCALI

Dopo il riconoscimento della cucina italiana quale patrimonio UNESCO del 10 dicembre 2025, la pubblicazione di questo volume sui PAT del Lazio definisce idealmente, sulla scala regionale, i tanti panieri di riferimento delle tradizioni locali: una matrice di referenze agroalimentari, dotate di una documentata storicità, in gran parte espressione di quei modelli di autoconsumo su cui si incardina la cultura materiale delle piccole comunità, caratteri che garantiscono all'Italia, e a ogni sua regione, una specificità tuttora non misurabile con le scale delle grandi commodities agricole, ma solo con il ruolo, decisivo, che esercita il cibo locale quale attrattore del turismo internazionale.

La costante ricognizione dei PAT, curata da ARSIAL e validata dalla Direzione Regionale Agricoltura, confluisce nella pubblicazione dell'elenco nazionale del MASAF, garantendo diverse funzioni: in primo luogo una leva importante per l'emersione dei prodotti ottenuti con metodiche tradizionali, necessitanti di deroghe igienico-sanitarie per la salvaguardia della microflora specifica: in tal senso, il Lazio vanta un primato nazionale, con ben 92 referenze per i quali viene autorizzato, con il supporto dell'IZS-LT, l'uso di locali e materiali tradizionali (grotte di stagionatura, attrezzature in legno, caglio artigianale, ecc.).

Non meno significativo, tuttavia, è il carattere ricognitivo che ha assunto negli anni la formazione dell'elenco regionale dei PAT per le centinaia di prodotti che, seppur non necessitanti di deroghe sanitarie, sono in alcuni casi una realtà di mercato, ma ancor più spesso risultano relitti, ovvero espressione di un patrimonio culturale non sempre associato a funzioni di impresa. In tale insieme ricadono centinaia di referenze, espressione della piramide che ha alla sua base il contesto ambientale, su cui stratifica una razza a rischio di erosione o una varietà locale, e che culmina in prodotti o preparazioni dalla tradizione spesso secolare, micro-territoriale, o anche solo di ricorrenza. Referenze che, pertanto, possono essere valorizzate solo da un sistema di piccole imprese, siano esse di trasformazione o del segmento Horeca, per le quali il legame con il contesto di riferimento è una leva strategica per la differenziazione dell'offerta, anche in funzione di un turismo eno-gastronomico sempre più informato ed esigente.

Sono già decine i PAT al centro di modelli di sviluppo locale, per i quali si registrano storie imprenditoriali di successo consolidato o di recente rivitalizzazione produttiva; in tal senso mi preme sottolineare come le strategie di sostegno, recentemente declinate dall'amministrazione regionale, hanno posto al centro della loro azione la nascita e la rivitalizzazione delle piccole imprese nei sistemi locali.

Nell'attuale quadro normativo, che fa della sicurezza alimentare e dell'informazione del consumatore temi non negoziabili, per trasferire la tradizione materiale nel piatto del consumatore non vi è altra mediazione possibile se non quella di un sistema di imprese che garantisca, al tempo stesso, la documentazione dei processi, la tracciabilità dei prodotti e la valorizzazione del saper fare, che è l'elemento più sfidante nel passaggio di consegne tra le generazioni che presidiano i tanti distretti del Lazio rurale, e alle quali questo volume rende testimonianza e merito.

GIANCARLO RIGHINI

Assessore Regionale Bilancio, Programmazione economica, Agricoltura e Sovranità alimentare, Caccia e Pesca, Parchi e Foreste

LA MISSIONE DI ARSIAL PER LA VALORIZZAZIONE DELLE PRODUZIONI TRADIZIONALI E DI QUALITÀ

Questo volume, che raccoglie un compendio del patrimonio agroalimentare regionale aggiornato al 2025, attesta una ricchezza di produzioni tradizionali fondata su due grandi relazioni: da un lato quella tra biodiversità agraria e territori; dall'altro il legame inscindibile tra la cultura materiale e le metodiche di preparazione dei prodotti.

Essere attori dello sviluppo locale, in una regione come il Lazio, implica pertanto una sfida culturale oltre che buona programmazione: cogliere a pieno, e non banalizzare, la complessità dettata dalla presenza di territori e culture diversificate. A un litorale irriguo, con pieno orientamento al mercato con le produzioni di ortofrutta e zootecnia bovina e bufalina da latte, fanno da corona decine di piccoli distretti rurali, ognuno con proprie vocazionalità: dai legumi, ai formaggi ovicaprini, alla norcineria, agli oli EVO, ai vini da vitigni autoctoni, alle carni da razze bovine, ovicaprine ed equine allevate al pascolo, alle antiche varietà di frutta e ortaggi.

Un patrimonio insospettato, espressione di distretti che vanno dai Cimini al Reatino, dalla Sabina alla Campagna Romana, dalla Maremma, alla Tuscia, ai territori ex Regno di Napoli, che fanno del Lazio una delle regioni più ricche sotto il profilo delle produzioni agroalimentari tradizionali, ma che troppo spesso hanno, nella ridotta scala produttiva, il limite per fidelizzare un consumatore inurbato o nuove generazioni che hanno un legame non nativo con la ruralità e con i prodotti della tradizione, ma che sempre più spesso sono alla ricerca di specificità e di modelli alimentari meno massificati.

Come Agenzia, in questi ultimi anni, sulla sfera dei PAT e dei prodotti a DO/IG abbiamo moltiplicato gli sforzi a tutti i livelli:

- Sul piano tecnico-amministrativo, per la ricognizione dei PAT, il supporto all'etichettatura e l'accesso alle deroghe, quest'ultime tutte notificate a Bruxelles tramite il Ministero della Salute;
- Per la partecipazione dei piccoli produttori agli eventi fieristici, moltiplicando il numero delle collettive regionali nelle manifestazioni nazionali e internazionali e ampliando sia il numero delle aziende aderenti che quello dei comparti interessati;
- non ultimo: garantendo un notevole e costante supporto finanziario alle centinaia di iniziative locali di valorizzazione delle produzioni tipiche e tradizionali, espressione di piccole comunità, ove il consolidamento di nuove funzioni di impresa è una precondizione necessaria per la creazione di valore.

Gli sforzi di emersione che tante piccole imprese agricole, agroalimentari e della ristorazione stanno conducendo, dimostrano che i processi di disattivazione produttiva non sono ineluttabili: i risultati conseguiti ci incoraggiano a proseguire il percorso già intrapreso come Agenzia e, sulla base dell'ancor più ampio sostegno della Giunta regionale, siamo chiamati a rinnovare gli sforzi compiuti per dare piena dignità al paniere di referenze regionali che ha il maggior legame con la tradizione.

MASSIMILIANO RAFFA
Presidente del CdA ARSIAL

PREMESSA

La pubblicazione di questo volume cade a 25 anni dalla pubblicazione in Gazzetta Ufficiale del primo elenco nazionale dei prodotti agroalimentari tradizionali. Si tratta di un periodo idoneo a collocare la questione dei PAT in una dimensione temporale utile a spiegare come si sia pervenuti a censire tra i PAT un enorme compendio di referenze, che a livello nazionale comprende circa 6.000 prodotti, dei quali ben 520 censiti nel Lazio dal 2000 al 2025. Il DM 350/1999, regolamentando l'individuazione dei PAT, ha contribuito al cambio di paradigma nei modelli di sviluppo locale, sempre più incentrati sul paniere enogastronomico dei territori. Sulla scorta del mandato regionale, l'Agenzia ha capitalizzato nel tempo un pool di competenze tecniche, storiche e antropologiche, e attivato collaborazioni con il sistema della ricerca, per garantire che la ricognizione dei prodotti tradizionali, la caratterizzazione dei tipici, il recupero della biodiversità agraria rispondessero a criteri scientifici estesi in maniera omogenea all'intero territorio, con particolare riguardo alle microimprese collocate in aree marginali, che sono al contempo le più ricche di patrimoni della tradizione alimentare e quelle maggiormente carenti di funzioni tecniche preposte alla loro emersione, oltre che affette da fragilità strutturali non più compatibili con un mercato fondato sulla documentazione dei processi.
Una filiera incentrata su accreditamento fornitori, sicurezza sanitaria, tracciabilità e rintracciabilità, implica una piena implementazione di norme e controlli: se la lavorazione dei formaggi a latte crudo e oggi un "must" per la conservazione della microflora specifica e del profilo aromatico delle essenze pabulari, gli allevatori sono chiamati a documentare livelli di controllo sistematici su carica batterica e cellule somatiche, non più derogabili.
La tradizione non può rinunciare alla sicurezza alimentare, se non per le deroghe sanitarie riconosciute in quanto di accertata compatibilità, e quando non è la sicurezza sanitaria, è la preservazione dei profili aromatici a richiedere adattamenti strutturali: una catena del freddo dal campo al consumo, o l'incorporazione di servizi per i vegetali da consumo fresco, in particolare nel caso dei frutti aclimaterici (ciliegie, uva da tavola, fragole, lamponi, fichi, ecc.) che devono essere raccolti solo a maturazione e che hanno una shelf-life ridotta, spesso compatibile solo con modelli di filiera corta. Parallelamente, si rileva che il destino dei prodotti delle filiere zootecniche di maggior pregio è sempre più condizionato dalla pianificazione naturalistica: accanto alla necessita di destinare i pascoli dei demani civici alle razze autoctone minacciate dalla predazione, permane un ritardo nella implementazione del modello di agricoltura tradizionale nelle strategie di conservazione della Rete Natura 2000.
Ciò ha comportato per ARSIAL, col sostegno della Regione Lazio, l'attivazione di un pacchetto di servizi su scala territoriale, volti a garantire:
- il censimento dei PAT, valorizzando la relazione varietà-cultura locale-prodotto, che ha portato anche al primo repertorio regionale finora pubblicato in Italia dei prodotti tradizionali della biodiversità agraria, inclusa quella a rischio di erosione genetica, di cui alla Legge Regionale 15/2000;
- l'accesso alle deroghe igienico-sanitarie per il mantenimento delle metodiche tradizionali, con il supporto di enti scientifici, notificando alla UE, per il tramite del Ministero della Salute, oltre 100 deroghe per 92 PAT;
- l'allestimento dei dossier per la caratterizzazione DO/IG delle produzioni agroalimentari di qualità.

I presupposti normativi dei PAT:
un viatico nazionale alla sicurezza alimentare, a presidio della tradizionalità dei processi produttivi.

Con la Direttiva 93/43/CEE sull'igiene dei prodotti alimentari, 33 anni or sono l'allora Comunità Europea si dotò di un quadro di riferimento unitario per tutte le filiere alimentari (fino ad allora presidiate in parte con normative "verticali"), volto a tutelare il consumatore sotto il profilo della sicurezza alimentare. In tale cornice, viene introdotto un principio fondamentale: quello di **documentare il processo produttivo**, che diviene un obbligo da attuare per tutti i prodotti destinati all'alimentazione umana: "Scrivi quel che fai, fai quel che scrivi" e tutto è cambiato.

Tale principio, in quanto frutto di una direttiva necessitante di recepimento nazionale, venne calato sulla realtà italiana 4 anni più tardi, con il decreto legislativo 155 del 26 maggio 1997 che introdusse il metodo HACCP per l'analisi del rischio per gli operatori del-

la trasformazione[1], mediante un sistema di autocontrollo dei punti critici del processo produttivo. Fin da subito si palesò la difficoltà di conformare, anche solo progressivamente, alla norma europea un universo di operatori, formato oltre che da alcune decine di migliaia di imprese professionali operanti nella trasformazione agroalimentare con figure professionali adeguate, anche da un universo di microaziende familiari attive nella trasformazione aziendale.
La normativa incrociava un'ampia area grigia formata da centinaia di migliaia di microaziende, in particolare nelle filiere zootecniche e impegnate nella produzione di formaggi, salumi e, più in generale, di numerose preparazioni alimentari di origine animale, che risultavano collocate tra l'autoconsumo e il mercato.
Una realtà, quella italiana, polverizzata su tutti i territori e di difficile presidio per l'autorità sanitaria, ma di fondamentale importanza per il mantenimento delle metodiche di lavorazione tradizionale che garantiscono la preservazione della **microflora specifica**, mediata per esempio, dall'uso del legno, di locali tradizionali, del caglio vegetale o animale, dalla stagionatura in grotte, ecc., microflora che resta la più profonda espressione di quella relazione tra prodotto, cultura materiale e territorio, con i "giacimenti" del tradizionale che, soprattutto nel Lazio, si affollano alle pendici dell'Appennino, ove l'orientamento all'autoconsumo ha garantito la sopravvivenza di modelli produttivi con scarse interdipendenze settoriali.

Sulla scorta di tale evidenza, al fine di evitare l'applicazione generalizzata di gravosi profili sanzionatori e di sancire la scomparsa di pregiate produzioni, subito dopo il recepimento della direttiva comunitaria, il governo intervenne con il decreto legislativo 173 del 30 aprile 1998 collocando, in un corpus normativo non organico[2], uno specifico articolo 8, volto alla tutela del patrimonio gastronomico, che introdusse i principi fondamentali per la emersione e legittimazione dei prodotti agroalimentari tradizionali:
- in primo luogo si prevedeva una ripartizione di funzioni tra l'allora Ministero Politiche Agricole e le Regioni: il primo avrebbe dovuto pubblicare con DM le procedure delle metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura il cui uso risultasse consolidato dal tempo; le Regioni avrebbero dovuto pubblicare gli elenchi dei prodotti tradizionali a valle delle metodiche tradizionali individuate dall'allora MIPAF;
- il Ministero della Sanità era chiamato a definire le deroghe, riguardanti l'igiene degli alimenti, consentite dalla regolamentazione comunitaria e relative ai prodotti tradizionali individuati dalle Regioni.

Tale disegno iniziale, che avrebbe gerarchizzato i PAT in funzione delle metodiche di lavorazione, garantendo su scala nazionale una fondamentale azione di **aggregazione dei prodotti tradizionali per processo produttivo e non solo per tipologia di referenza** (in pratica: con deroghe sanitarie non frammentarie, cui ricondurre i singoli PAT individuati su scala regionale) in fase di attuazione non è stato più valorizzato, anche sulla spinta dell'urgenza di garantire, nei singoli territori, la legittimazione di specifiche referenze, in assenza del decreto che individuasse preventivamente le metodiche di lavorazione tradizionali su scala nazionale.

Di fatto, con il DM 350 del 08/09/1999[3] l'impianto originario, volto a garantire la legittimità di "metodiche produttive" necessitanti di deroghe, cui associare specifiche referenze, ha ceduto subito il passo a un impianto prevalentemente ricognitorio, ovvero orientato a far emergere **la valenza di tradizionalità dei prodotti** indipendentemente dalla preventiva codifica nazionale delle metodiche tradizionali cui associarli, e dalla eventuale necessità di deroghe sanitarie, come attesta anche il fatto che il primo elenco nazionale dei PAT è stato formato con DM del 18 luglio 2000[4], mentre il decreto del Ministero della Sanità sulle modalità di definizione delle deroghe igienico-sanitarie è intervenuto solo successivamente[5].
Analogamente alle altre Regioni, anche nel Lazio l'elenco dei PAT ha assunto negli anni una funzione prevalentemente ricognitoria, più funzionale a strategie di sviluppo locale, indipendentemente dall'accesso alle deroghe; grazie alla continuità del lavoro curato da ARSIAL per tutte le referenze, dalle produzioni animali e vegetali, ai prodotti da forno, preparazioni, ecc. In esito a un lavoro capillare sui territori, e alla valorizzazione delle referenze associate alla biodiversità animale e vegetale di interesse agricolo e alimentare, nel Lazio sono stati censiti 520 PAT e, col supporto scientifico dell'Istituto Zooprofilattico Sperimentale Lazio-Toscana e dell'Ente di ricerca CREA-ZA, l'Agenzia ha supportato le aziende per il riconoscimento di ben 92 deroghe igienico-sanitarie, tutte notificate

(1) Successivamente, la normativa è stata rafforzata e armonizzata a livello europeo dal Regolamento CE 852/2004, recepito in Italia dal D.Lgs. 193/2007, che ha esteso l'obbligo a tutta la filiera alimentare e ha definito i dettagli applicativi, inclusa la formazione del personale
(2) Il Decreto legislativo 173/1998 reca "Disposizioni in materia di contenimento dei costi di produzione e per il rafforzamento strutturale delle imprese agricole, a norma dell'articolo 55, commi 14 e 15, della legge 27 dicembre 1997, n. 449»
(3) "Regolamento recante norme per l'individuazione dei prodotti tradizionali di cui all'articolo 8, comma 1, del decreto legislativo 30 aprile 1998, n. 173",
(4) DM MIPAF 18 luglio 2000 – prima pubblicazione elenco ed interdizione marchi con nomi PAT
(5) DM Sanità 25/07/2000 – definizione delle deroghe di cui c. 2 art 8 D. Lgs. 173/1998 e l'eventuale riferimento al nome geografico non costituisce riconoscimento di origine o provenienza del prodotto dal territorio al quale è riconducibile il predetto nome geografico".

alla Commissione Europea per il tramite del Ministero della Salute (attività che prosegue, per i prodotti recentemente censiti, laddove necessitanti di deroga).
Tale risultato colloca il Lazio al primo posto in Italia per numero di deroghe igienico-sanitarie attive su PAT.

Le sfide da assumere e da riassumere.
A 25 anni di distanza dal primo elenco PAT, non avendo avuto seguito l'ambizione iniziale del decreto legislativo 173/1998, ovvero di pervenire alla definizione di metodiche produttive a livello nazionale, alle quali associare i prodotti tradizionali censiti su scala regionale (anche in funzione di deroghe igienico-sanitarie non frammentarie), le singole Regioni hanno notificato alla Sanità centinaia di **deroghe specifiche per prodotto**, e come tali comunicate alla Commissione Europea e presidiate da singole ASL sulla scala locale, anche se **i PAT non determinano alcuna relazione specifica prodotto-territorio**[6]: va ribadito infatti che un PAT può essere prodotto in territori diversi da quello per il quale ne è stata segnalata l'esistenza, a prescindere dall'evocazione territoriale eventualmente presente nel nome, a condizione che ne venga rispettata la metodica produttiva.

Non solo: in assenza di un impianto unificante incentrato sui processi, nell'elenco nazionale formato per implementazione successiva di tutti gli elenchi regionali, si è dato luogo a numerose duplicazioni tra prodotti assimilabili, anche se diversamente denominati in quanto presenti in elenchi di Regioni diverse, atteso che i sistemi locali operano secondo relazioni culturali che non corrispondono ai confini amministrativi, soprattutto nei contesti alpini e appenninici di versante, che maggiormente ospitano i presìdi della tradizione.
Il censimento dei PAT ha sicuramente portato all'emersione di decine di referenze di successo, soprattutto tra le preparazioni non riconducibili a varietà o razze autoctone sul versante della produzione primaria. Se invece si guarda più strettamente alla filiera zootecnica e alle produzioni da latte ovicaprino e da carni da suino nero, alla loro distribuzione sui circa 1.000 km della dorsale appenninica e sulle isole, probabilmente il senso dell'impianto normativo originario era da ricercarsi nella formazione di panieri di referenze interregionali, più funzionali alla preservazione dell'allevamento estensivo, oggi minato da modelli a stabulazione fissa che affievoliscono la relazione prodotto-territorio.
L'idea di metodiche di processo alle quali associare più referenze, per quanto difficile da declinare, dopo la previsione recata dal decreto 173/98 non è stata più coltivata; l'esito è stato un elenco di circa 6.000 prodotti che, in assenza di una necessaria digitalizzazione nazionale, risultano anche di difficile misurazione nelle dinamiche produttive e di mercato. Con il solo approccio meramente ricognitorio sono esplose le segnalazioni di PAT ispirate a dinamiche micro-localistiche, volte alla caratterizzazione del minimo elemento di peculiarità locale, più che sull'unicità del processo produttivo.

Bisogna dare atto che, soprattutto sulle produzioni animali, l'approccio nazionale avrebbe limitato la proliferazione di PAT, fermo restando che in ogni Regione, all'interno di centinaia di referenze censite, si ritrovano sempre uno o più PAT che hanno dato riscontri notevoli; per il Lazio, basti pensare al pecorino di Picinisco per il quale poi è stata attivata la DOP o al guanciale amatriciano, passato da PAT relitto a referenza di punta per le imprese reatine, ecc. Ancora una volta: la complessità dei fenomeni, i cambiamenti sociali e di consumo non permettono un giudizio univoco e definitivo su quanto fatto finora. La formazione di elenchi regionali recanti centinaia di referenze, ispirati a una logica ricognitoria e a intere categorie merceologiche non necessitanti di deroghe, è risultata comunque funzionale a diversi obiettivi, in primo luogo alla assimiliazione dei PAT, nel loro insieme, al patrimonio gastronomico italiano. Non solo: sui PAT molte Regioni hanno avviato strategie di sviluppo locale e di filiera corta o hanno puntato alla attivazione delle DO/IG. Più in generale i PAT, sempre che se ne misurino gli esiti produttivi, si prospettano come una valorizzazione soprattutto nell'HORECA, anche sull'onda dell'importante riconoscimento UNESCO conseguito a dicembre 2025, con la Cucina Italiana iscritta nella lista del **Patrimonio Culturale Immateriale dell'Umanità.** Un riconoscimento assegnato per la prima volta a una cucina nazionale intesa come pratica sociale legata a riti, tradizioni, saperi e identità, e non solo a singole ricette o piatti specifici.

Dopo 25 anni di lavoro sui PAT che hanno portato alle circa 6.000 referenze presenti in elenco nazionale, per mera sommatoria degli elenchi regionali, si rendono necessarie alcune valutazioni di opportunità, quali:

- la necessità di una sistematizzazione degli elenchi regionali, nella loro scala nazionale, volta almeno a **eliminare le duplicazioni esistenti** tra gli elenchi di due o più regioni, scaturite da confini amministrativi non coerenti con le relazioni tra i territori;
- recuperare le previsioni iniziali del decreto 173/1998 rispetto alla definizione di procedure e metodiche cui ricondurre sia i singoli PAT e sia le centinaia di deroghe igienico-sanitarie attivate nell'ar-

(6) Il DM 18 luglio 2000, all'art. 3 ben chiarisce che: "L'inserimento di un prodotto nel predetto elenco non è costitutivo di diritti conseguenti alla pubblicazione

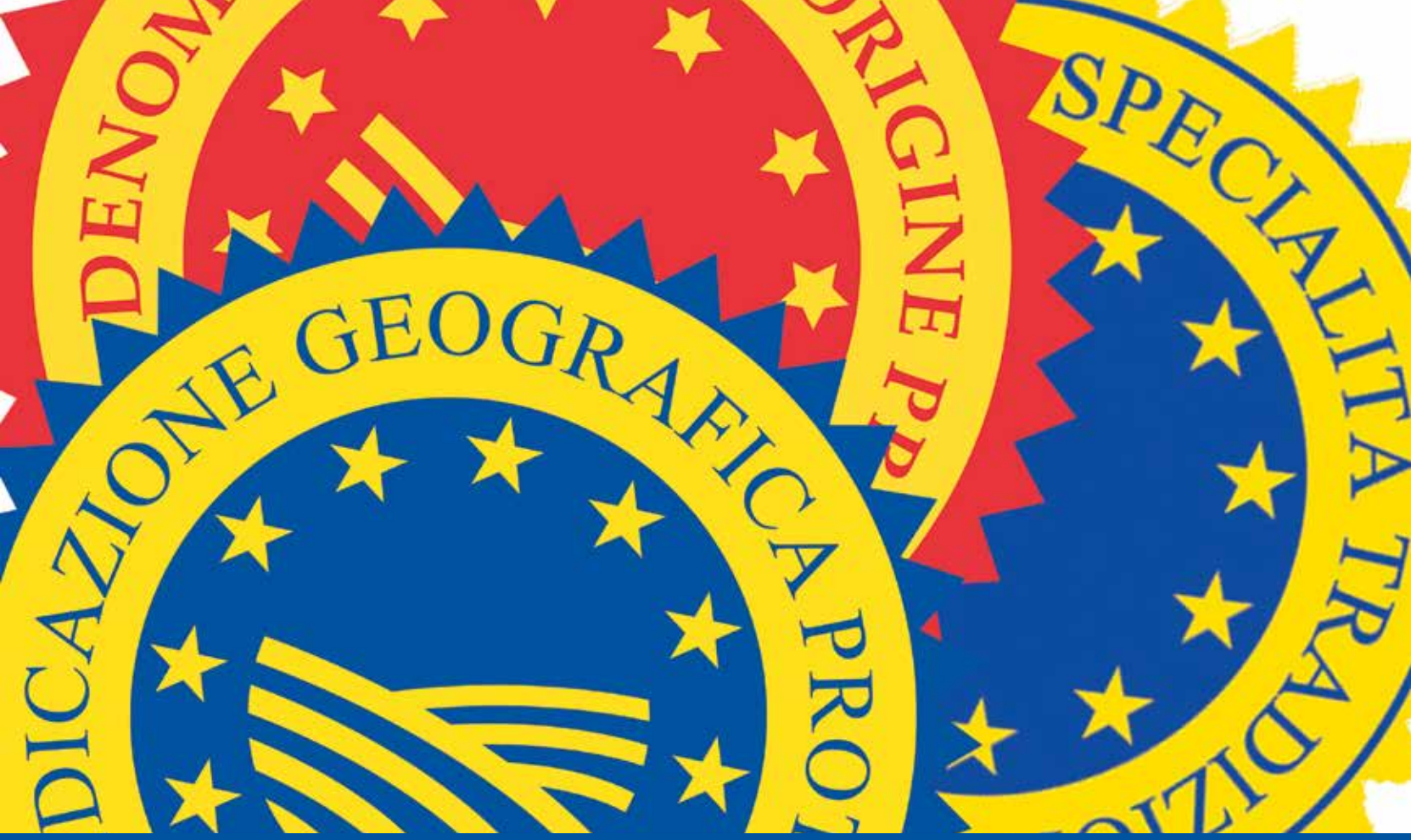
co dei decenni dalle Regioni per singolo prodotto, a fronte di una previsione normativa inizialmente volta alla individuazione dei processi; ciò senza intaccare le schede dei singoli PAT ma, laddove possibile, contemplandone l'assimilazione in panieri omogenei, anche per conseguire quel minimo di massa critica che ne garantisca un miglior orientamento al mercato;

- attuare una **digitalizzazione nazionale dei PAT,** che permetta di associare le imprese ai PAT e garantisca una reale efficacia dei controlli e delle strategie di valorizzazione: attualmente si ha evidenza solo delle imprese che notificano le deroghe all'autorità sanitaria, ma siccome per **oltre ¾ i PAT non necessitano di deroga**, le imprese attive sono censibili solo indirettamente, e in minima parte, con controlli incrociati di altra natura (es. le etichette, i repertori della biodiversità agricola laddove vi sia un legame tra PAT e risorse genetiche a rischio di erosione; la verifica della registrazione di marchi di impresa al Ministero del Made in Italy, pratica che è vietata sui PAT, ma che finora non risulta adeguatamente contrastata, ecc.); le situazioni sommariamente tratteggiate hanno indotto diverse Regioni ad attivarsi con propri **centri di referenza o con progetti finalizzati** di scala regionale per il monitoraggio dei PAT, al fine di presidiare una realtà complessa che necessita di una digitalizzazione attivabile, però, solo su scala nazionale, **non essendo formalmente i PAT "confinabili" alle sole Regioni che li hanno censiti;** il tutto senza contare la carenza di risorse umane attive nella sfera istituzionale e dedicate a tali attività;
- oltre alla semplificazione del lavoro istituzionale, non solo per la tutela della salute, la digitalizzazione permetterebbe di misurare anche l'elevata incidenza di prodotti tradizionali presenti in elenco fin dall'impianto, ma che risultano attualmente "relitti", ovvero non più (o mai stati) associati a funzioni di impresa; si tratta di prodotti da non eliminare, ma da misurare nella loro entità e dinamica temporale, in quanto necessitanti di strategie specifiche per il loro recupero; è ben noto che i bacini della tradizione, per effetto della senilizzazione, sono spesso privi di adeguate funzioni di impresa con orientamento al mercato: nel caso di PAT relitti (sicuramente nella scala delle migliaia) si potrebbero meglio finalizzare specifiche strategie di sviluppo locale, in un'ottica di recupero della tradizione;
- a oltre 30 anni di distanza dalle direttive sull'igiene degli alimenti, il contesto nazionale del sistema di imprese, in particolare di quelle attive nella trasformazione dei prodotti di origine animale, è radicalmente mutato: con la definitiva digitalizzazione dei fascicoli aziendali, con l'anagrafe zootecnica in BDN e con la digitalizzazione delle notifiche sanitarie, della tracciabilità, ecc. disponiamo di una rappresentazione univoca per imprese e filiere, che ci restituisce l'evidenza di una realtà ove l'impresa di trasformazione familiare che lavora solo materie prime aziendali è sempre più rarefatta: **le deroghe sono invocate da imprese strutturate, orientate al mercato,** che si dedicano ai PAT in un'ottica di paniere, per differenziare l'offerta e sottrarsi alla competizione con le commodities industriali. Il venir meno di quell'area grigia di produzione, originariamente molto polverizzata e diffusa sui territori, che si collocava tra autoconsumo e mercato, ma che ha garantito di conservare la tradizione fino ai giorni nostri, ci interroga su un aspetto che merita di essere discusso: premesso che per registrare un PAT sono necessari 25 anni di documentata tradizionalità del processo produttivo, a quale intervallo temporale ci riferiremo in futuro? Se il processo produttivo non è più espressione di un capitale sociale, allora tale condizione sarebbe da cristallizzare a ritroso, per esempio rispetto alla data di entrata in vigore del Decreto Legislativo 173/1998; se invece vogliamo in ogni caso attribuire dignità a una dinamica temporale della tradizionalità dei processi produttivi, anche se consolidati dal 2000 in poi nella sola scala aziendale (spesso in una sola azienda), avremo dei PAT che implementano quella innovazione inesauribile nella nostra base produttiva, fatta di microimprese fortemente innovative ma pur sempre legate al territorio.

Estremizzando tale seconda ipotesi, ci si interroga già sulla eventualità di dare o meno legittimazione a prodotti iperprocessati e/o espressione di altre realtà territoriali (per esempio, un wurstel prodotto nel Lazio) di cui è già documentata la continuità produttiva nella scala locale da oltre un trentennio, anche se solo nella sfera di singole imprese e non come espressione territoriale; parallelamente, sul versante delle risorse vegetali, di ammettere o meno tra i PAT i prodotti di varietà brevettate e assoggettate al modello del prodotto-club, sempre più diffuso (nel 2050 oltre il 30% dell'ortofrutta sarà prodotto club, la cui commercializzazione non è nella disponibilità dell'agricoltore, ma del costitutore).
È evidente pertanto che la sfera dei prodotti agroalimentari tradizionali è una palestra inesauribile per le mille implicazioni tecniche e sociali, per le notevoli opportunità legate ai profili nutrizionali e per il ruolo che il turismo enogastronomico va assumendo su scala internazionale: i PAT, per il loro legame con la biodiversità, con la tradizione dei territori, restano una grande opportunità di diversificazione per una rinnovata imprenditoria agroalimentare, che si fa carico della transizione di interi sistemi territoriali dall'autoconsumo al mercato.

CLAUDIO DI GIOVANNANTONIO
Dirigente Area Qualità e Pianificazione Territoriale

MIRIA CATTA
Responsabile del Servizio Agricoltura Qualità



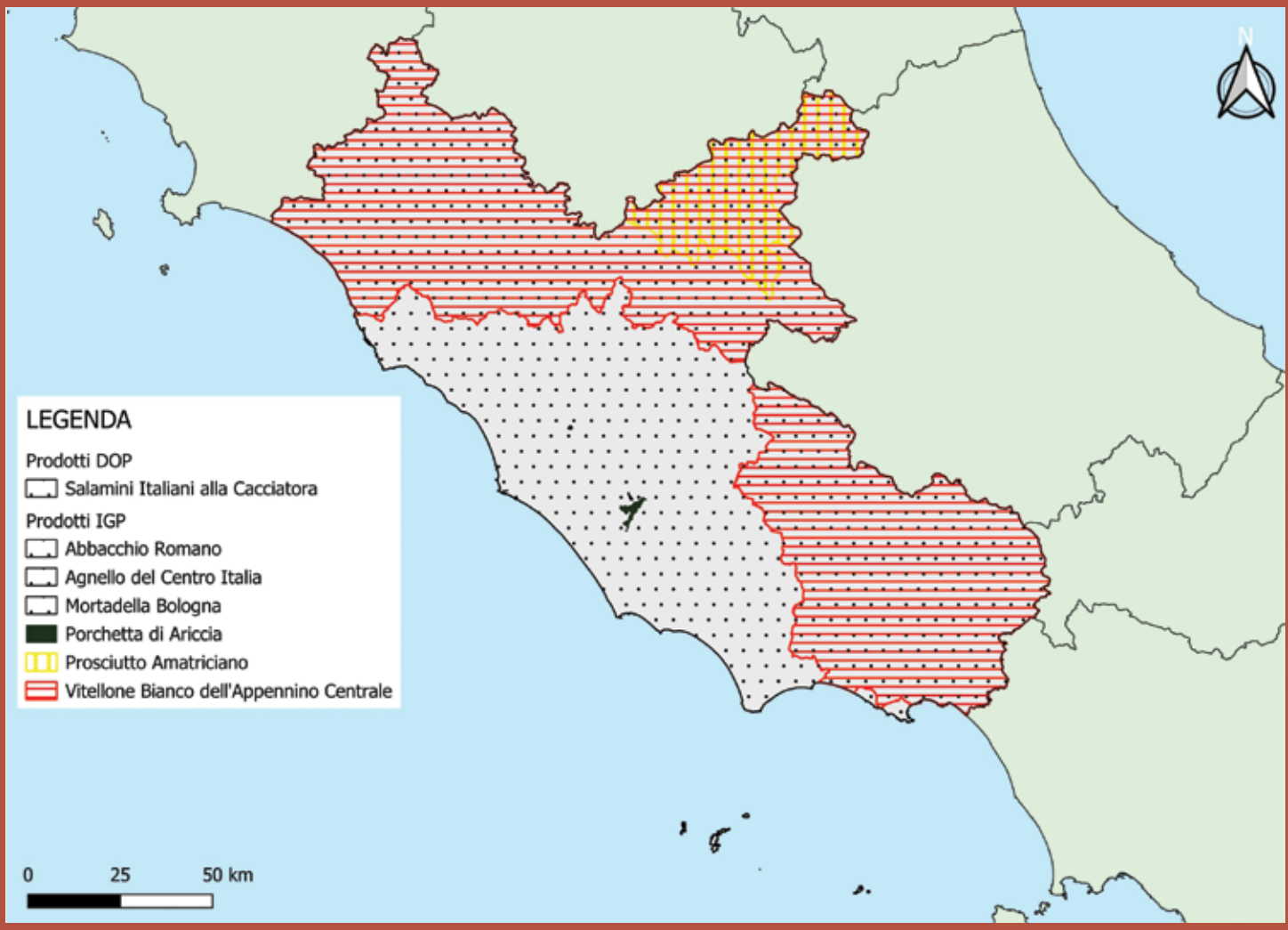
PRODOTTI
DOP - IGP - STG - IG

DOP - Denominazione di Origine Protetta
È un nome che identifica un prodotto:
a) originario di un luogo, regione o, in casi eccezionali, di un paese determinati;
b) la cui qualità o le cui caratteristiche sono dovute essenzialmente o esclusivamente ad un particolare ambiente geografico ed ai suoi intrinseci fattori naturali e umani;
c) le cui fasi di produzione si svolgono nella zona geografica delimitata.

IGP – Indicazione Geografica Protetta
È un nome che identifica un prodotto:
a) originario di un determinato luogo, regione o paese;
b) alla cui origine geografica sono essenzialmente attribuibili una data qualità; la reputazione o altre caratteristiche;
c) la cui produzione si svolge per almeno una delle sue fasi nella zona geografica delimitata.

STG - Specialità tradizionale garantita
È un nome che designa uno specifico prodotto o
alimento:
a) ottenuto con un metodo di produzione, trasformazione o una composizione che corrispondono a una pratica tradizionale per tale prodotto o alimento;
b) ottenuto da materie prime o ingredienti utilizzati tradizionalmente.

IG - Bevande Spiritose
Le bevande spiritose sono bevande alcoliche con le seguenti caratteristiche:
a) sono destinate al consumo umano;
b) hanno caratteristiche organolettiche particolari;
c) hanno un titolo alcolometrico minimo del 15%;
d) sono prodotte secondo quanto riportato nell'articolo 2 del regolamento CE n. 110/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio.



CARNI FRESCHE E FRATTAGLIE

CARNI FRESCHE E FRATTAGLIE

1. Abbacchio Romano IGP
2. Agnello del Centro Italia IGP
3. Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale IGP

PRODOTTI A BASE DI CARNE (riscaldati, salati, affumicati, ecc.)

1. Mortadella Bologna IGP
2. Porchetta di Ariccia IGP
3. Prosciutto Amatriciano IGP
4. Salamini Italiani alla cacciatora DOP





AREA DI INTERESSE

ABBACCHIO ROMANO IGP

LEGAME CON
LA BIODIVERSITÀ

ZONA DI PRODUZIONE L'areale di produzione dell'Abbacchio Romano IGP comprende l'intero territorio della regione Lazio che grazie alla natura dei rilievi (monti calcarei e vulcanici, colline, pianure alluvionali), a una temperatura media annuale tra 13-16°C, alle precipitazioni annuali (comprese tra valori minimi di 650 mm lungo la fascia litoranea, di 1.000-1.500 mm nelle pianure interne fino ai 1.800 mm in corrispondenza del Terminillo e dei Simbruini), permette di sfruttare le condizione migliori per l'allevamento degli ovini, senza provocare alcuno stress agli animali. I fattori naturali consentono alle pecore di utilizzare i prati naturali e prati-pascolo, in modo da conferire particolari qualità al latte destinato all'alimentazione degli agnelli e, di conseguenza, alla carne, determinando un sinergismo eccezionalmente favorevole oltre che per la qualità, anche per l'omogeneità dei suoi caratteri.

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO La denominazione "Abbacchio Romano" è riservata esclusivamente agli agnelli, maschi e femmine, nati e allevati allo stato brado e semibrado appartenenti alla razza Sarda e i suoi incroci, Comisana e i suoi incroci, Sopravissana e i suoi incroci, Massese e suoi incroci, Merinizzata Italiana e i suoi incroci. La carne dell'Abbacchio Romano, messa in commercio secondo differenti tagli (intero, mezzena, spalla, coscio, costolette, testa e coratella), presenta un colore rosa chiaro e grasso di copertura bianco, tessitura fine, consistenza compatta, leggermente infiltrata di grasso. Copertura adiposa moderata sulla superficie esterna della carcassa non eccessivamente sui reni. Caratteristica distintiva dell'Abbacchio Romano è data dalla scarsa presenza di grasso sia di copertura che infiltrato che lo rende particolarmente idoneo anche all'alimentazione dei bambini. La carne di abbacchio è una delle carni bianche più saporite, tenera e digeribilissima con un modesto contenuto lipidico. La produzione di Abbacchio Romano è legata anche alla tutela delle razze ovine a rischio di erosione genetica. La Sopravissana è una razza autoctona anche del Lazio considerata "vulnerabile" e per questo iscritta nel Registro Volontario Regionale in attuazione della LR 15/2000 - Tutela delle risorse genetiche autoctone di interesse agrario.

METODO DI PRODUZIONE L'agnello da latte, Abbacchio Romano, è nutrito con latte materno; tuttavia, è consentita l'integrazione pascolativa con alimenti naturali ed essenze spontanee. Le pecore usufruiscono di pascoli naturali, prati-pascolo ed erbai tipici della Regione Lazio anche se è ammesso il ricorso all'integrazione con foraggi secchi e con concentrati, escludendo l'utilizzo di sostanze di sintesi e di organismi geneticamente modificati. Il pascolo può essere naturale, ma, talvolta, il pastore coltiva erbai che fa pascolare a rotazione a causa della discontinuità vegetativa dei pascoli naturali che non consente una disponibilità costante di foraggio. Agnelli e pecore non devono essere soggetti a forzature alimentari, a stress ambientali e/o sofisticazioni ormonali, finalizzate a incrementare la produzione. Nel periodo estivo si pratica la tradizionale monticazione, che permette all'animale di sfuggire alla calura estiva e alle pecore di nutrirsi di foraggi freschi. In queste condizioni, le pecore non sottoposte a nessuno stress ambientale e nutrizionale, influenzano positivamente, con il loro latte, la qualità della carne dell'Abbacchio Romano. Gli agnelli, non oltre 20 giorni dalla nasci-



ta, sono identificati mediante apposizione sull'orecchio sinistro di una fascetta o bottone auricolare contenente sul fronte il codice di identificazione dell'allevamento, completo di lettere e cifre e, sul retro, il numero progressivo del capo. Gli agnelli vengono macellati a un'età variabile (agnello da latte) tra i 28-40 giorni, a un peso morto che può raggiungere gli 8 kg. La macellazione avviene entro 24 ore dal conferimento al mattatoio. Nel Lazio la stagione degli abbacchi comincia in autunno e finisce in primavera. Quella degli agnelli dura tutta la primavera, comincia a Pasqua e finisce a San Giovanni (24 giugno).

CENNI STORICI Abbacchio è il termine romanesco indicante l'agnello giovane, lattante, macellato per la vendita, che conserva, nella storia della cucina romana e laziale, un ruolo fondamentale. Dal vocabolario romanesco di Chiappini ricaviamo che "si chiama abbacchio il figlio della pecora ancora lattante o da poco slattato; agnello, invece, il figlio della pecora presso a raggiungere un anno di età e già due volte tosato". È una denominazione, questa, esclusivamente laziale, tanto che, continua il Chiappini, "a Firenze non si fa distinzione, l'uno e l'altro si chiamano agnello". Gli antichi romani preferivano il capretto ma, per Giovenale, l'agnello giovanissimo era: "il più tenero del gregge, vergine d'erba, più di latte ripieno che di sangue". Il Foro Romano, divenuto nel XV secolo Campo Vaccino in quanto sede del mercato del bestiame, è il luogo in cui, già dal 300 d.C., si teneva il mercato degli abbacchi, degli agnelli, dei castrati e delle pecore. I Papi, dopo la caduta dell'Impero Romano, vietarono alle pecore di pascolare in tutta la Campagna Romana, prima di Sant'Angelo di settembre (29 settembre) e imposero l'uscita da tutto il territorio, a Sant'Angelo di maggio (3 maggio); quindi il bestiame si rimetteva in movimento per raggiungere i freschi pascoli degli Appennini e sfuggire alla calura estiva. Il mercato della carne di agnello e di castrato, divenuto un grosso affare, era regolato da norme severissime, come la dogana, la grascia per il commercio delle carni, l'annona, editti e gabelle. In un editto datato 17 ottobre 1768, firmato dal Cardinale Carmelengo di Santa Romana Chiesa Carlo Rezzonico, emanato per regolare la vendita degli abbacchi "dalle solite angherie, monopoli, ed inganni de' rivenditori o siano comunemente chiamati bagarini"(esistevano già allora), i pecorai dovevano attenersi a vendere abbacchi interi esclusivamente nelle piazze e nei luoghi pubblici di Roma. Abbacchi interi ma non "minori di libbre sei, né abortivi, né morticini", altrimenti sarebbero state imposte loro pene pecuniarie. Tutto doveva svolgersi alla luce del giorno e i bagarini che tentassero di fare incetta di abbacchi, venivano condannati a 3 tratti di corda, così pure per gli incettatori e i loro complici. Per scovarli si ricorreva persino alla spiata con ricompensa.
Per cui all'accusatore, sarebbe andata metà della pena pecuniaria e del valore delle "robbe sequestrate". Padre Zappata (Roma che se va, 1885) descrive le lotte ingaggiate nei secoli precedenti, tra mercanti di campagna che intendevano abbacchiare (uccidere gli abbacchi) e il governo pontificio che intendeva quanto meno frenare o addirittura proibire l'iniziativa, dal mese di settembre fino alla settimana di passione. Tra i motivi del rifiuto dei pontefici vi era il bisogno assoluto che aveva Roma di abbondante e buona qualità di lana per vestire i cardinali, i prelati, gli abati, i frati, e tutta la curia.

CONSORZIO DI TUTELA DELL'ABBACCHIO ROMANO IGP
Via Rodolfo Lanciani n. 38 - 00162 Roma
www.abbacchioromanoigp.it







AREA DI INTERESSE

AGNELLO DEL CENTRO ITALIA IGP

LEGAME CON LA BIODIVERSITÀ

ZONA DI PRODUZIONE La zona geografica di allevamento dell'Agnello del Centro Italia comprende i territori delle seguenti regioni: Abruzzo, Lazio, Marche, Toscana, Umbria, Emilia-Romagna (limitatamente agli interi territori delle province di Bologna, Rimini, Forlì, Cesena, Ravenna) e, parzialmente, ai territori delle province di Modena, Reggio nell'Emilia e Parma, delimitati dal tracciato dell'autostrada A1 Bologna-Milano dal confine della provincia di Bologna all'incrocio con l'autostrada A15 Parma-La Spezia e da quest'ultima proseguendo fino al confine con la regione Toscana.

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO L'Agnello del Centro Italia si ottiene dalla macellazione degli agnelli di età inferiore a 12 mesi, in tre tipologie di carcassa che si caratterizzano per il tenore di grasso e la conformazione, così come definito dalla normativa comunitaria vigente: agnello leggero, di peso compreso tra 8,01 e 13,0 kg; stato di ingrassamento nell'ambito delle classi 1, 2, 3 così come definito dalla "Tabella comunitaria di classificazione delle carcasse degli agnelli leggeri"; agnello pesante, di peso pari o superiore a 13,01 kg; conformazione nell'ambito delle classi: U, R, O; stato di ingrassamento nell'ambito delle classi: 2, 3, 4, così come definito dalla "Tabella comunitaria di classificazione delle carcasse di ovini"; castrato, di peso pari o superiore a 20,0 kg; conformazione nell'ambito delle classi: E, U, R; stato di ingrassamento nell'ambito delle classi: 2; 3; 4; così come definito dalla "Tabella comunitaria di classificazione delle carcasse di ovini". Per l'agnello leggero e pesante è ammesso, inoltre, un possibile condizionamento secondo la tradizione, con il peritoneo aderente e a chiusura della cavità toracica. Il pH della carne ha un valore compreso tra 6,15 e 6,80 se rilevato dopo il completamento di tutte le procedure di macellazione e prima dell'inizio della refrigerazione delle carcasse; o tra 5,15 e 5,80 se rilevato dalle 24 alle 30 ore dalla macellazione. La misurazione del pH avviene sul muscolo Longissimus thoracis, da eseguirsi in corrispondenza delle porzioni di muscolo che ha come base anatomica le vertebre toraciche dalla decima alla tredicesima.

METODO DI PRODUZIONE L'Agnello del Centro Italia è costituito dalle carcasse o dalla carne degli agnelli, nati e allevati nella zona geografica di produzione e appartenenti ai seguenti tipi genetici, razze e loro incroci: Appenninica, Bergamasca, Biellese, Fabrianese, Merinizzata Italiana, Pomarancina, Sopravissana, Zerasca; Comisana, Cornella Bianca, Cornigliese (Corniglio), Garfagnina Bianca, Gentile di Puglia, Massese, Pagliarola, Pecora delle Langhe. Gli agnelli maschi possono essere sottoposti alla neutralizzazione sessuale. Gli agnelli devono essere allattati esclusivamente con latte materno fino allo svezzamento. Successivamente la base alimentare è rappresentata da foraggi costituiti da essenze spontanee di prati e di prati-pascolo, da leguminose e graminacee coltivate, da mangimi, da integratori minerali e vitaminici per un massimo di 0,4 kg/giorno/capo. La macellazione degli agnelli (che si effettua attraverso la recisione netta della vena giugulare), deve avvenire entro due giorni dall'uscita dall'allevamento e quando non hanno ancora sviluppato nella dentatura, neppure allo stadio iniziale, gli incisivi permanenti. La valutazione della carcassa viene effettuata presso il mattatoio dopo la macellazione e i pesi sono constatati "a caldo". In



alternativa è possibile valutare la carcassa "a freddo", completata la refrigerazione, tenendo conto in tal caso di un calo ponderale da raffreddamento dell'1% per gli agnelli leggeri e pesanti e del 2% per il castrato. La presentazione di base si ottiene liberando la carcassa dalla pelle e dall'apparato intestinale, ivi compresa l'asportazione della cistifellea e del timo; senza testa, separata dalla carcassa all'altezza dell'articolazione occipito-atlantoide; senza zampe, separate all'altezza delle articolazioni carpo-metacarpiche o tarso-metatarsiche; senza coda, separata a un'altezza compresa fra la sesta e la settima vertebra caudale; senza mammelle e genitali; senza corata, cuore, milza, fegato, diaframma, polmoni, trachea. I rognoni e il grasso di rognone fanno parte della carcassa. Al fine di ricondurre il peso lordo rilevato alla presentazione di base della carcassa e ad esclusione della tipologia "castrato", nel caso in cui le parti anatomiche della testa, lingua compresa, e/o della corata non siano state separate dalla carcassa, occorre applicare al peso un fattore di correzione dell'8% per la presenza della testa e del 12% per la presenza della corata.

CENNI STORICI L'Agnello del Centro Italia gode di una reputazione ormai consolidata a partire dal 1961 e trova la sua prima traccia in un documento del settembre di quell'anno pubblicato dall'Associazione Nazionale della Pastorizia, nell'ambito della Rassegna Interregionale ovina che si tenne a Castelluccio di Norcia (Perugia), in cui veniva enunciato che "obiettivo è quello di migliorare le condizioni di vita delle zone montane conferendo a esse le premesse indispensabili per lo sviluppo della pastorizia e dell'agnello del centro Italia in particolare". Ulteriore prova di tale reputazione si riscontra negli Atti del primo incontro organizzato dall'Associazione Nazionale della Pastorizia, a Verona, nel 1976, su "Problemi e prospettive dell'Allevamento ovino e caprino in Italia". Nell'intervento di un allevatore si evidenziava che "In Umbria noi abbiamo, oltre alla razza Sopravissana, presente soprattutto nelle zone di Norcia e di Spoleto, l'Appenninica, che sono due razze autoctone da cui si ottiene l'agnello del Centro Italia". Nel medesimo documento si riportava l'intervento del rappresentante degli allevatori dell'Umbria, il quale, evidenziando una diminuzione dei capi ovini allevati, rimarcava che "I territori interessati a questo fenomeno sono quelli vocati e vasti e appartengono all'ampia fascia dell'Italia centrale dove, tra l'altro, veniva praticata al massimo la transumanza data la ingente disponibilità di prati-pascoli naturali; si tratta di Umbria, Lazio, Marche, Abruzzo, Romagna e Toscana".

CONSORZIO DI TUTELA AGNELLO DEL CENTRO ITALIA I.G.P.
Via F.lli Cairoli, 10 • 58100 Grosseto
www.agnellodelcentroitalia.it







AREA DI INTERESSE

VITELLONE BIANCO DELL'APPENNINO CENTRALE IGP

ZONA DI PRODUZIONE L'area geografica di produzione della carne di Vitellone bianco dell'Appennino Centrale è rappresentata dal territorio delle province collocate lungo la dorsale appenninica del Centro Italia. Più precisamente la zona di produzione è rappresentata dai territori delle seguenti province: Bologna, Ravenna, Forlì-Cesena, Rimini, Ancona, Ascoli Piceno, Fermo, Macerata, Pesaro-Urbino, Teramo, Pescara, Chieti, L'Aquila, Campobasso, Isernia, Benevento, Avellino, Frosinone, Rieti, Viterbo, Terni, Perugia, Grosseto, Siena, Arezzo, Firenze, Prato, Livorno, Pisa, Pistoia; alcuni comuni della provincia di Roma e di Latina; Caserta (limitatamente ai comuni di Ailano, Alife, Alvignano, Baia e Latina, Bellona, Caianello, Caiazzo, Calvi Risorta, Camigliano, Capriati a Volturno, Castel Campagnano, Castel di Sasso, Castello del Matese, Ciorlano, Conca della Campania, Dragoni, Fontegreca, Formicola, Francolise, Gallo Matese, Galluccio, Giano Vetusto, Gioia Sannitica, Letino, Liberi, Marzano Appio, Mignano Monte Lungo, Pastorano, Piana di Monte Verna, Piedimonte Matese, Pietramelara, Pietravairano, Pignataro Maggiore, Pontelatone, Prata Sannita, Pratella, Presenzano, Raviscanina, Riardo, Rocca D'Evandro, Roccaromana, Rocchetta e Croce, Ruviano, San Gregorio Matese, San Pietro Infine, San Potito Sannitico, Sant'Angelo d'Alife, Sparanise, Teano, Tora e Piccilli, Vairano Patenora, Valle Agricola, Vitulazio).

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO La carne di Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale IGP è prodotta da bovini, maschi e femmine, di pura razza Chianina, Marchigiana, Romagnola, di età compresa tra i 12 e i 24 mesi. I bovini devono risultare nati da allevamenti in selezione e regolarmente iscritti al Registro Genealogico del Giovane Bestiame del Libro Genealogico Nazionale. Queste razze, che presentano caratteristiche affini relativamente alla conformazione somatica, alla pigmentazione nera del musello, della lingua e del palato, alla pigmentazione bianca del mantello, all'ottima resa al macello (62-64%), permettono l'ottenimento di carni eccellenti, magre, sapide e con un ridotto contenuto di colesterolo. Le carcasse, in base alla griglia comunitaria di valutazione, devono rientrare nei seguenti valori: conformazione non inferiore a R; stato di ingrassamento escluso 1 e non superiore a 3.

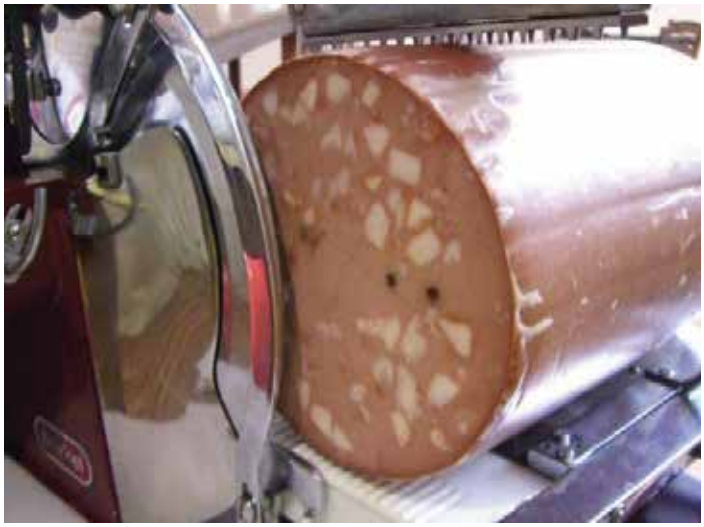
La carne, particolarmente nutriente e apprezzata dai consumatori, presenta colore rosso vivo, grana fine, piccole infiltrazioni di grasso, consistenza soda ed elastica al tempo stesso. Inoltre, il colore delle parti carnose esposte della carcassa non deve presentare colorazioni anomale (magenta o tendente al nero) e il colore del grasso visibile non deve tendere al giallo cinerino né deve avere venature tendenti al giallo carico. La frollatura per le carcasse dei maschi deve essere di almeno 4 giorni per i quarti anteriori e di 10 giorni per i posteriori. Parametri qualitativi medi: pH fra 5.2 e 5.8; estratto etereo (sul t.q.) inferiore al 3%; ceneri (sul t.q.) inferiore al 2%; proteine (sul t.q.) maggiore del 20%; colesterolo inferiore a 50 mg/100 g; rapp. ac. grass. ins./sat. maggiore di 1,0; calo a fresco minore del 3%; calo alla cottura minore del 35%; grado di durezza (crudo) minore di 3.5 kg/cm^2; grado di durezza (cotto) minore di 2.5 kg/cm^2; colore (luce diur. 2667K); L superiore a 30; C superiore a 20; H compreso fra 25 e 45).



METODO DI PRODUZIONE Dalla nascita allo svezzamento, è consentito l'allevamento al pascolo, in stabulazione libera e in stabulazione fissa. Nelle fasi successive allo svezzamento e fino alla macellazione, gli animali devono essere allevati esclusivamente a stabulazione libera o a posta fissa. I vitelli devono essere allattati naturalmente dalle madri fino al momento dello svezzamento, successivamente, la base alimentare è rappresentata da foraggi freschi e/o conservati provenienti da prati naturali, artificiali e coltivazioni erbacee tipiche della zona geografica; in aggiunta, è permesso l'uso di mangimi concentrati semplici o composti e l'addizione con integratori minerali e vitaminici. La razione deve comunque essere calcolata in modo da assicurare livelli nutritivi alti o medio alti (maggiori di 0.8 U.F./kg di S.S. per i maschi e maggiori di 0.7 U.F./kg di S.S. per le femmine) e una quota proteica compresa tra il 13% e il 18% in funzione dello stadio di sviluppo dell'animale. Nei quattro mesi che precedono la macellazione è vietato alimentare il bestiame con foraggi insilati e sottoprodotti dell'industria. La macellazione deve avvenire in mattatoi idonei, situati all'interno della zona di produzione e inoltre al fine di evitare l'instaurarsi di fenomeni di stress nell'animale, particolare cura va prestata al trasporto e alla sosta prima della macellazione Al fine di preservare e proteggere le masse muscolari dall'ossidazione nella fase di frollatura, nella fase di macellazione non è ammesso lo sgrassamento totale della carcassa intesa come la completa rimozione del grasso di copertura del filetto e del grasso di copertura (interno ed esterno) delle masse muscolari che all'atto della macellazione risultano ricoperte da grasso. Nel rispetto delle normative vigenti, la refrigerazione delle carcasse deve essere effettuata in modo tale da evitare il fenomeno della contrattura da freddo.

CENNI STORICI Le razze Chianina e la Romagnola, oggi allevate come razze da carne, appartengono all'antico patrimonio genetico della zootecnica italiana e le loro origini risalgono addirittura all'epoca etrusca. Già in era preromana, in vaste aree dell'Appennino centrale, erano allevati animali riconducibili alle razze su indicate, contraddistinti da mantello bianco, sviluppo somatico adatto soprattutto al lavoro dei campi, e altre affinità e similitudini dovute sia alla comune origine filogenetica che all'omogeneo areale di allevamento. Le tre razze sono di ceppo podolico, discendono infatti, dal Bos Taurus Primigenius, bovino primitivo e selvaggio, con mantello bianco, statura alta e cornatura molto sviluppata. Sia la razza Chianina che quella Romagnola hanno contribuito al miglioramento della Marchigiana, perciò con fondate ragioni si è giunti, nel tempo, a considerarle come un unico "tipo animale". La Chianina, allevata soprattutto in Toscana, Lazio e Umbria, per le sue intrinseche qualità, dovute anche a un lavoro di selezione durato secoli, è stata esportata nel secolo scorso anche in America Latina, Stati Uniti e Canada ed è a buon diritto la razza bovina da carne più famosa al mondo. La Romagnola, originaria delle fertili terre della Romagna e in parte del bolognese, è il frutto anch'essa del laborioso lavoro di selezione sugli antichi animali allevati dalle popolazioni germaniche nel VI-VII secolo d.C., con risultati di grande valore per quel che riguarda soprattutto la qualità della carne. La storia della Marchigiana, la razza da carne più diffusa in Campania, nel Lazio e nelle altre regioni centro-meridionali limitrofe, è diversa: è il frutto dell'incrocio tra le prime due razze operato intorno alla metà dell'800 da parte degli allevatori marchigiani, completato da successivo lavoro di selezione nel secolo scorso. L'effetto di questi incroci fu una trasformazione evidente del bovino iniziale: miglior sviluppo muscolare, mantello più chiaro, corna più corte e testa più leggera; la statura viene ad abbassarsi, per rendere la razza adatta ancor meglio al lavoro dei campi, rimanendo comunque, i vitelloni, particolarmente vocati per la produzione di una carne di assoluto pregio qualitativo.

CONSORZIO DI TUTELA DEL VITELLONE BIANCO
DELL'APPENNINO CENTRALE IGP
Via delle Fascine, 4, 06132 – San Martino in Campo (PG)
www.vitellonebianco.it





AREA DI INTERESSE

MORTADELLA BOLOGNA IGP

ZONA DI PRODUZIONE La zona di produzione della Mortadella Bologna IGP interessa l'intero territorio delle regioni: Lazio, Marche, Veneto, Lombardia, Emilia Romagna, Piemonte, Toscana e la provincia di Trento. La Mortadella Bologna IGP è un vero patrimonio tradizionale della gastronomia italiana, prodotta da tempo nell'area geografica richiamata nel disciplinare di produzione. A partire dall'800 la mortadella aumenta la sua presenza sui mercati italiani ed esteri anche grazie alla nascita delle prime attività a carattere semi-industriale per la lavorazione delle carni suine, attività che accolgono e consolidano, come patrimonio irrinunciabile, la ricetta e la tradizione di questo insaccato. Seguendo la diffusione degli scambi commerciali dei prodotti alimentari e grazie alla presenza di numerosi allevamenti suinicoli soprattutto nel versante centrosettentrionale, la produzione della mortadella tipica si è estesa dall'area originaria di produzione ai territori limitrofi.

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO La Mortadella Bologna IGP è costituita da una miscela di carni di suino; è ricavata dalla muscolatura striata della carcassa di maiale, ridotta a grana fine con il tritacarne; lardelli di grasso, ottenuti dalla gola del suino, il più duro e più pregiato tra i tessuti adiposi, ridotti a forma di cubetto; sale e pepe a grani e/o in pezzi. L'impasto viene insaccato in involucri naturali o sintetici. Una volta pronta, la Mortadella Bologna viene sottoposta a un prolungato trattamento termico in forni ad aria secca. All'atto dell'immissione al consumo presenta forma ovale o cilindrica, consistenza compatta e non elastica. Al taglio la superficie è vellutata, di colore rosa vivo uniforme. Nella fetta devono essere presenti, in quantità non inferiore al 15% della massa totale, quadrature bianco-perlacee di tessuto adiposo ben distribuite e aderenti all'impasto, inoltre non devono essere presenti sacche di grasso e gelatina e il velo di grasso deve essere contenuto. È caratterizzata da un aroma leggermente speziato, mentre il gusto è pieno e ben equilibrato per la presenza delle parti grasse che addolciscono il sapore della carne. Le caratteristiche chimiche e chimico-fisiche prevedono: proteine totali minimo 13,5%; rapporto collagene/proteine massimo 0,20; rapporto acqua/proteine massimo 4,10%; rapporto grasso/proteine massimo 2,00; pH minimo 6.

METODO DI PRODUZIONE Le componenti della carne, preventivamente condizionate termicamente, vengono sottoposte a sgrossatura e omogeneizzazione. Oltre agli ingredienti sopra indicati per la preparazione dell'impasto è ammesso l'impiego di: stomaci suini demucosati; grasso suino duro; acqua secondo buona tecnica industriale; aromi naturali a esclusione di quelli di affumicatura spezie e piante aromatiche; pistacchio; zucchero alla dose massima dello 0,5%; nitrito di sodio e/o potassio alla dose massima di 140 parti per milione; acido ascorbico e suo sale sodico. Non possono essere usate carni separate meccanicamente. La miscela risultante viene immessa nell'impianto di triturazione al fine di ridurre la granulometria dei diversi componenti, mediante il passaggio in una serie di piastre con fori di diametro decrescente, ciascuna preceduta da un coltello. Il tipo e la sequenza degli organi di taglio sono legati alla composizione della miscela, alla temperatura di alimentazione e alle caratteristiche dell'impianto di triturazione. La piastra di uscita deve avere fori di diametro non maggiori di 0,9 mm. La massa raffi-

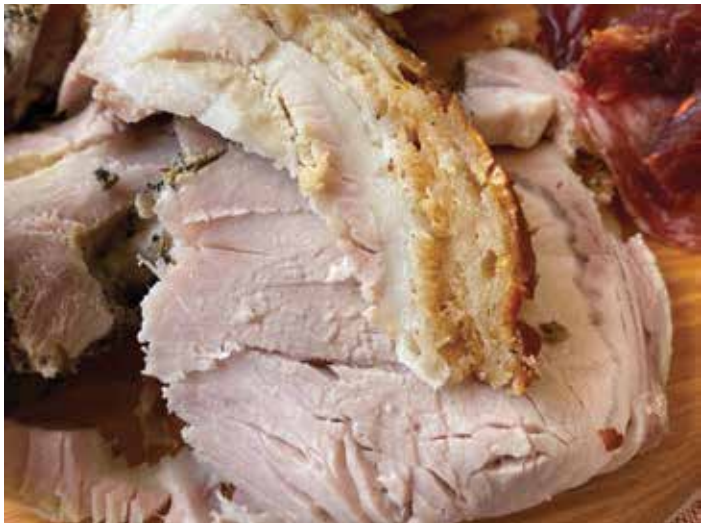


nata così ottenuta non può essere sottoposta ad altri processi di triturazione e la sua temperatura non deve essere maggiore di 1°C. La componente grassa, invece, è costituita dai lardelli di grasso suino di gola, ridotti a cubetti, scaldati, e lavati in acqua e sgocciolati. La miscela di tutti i componenti viene effettuata in macchine sottovuoto o a pressione atmosferica. L'impasto viene insaccato in involucri naturali o sintetici. In seguito, il prodotto viene cotto in stufe ad aria secca tenendo conto del diametro del prodotto; comunque la temperatura al cuore del prodotto non deve essere inferiore a 70°C. È questa la fase più delicata, capace di dare alla mortadella tutto il suo caratteristico aroma e la sua tipica morbidezza. Segue, infine, una docciatura con acqua fredda e una sosta in cella di raffreddamento che consente al prodotto di "stabilizzarsi". In questa fase la temperatura al cuore deve raggiungere valori non inferiori a 10°C.

CENNI STORICI La Mortadella Bologna IGP vanta una storia secolare, anche se è ricordata nelle fonti solo a partire dal XVI secolo. Il termine "mortadella" deriva dal latino "mortarium" un utensile usato per battere la carne di maiale con sale e grasso. Di mortadella si parla già in uno scritto bolognese del 1348, e negli stessi anni il termine "mortadella" viene citato nel Decamerone di Giovanni Boccaccio, da Tommaso Garzoni da Bagnacavallo nella sua "Piazza universale di tutte le professioni del mondo" del 1585. I Visconti di Milano nel '400 offrivano volentieri ogni anno, alla città di Bologna, un bue grasso per averne in cambio fragranti mortadelle. Nell'alto Medioevo, come si apprende da uno statuto del 1242, la fabbricazione e l'applicazione dei previsti sigilli di garanzia erano di competenza della Corporazione dei Salaroli, una delle più antiche di Bologna che già nel 1376 aveva per stemma un mortaio con relativo pestello. La mortadella pone subito la Corporazione dei Salaroli tra quelle di più alto censo, tanto che nel 1397 viene tassata in ragione di 360 lire, somma ragguardevole a quel tempo. La mortadella dei Salaroli bolognesi viene fortemente elogiata e descritta dall'inglese Veryard che alla fine del '600, nei suoi "Ricordi di viaggio", scriveva "Tagliano la carne di maiale in piccoli pezzi condendola con sale comune, pepe, aglio e con essa riempiono budella di manzi, pecore, maiali e dopo averla lasciata bollire in acqua, avendo cura di cuocere piuttosto poco che troppo, poi le appendono alle cappe del camino fino che siano asciutte. Così confezionate si conservano per un anno o due". La tipica denominazione "Bologna" risale al 1661, anno in cui il cardinale Farnese pubblica, nel capoluogo emiliano, un bando che ne codifica la produzione allo scopo di salvaguardarne l'elevata qualità, anticipando, sotto alcuni aspetti, l'attuale disciplinare in vigore. Nel lapidario di Bologna è conservata una stele funebre di epoca romana imperiale, in cui viene affiancata l'immagine di un mortaio a quella dei maiali. La spiegazione di questo accostamento è, probabilmente, l'uso del mortaio per preparare un salume. Un prodotto nominato mortadella era già conosciuto ai tempi di Augusto e Tiberio (I sec. d.C.). Dal tardo periodo rinascimentale alle epoche successive, le tracce e le testimonianze storico-letterarie associate a questo prodotto sono sempre più numerose.

CONSORZIO MORTADELLA BOLOGNA IGP
Milanofiori - Strada 4 – Palazzo Q8 – 20089 Rozzano (MI)
www.mortadellabologna.com







AREA DI INTERESSE

PORCHETTA DI ARICCIA IGP

ZONA DI PRODUZIONE La zona interessata alla produzione della Porchetta di Ariccia IGP ricade nel territorio del comune di Ariccia (RM) che presenta un clima di tipo temperato-marittimo con influssi mediterranei e un'aria silvomarina, che associata all'azione dei venti, garantisce una graduale e uniforme riduzione del contenuto di umidità della carne della porchetta cotta, determinando il mantenimento della crosta croccante e favorendo il caratteristico colore roseo. È grazie a questi aspetti ben combinati tra loro che la "Porchetta di Ariccia" è conosciuta e apprezzata.

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO La materia prima destinata alla produzione della Porchetta di Ariccia IGP proviene da suini di sesso femminile, iscritti ai L.G. delle razze Landrace, Large White, Pietrain e relativi ibridi. Le carcasse che giungono allo stabilimento devono rispondere alle classi S, E, U secondo quanto previsto dalla vigente normativa comunitaria. La denominazione Porchetta di Ariccia IGP è ammessa per la tipologia porchetta intera e per il tronchetto. Per la porchetta intera, il peso delle carcasse eviscerate va da un minimo di 60 a un massimo di 90 kg. Le carcasse della porchetta intera devono avere gli arti anteriori e posteriori e/o la testa. Per la produzione del tronchetto, il peso della porzione di mezzena, al momento del conferimento, va da un minimo di 14 a un massimo di 25 kg. All'atto dell'immissione al consumo la Porchetta di Ariccia IGP deve rispondere alle seguenti caratteristiche: peso della porchetta intera compreso tra i 27 e i 45 kg: peso del tronchetto compreso tra i 7 e i 13 kg; la crosta, nella parte superiore, deve avere consistenza croccante, colore marrone e gusto sapido; nella parte inferiore, ossia nella zona sottopancia, può presentare consistenza morbida. Il gusto deve essere di carne suina aromatizzata al rosmarino, aglio e pepe nero. Caratteristiche chimico-fisiche: (acqua libera) Aw: < 0.98; Umidità relativa: < 57%; Grasso: < 33%; Proteine: > 20%

METODO DI PRODUZIONE Le carcasse di suino, di sesso femminile, giungono negli stabilimenti di lavorazione a una temperatura compresa fra 0° e +4°C e stoccate in cella frigorifera alla stessa temperatura. La carcassa viene sottoposta, nel laboratorio di preparazione, a disossamento manuale che prevede: l'asportazione di tutte le parti ossee, con l'eccezione della tibia e del perone degli arti posteriori e delle parti ossee della testa, quando è presente; la recisione degli arti posteriori e anteriori e l'asportazione della carne in eccesso a livello dei prosciutti, della spalla, del collo e del filetto, al fine di garantire una adeguata cottura della porchetta. Gli arti posteriori vengono recisi a livello dell'articolazione tarsale, mentre gli arti anteriori vengono recisi al livello dell'articolazione fra l'ulna e radio. Segue la fase della salatura con sale fino marino nella proporzione di 15-30 g/kg di materia prima per passare successivamente alla fase di riposo, con una durata da 5 minuti a 1 ora, dall'inizio dell'operazione, necessaria affinché il sale venga assorbito adeguatamente dalla carcassa o dal tronchetto. Dopo il riposo, si effettua un massaggio manuale in tutte le parti della carcassa o tronchetto in cui è stato distribuito il sale per un tempo da 30 secondi a 5 minuti per eliminare il sale in eccesso. Si procede con la speziatura manuale con una miscela di pepe nero, in polvere o macinato grosso, rosmarino e aglio, nella quantità da 150 a 250 g/100 kg di materia prima. La fase della legatura, che costituisce un elemento



significativo nella preparazione della Porchetta di Ariccia IGP, è una operazione manuale che deve garantire, sia durante che dopo la cottura, il mantenimento della compattezza della porchetta intera e del tronchetto. Viene eseguita secondo un processo tramandato di generazione in generazione.
La carcassa disossata e condita, destinata alla produzione della porchetta intera, viene legata e cucita attorno a un tubo di alluminio alimentare o acciaio inox, con lo scopo di favorire internamente un'omogenea trasmissione e diffusione del calore durante la cottura; inoltre possono essere inseriti da 4 a 8 tubi/ferri di alluminio alimentare e/o acciaio inox a livello del collo, delle spalle e delle cosce. Alla carcassa intubata viene praticata la legatura con ago e spago di fibra naturale secondo una procedura che prevede i seguenti passaggi: la parte rimanente degli arti posteriori, le cui basi ossee sono tibia e perone, viene sollevata e legata con filo di acciaio sopra il tubo mediante doppio passaggio di spago; lo spago viene passato sul collo e tirato al fine sia di ridurre la lunghezza della porchetta intera sia di compattarla. Per la legatura del tronco toracico, lo spago viene fatto passare sia all'interno che all'esterno della carcassa, con andamento circolare, interessando ora la parte ventrale ora la parte dorsale. La carcassa disossata e condita, destinata alla produzione del tronchetto, viene arrotolata e cucita con ago e spago di fibra naturale nel senso della sua lunghezza. Successivamente il tronchetto viene accorciato e compattato, passando lo spago per tutta la sua lunghezza e incrociandolo. In ultimo, vengono eseguite da 6 a 8 legature lungo la circonferenza, atte sia a contenere la legatura a croce, sia a mantenere compatta la carne durante la cottura. La Porchetta di Ariccia IGP, così preparata, viene introdotta nel forno solo quando è stata raggiunta la temperatura interna di almeno 200°C. La cottura della porchetta avviene a una temperatura compresa fra 160 e 280°C per un tempo compreso dalle 3 alle 5 ore dall'immissione, in modo da ottenere la formazione di una crosta croccante. La cottura del tronchetto deve avvenire a una temperatura compresa tra 160 e 280°C per un tempo compreso dalle 3 alle 6 ore dall'immissione. La porchetta e il tronchetto, una volta sfornati, vengono posti nella sala di raffreddamento al fine di favorire lo scolo di grasso e liquidi residui.

CENNI STORICI Ariccia è una località posta a breve distanza da Roma, dove a differenza di altri comuni limitrofi, il legame con la porchetta e la sua produzione ha una storia millenaria, presumibilmente risalente al periodo pre-romano. Si attribuisce ad Ariccia l'origine dei sacerdoti che lavoravano e preparavano le carni suine da offrire in sacrificio nel tempio di Giove Laziale sul vicino Monte Cavo. Nei secoli si è sviluppata la maestranza artigiana nel preparare la porchetta presente ancora oggi e che continua a tramandarsi nelle famiglie ariccine di padre in figlio. La reputazione della "Porchetta di Ariccia" è documentata ai giorni nostri dal 1950, quando i porchettari locali allestirono la prima Sagra della Porchetta di Ariccia. Da allora ogni anno si svolge questa manifestazione suggestiva nel corso della quale viene offerta la porchetta su banchi addobbati a festa da venditori vestiti con abiti tradizionali ariccini.
I produttori della Porchetta di Ariccia IGP hanno mantenuto invariata negli anni la tradizione artigiana di lavorazione delle carni, tramandando di generazione in generazione l'arte di condire, aromatizzare, legare e predisporre la porchetta alla cottura al forno. Particolare importanza riveste la professionalità e l'esperienza dei "porchettari" ariccini. Molte sono le "storiche famiglie" che ancora oggi lavorano con sistemi tradizionali le carni, mantenendo viva la produzione. Nel 1957, lo scrittore Carlo Emilio Gadda, nel suo romanzo "Quer pasticciaccio brutto de via Merulana", riporta una puntuale descrizione di come veniva venduta la porchetta di Ariccia a Roma e illustra chiaramente la già nota reputazione del prodotto. Un venditore di porchetta, infatti, esclama: "La porca, la porca! Ciavemo la porchetta signori! La bella porca de l'Ariccia co' un bosco de rosmarino in de la panza! Co le patatine de staggione! Carne fina e delicata, pe' li signori proprio! Assaggiatela e proverete, v'oo dico io, sore spose: carne fina e saporita! [...] Porchetta arrosto cor rosmarino! e co' le patate de stagione".





AREA DI INTERESSE

PROSCIUTTO AMATRICIANO IGP

ZONA DI PRODUZIONE L'area di produzione del Prosciutto Amatriciano IGP è rappresentata da numerosi comuni della provincia di Rieti collocati in un territorio caratterizzato da una situazione pedoclimatica favorevole alla buona riuscita del prodotto: le altitudini fino a 1200 metri s.l.m., il clima rigido nelle aree d'alta montagna e relativamente rigido nelle aree basse e vallive della zona montana, l'aria fresca e pulita e soprattutto l'umidità relativa inferiore al 70%, agiscono in modo positivo durante tutte le fasi di lavorazione.

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO Il Prosciutto Amatriciano si caratterizza per una forma a pera, con esclusione dello zampo, una faccia frontale, caratterizzata da una ampia parte scoperta che si estende in senso verticale fino a oltre la metà della altezza della coscia (rifilatura alta) e un peso minimo non inferiore a 8 kg. La stagionatura va da un minimo di 12 a un massimo di 20 mesi dalla data di 1a salatura. Il colore è rosso/roseo inframmezzato dal bianco puro del grasso di marezzatura, il sapore al palato è sapido ma non salato con un profumo gradevole, dolce ma intenso anche nelle prove all'ago. La consistenza si presenta elastica e compatta con ottima tenuta della fetta. Dal punto di vista delle caratteristiche chimico-fisiche, questo salume si caratterizza per una percentuale di umidità non superiore al 60% su tal quale e un contenuto di proteine minimo 25% sulla sostanza secca. Elemento distintivo del Prosciutto Amatriciano è la modalità di rifilatura particolarmente alta: grazie a questa operazione aumenta la superficie esposta non protetta da cotenna e grasso utile dapprima all'assorbimento della concia salina e successivamente all'azione di asciugamento dell'aria.

METODO DI PRODUZIONE La materia prima destinata alla produzione del Prosciutto Amatriciano è rappresentata dalla coscia fresca di suini delle razze Large White Italiana e Landrace Italiana, così come migliorate dal L.G., o figli di verri delle stesse razze; suini figli di verri di razza Duroc Italiana, così come migliorata dal L.G.; suini figli di verri di altre razze ovvero di verri ibridi. I suini sono avviati alla macellazione non prima che sia trascorso il 9° mese e non dopo il 15° mese dalla nascita. La coscia fresca, il cui peso deve essere compreso tra 12,50 e 16,00 kg, deve avere cotenna bianca e base ossea costituita da una parte del coxale (anchetta), dal femore, dalla tibia, dalla rotula e dalla prima fila delle ossa tarsiche. Lo spessore del grasso della parte esterna della coscia fresca rifilata, misurato verticalmente in corrispondenza della testa del femore (sottonoce), deve essere compreso tra i 15 e i 30 mm cotenna compresa. Il procedimento per la lavorazione delle cosce suine fresche prevede le seguenti fasi: la rifilatura che consiste nell'asportare grasso e cotenna in modo da conferire al prosciutto la classica forma tondeggiante "a pera", con la parte interna della coscia ampiamente "scoperta".
Selezione e raffreddamento: le cosce fresche vengono sottoposte a selezione allo scopo di suddividere i singoli lotti in due classi di peso: la 1a tra i 12,50 e 14,00 kg, la 2a tra 14,01 e 16,00 kg. Le cosce selezionate vengono sistemate in apposita cella a una temperatura compresa tra 0° e +4°C. Salagione: prima salatura delle cosce che vengono massaggiate allo scopo di eliminare i residui di sangue; sfregate manualmente o meccanicamente con sale marino sulla



cotenna; salate mediante aspersione con cloruro di sodio ed eventualmente con saccarosio e nitrato di potassio secondo le quantità consentite dalla normativa vigente. La rifinitura avviene sempre manualmente avendo cura di ricoprire con il sale la zona del pallino. Le cosce salate vengono riposte in una apposita cella a temperatura non superiore ai 6°C dove rimangono per un periodo variabile tra 4 e 6 giorni. Trascorso tale periodo le cosce sono sottoposte alla fase di ripasso (seconda salatura) per poi essere riposte in cella a temperatura non superiore ai 6°C, dove le cosce permangono per un periodo variabile tra 8-10 giorni per 1a classe di peso e tra 11-14 giorni per la 2a classe di peso. Dissalatura: al termine del periodo necessario alla salagione si asporta il sale dalla superficie esterna delle cosce, viene ripetuto il massaggio e, legati con dello spago ai gambi, si appendono i prosciutti in posizione verticale. Toelettatura e riposo: terminata la fase di dissalatura le cosce vengono riposte in celle di riposo a temperatura compresa tra 0 e +6°C. Lavaggio: ultimato il riposo, le cosce vengono sottoposte a lavaggio definitivo mediante l'applicazione di getti d'acqua. Asciugatura: le cosce poste all'interno di celle sono sottoposte a ventilazione con aria calda a una temperatura compresa tra 16 e 24°C. È vietato qualsiasi processo di affumicatura. Pre-stagionatura e sugnatura: in questa fase prosegue il processo di rinvenimento/acclimatamento delle carni a temperatura minima di 10°C. Alla fine di questa fase i singoli lotti di prosciutto subiscono un trattamento di sugnatura con una pasta composta da: sugna e/o lardo e/o strutto finemente triturati con sale marino, spezie (pepe nero e/o pepe bianco e/o aglio) e farina di cereali e/o crema di riso. Stagionatura: i prosciutti sostano almeno fino al 12° mese dalla data della prima salatura in celle a temperatura minima di 10°C.

CENNI STORICI La reputazione del Prosciutto Amatriciano risale alla fine dell'800, quando si comincia a identificare il prodotto proprio con Amatrice. Questo paese, infatti, può considerarsi il centro di un territorio che corre lungo le alte valli del Velino e del Tronto caratterizzato da un'antica produzione di prosciutti. Prova ne è il testo riguardante la "civiltà amatriciana", datato 1932 in cui Cesare De Berardinis qualifica la preparazione dei "prelibati prosciutti" attribuendola "alle mani" e "alle cure" delle instancabili donne di Amatrice. Nello specifico si dice: "L'economia tutta della famiglia è nelle loro mani (le donne) e sono esse che debbono provvedere [...] alla tenuta [...] di tutti gli animali da cortile, tra i quali sono compresi i maiali [...] d'inverno le provviste per l'estate, e d'estate per l'inverno. Son loro che attendono alla preparazione delle carni salate di maiale". La notorietà e distinzione del Prosciutto Amatriciano ha, però, radici che si perdono nel tempo. Un'importante produzione di prosciutti si attesta dal pieno Medioevo. Dai documenti esaminati si evince come, per l'alto valore attribuitogli, i prosciutti fossero usati come merce di scambio: nel 1327, 60 paia di prosciutti l'anno costituiscono il prezzo che gli abitanti di Capradosso sono disposti a pagare a chi li aiuti ad appropriarsi di possedimenti, adiacenti ai loro territori ma ricadenti sotto la Signoria dell'abbazia benedettina di S. Salvatore Maggiore. Per passare a tempi più recenti, di notevole importanza è la Statistica del Regno di Napoli, promossa da Gioacchino Murat e pubblicata nel 1811 in cui si fa riferimento già a un'"industria" di prodotti suini "nel Cicolano, in Amatrice e in qualche altro punto della provincia" e si parla, nello specifico di "prosciutti..." e altri prodotti esportati "nelle vicine province, ed in Napoli ancora". Esalta, inoltre, il prodotto dicendo che "la loro bontà dipende più che altro dalla buona qualità delle carni e dalla purezza dell'aere". Anche nell'Inchiesta Jacini, redatta tra il 1877 e il 1885, il professor Piccinini, incaricato di redigere la "Monografia sul Circondario di Cittaducale", parla di produzione di prosciutti e nel capitolo dedicato alle razze suine si legge: "la maggior parte dei maiali si alleva presso le famiglie [...] infatti tutte le famiglie (dei Comuni del Circondario) allevano uno o più animali suini ad esclusivo uso dei bisogni propri [...] Dei porci si utilizza tutto e la conservazione avviene tanto allo stato fresco che salato. Se ne fanno prosciutti".





AREA DI INTERESSE

SALAMINI ITALIANI ALLA CACCIATORA DOP

ZONA DI PRODUZIONE La zona di produzione dei Salamini Italiani alla Cacciatora interessa l'intero territorio delle regioni Friuli-Venezia Giulia, Veneto, Lombardia, Piemonte, Emilia-Romagna, Umbria, Toscana, Marche, Abruzzo, Lazio e Molise.
Iniziata nelle zone collinari del territorio lombardo, la produzione di Salamini Italiani alla cacciatora si è estesa dapprima alle regioni limitrofe del settentrione poi al centro Italia anche in relazione alla presenza di importanti industrie di preparazione. L'areale coincide senza dubbio con la zona di allevamento del suino pesante italiano dal quale deriva la materia prima (carne e grasso). Il territorio è caratterizzato da due zone climatiche molto simili: quella a clima temperato subcontinentale e quella a clima temperato sublitoraneo, con temperature medie annue comprese tra i 10 e i 14,5°C. Significativa è, inoltre, l'uniformità relativa alle altre condizioni ambientali, quali luminosità, precipitazioni, ventosità, escursioni termiche. Gli aspetti climatici e ambientali, oltre ad aver favorito lo sviluppo degli allevamenti del suino pesante italiano, svolgono un ruolo fondamentale nella buona riuscita dei salamini: basti pensare ai parametri ambientali quali temperatura, umidità, ventilazione che influiscono sul meccanismo di asciugatura e soprattutto di stagionatura, determinando così lo sviluppo delle peculiarità organolettiche e microbiologiche che caratterizzano i Salamini Italiani alla cacciatora DOP.

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO Salami di piccole dimensioni, asciutti e compatti, prodotti con carne trita salata e grasso suino. Morbidi alla masticazione, presentano forma cilindrica, consistenza non elastica, un tipico colore rosso rubino con granelli di lardo uniformemente distribuiti, profumo delicato e caratteristico, sapore dolce e delicato, mai acido. La fetta, al taglio, si presenta compatta ed omogenea, con assenza di frazioni aponeurotiche (ossia le membrane o fasce fibrose che avvolgono uno o più muscoli), evidenti. Il prodotto finito presenta diametro di circa 60 mm, lunghezza di circa 200 mm e peso in media di 350 grammi. I salamini Italiani alla cacciatora DOP possono essere commercializzati sfusi, confezionati sottovuoto o in atmosfera modificata, interi, in tranci o affettati.

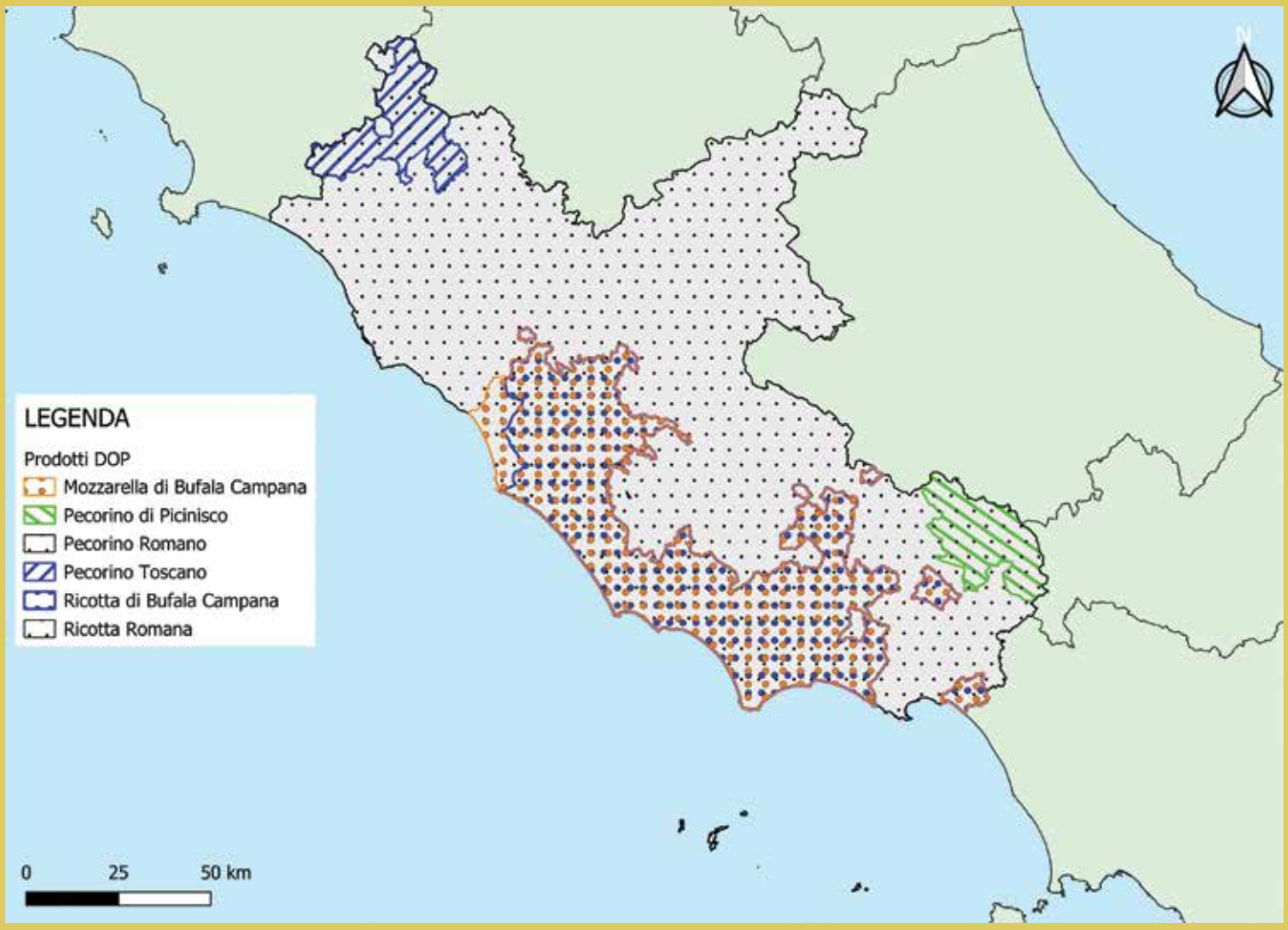
METODO DI PRODUZIONE I Salamini Italiani alla Cacciatora DOP sono ottenuti dal suino pesante italiano, il cui peso non deve essere inferiore ai 160 kg, più o meno 10%, e l'età non inferiore ai nove mesi, nati, allevati e macellati nelle regioni del Nord e del Centro Italia. Le carni e il grasso di questi suini sono particolarmente idonee alla trasformazione in salumi grazie alle loro caratteristiche nutrizionali (tenore in proteine, vitamine, sali minerali), organolettiche (colore, tessitura, tenerezza, succulenza), igienico-sanitarie, nonché tecnologiche (contenuto in acqua, pH, capacità di assorbimento del sale). Il loro impiego condiziona in modo determinante la qualità, il gusto e la buona riuscita del prodotto finito; in particolare il grasso conferisce al prodotto il caratteristico sapore dolce e delicato. La materia prima utilizzata è, dunque, costituita principalmente da carni magre derivanti dalla muscolatura striata delle carcasse di suino (spalla, lombo) e dal grasso suino duro della schiena e di altre zone sottocutanee del maiale. Le carni e il grasso vengono insaporite e aromatizzate con sale, pepe in grani o macinato e aglio. Il condimento, oltre a conferire ai salamini il caratteristico profumo



e sapore, svolge funzioni fondamentali, ossia quella di favorire, da una parte i processi fermentativi attraverso lo sviluppo dei batteri lattici e dall'altra di assicurare la conservabilità dell'alimento inibendo lo sviluppo dei batteri indesiderati. All'impasto dei salamini possono essere addizionati vino, zucchero (destrosio, fruttosio, lattosio), latte (magro o in polvere) o caseinati, ma anche coltura di avviamento alla fermentazione, ossia starter microbici, che "dirigono" la stagionatura dei salamini producendo sostanze che ne migliorano le caratteristiche organolettiche e conservative.
Ulteriori sostanze ad azione conservativa sono: nitrato di sodio e/o potassio alla dose massima di 195 parti per milione, nitrito di sodio e/o potassio alla dose massima di 95 parti per milione, acido ascorbico e suo sale sodico. Le frazioni muscolari e adipose, vengono accuratamente mondate attraverso l'asportazione delle parti connettivali di maggiori dimensioni e del tessuto adiposo molle; successivamente vengono stoccate in celle frigorifero a temperatura di congelamento o refrigerazione ma, comunque, a temperatura mai superiore ai 7°C. La macinatura deve essere effettuata con tritacarne provvisto di stampi, con fori compresi tra i 3 e gli 8 mm o con altri sistemi che garantiscano analoghi risultati. L'impasto di tutti gli ingredienti deve essere effettuato in macchine sottovuoto o a pressione atmosferica. Tutto il preparato viene insaccato in budelli naturali o artificiali di diametro non superiore a 75 millimetri, eventualmente legati in filza. I budelli naturali possono essere diversi tra loro: infatti il maiale possiede budelli più o meno spessi, la cui porosità varia in modo considerevole e influenza, di conseguenza, la stagionatura e le caratteristiche organolettiche. I Salamini Italiani alla cacciatora devono essere stagionati per almeno dieci giorni in locali dove sia assicurato un sufficiente ricambio di aria a temperatura compresa fra 10 e 15°C. La stagionatura, periodo comprendente anche l'asciugatura, deve garantire la conservazione e la salubrità in condizioni normali di temperatura ambiente. L'asciugatura dei salamini è effettuata a caldo (temperatura compresa tra 18 e 25°C) e deve consentire una rapida disidratazione delle frazioni superficiali nei primi giorni di trattamento, non possono, comunque, essere adottate tecniche che prevedano una fermentazione accelerata.

CENNI STORICI I Salamini Italiani alla Cacciatora DOP devono il nome all'abitudine dei cacciatori di portare con sé, nelle loro escursioni, questo tipo di salame che, per le ridotte dimensioni, poteva stare in una bisaccia. Proprio questo uso specifico ne avrebbe determinato il formato ridotto che continua a caratterizzarli e che ha contribuito a renderli famosi. La tradizione fa risalire la loro produzione all'epoca delle invasioni longobarde nell'Italia settentrionale. I Longobardi, infatti, popolo nomade, avevano bisogno di alimenti molto energetici, ma al tempo stesso facili da conservare e trasportare. Se i prosciutti, documentati almeno otto secoli prima del loro arrivo, avvenuto nel VI secolo d.C., necessitavano di lunghi periodi di stagionatura prima di diventare commestibili, i salamini potevano essere consumati dopo pochi giorni dalla lavorazione e al tempo stesso durare per mesi. Con il passare dei secoli e l'evoluzione dei costumi, anche culinari, l'aggiunta di nuovi ingredienti, dettata dalla necessità, diventò un raffinato esercizio di stile. Fondamentale in questo senso fu la riapertura delle vie dell'Oriente durante le Crociate, e quindi l'utilizzo del pepe nero per insaporire e, soprattutto, conservare più a lungo il prodotto. I Salamini Italiani alla Cacciatora si diffusero, poi, su larga scala alla fine dell'Ottocento come alimento "da sacco" ideale.

CONSORZIO SALAMINI ITALIANI ALLA CACCIATORA DOP
Milanofiori, Strada 4 Palazzo Q8 - 20089 Rozzano (MI)
www.salamecacciatore.it



FORMAGGI E ALTRI PRODOTTI DI ORIGINE ANIMALE

FORMAGGI

1. Mozzarella di Bufala Campana DOP
2. Pecorino di Picinisco DOP
3. Pecorino Romano DOP
4. Pecorino Toscano DOP

ALTRI PRODOTTI DI ORIGINE ANIMALE (uova, miele, prodotti lattiero-caseari a eccezione del burro, ecc.)

1. Ricotta di Bufala Campana DOP
2. Ricotta Romana DOP





AREA DI INTERESSE

MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA DOP

ZONA DI PRODUZIONE La zona di produzione della Mozzarella di Bufala Campana DOP comprende i seguenti territori della Regione Lazio: Provincia di Frosinone (Amaseno, Giuliano di Roma, Villa S. Stefano, Castro dei Volsci, Pofi, Ceccano, Frosinone, Ferentino, Morolo, Alatri, Castrocielo, Ceprano, Roccasecca); Provincia di Latina (Cisterna di Latina, Fondi, Lenola, Latina, Maenza, Minturno, Monte S. Biagio, Pontinia, Priverno, Prossedi, Roccagorga, Roccasecca dei Volsci, Sabaudia, S. Felice Circeo, Santi Cosma e Damiano, Sermoneta, Sezze, Sonnino, Sperlonga, Terracina, Aprilia); Città metropolitana di Roma Capitale (Anzio, Ardea, Nettuno, Pomezia, Roma, Monterotondo). Regione Campania: Provincia di Benevento (Limatola, Dugenta, Amorosi); Provincia di Caserta; Provincia di Napoli (Acerra, Giugliano in Campania, Pozzuoli, Qualiano, Arzano, Cardito, Frattamaggiore, Frattaminore, Mugnano); Provincia di Salerno. Regione Puglia: provincia di Foggia (Manfredonia, Lesina, Poggio Imperiale) e parte dei comuni di Cerignola, Foggia, Lucera, Torremaggiore, Apricena, Sannnicandro Garganico, Cagnano Varano, San Giovanni Rotondo, San Marco in Lamis. Regione Molise: provincia di Isernia (Venafro).

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO Formaggio fresco, a pasta filata, ottenuto esclusivamente con latte di bufala intero e fresco, crudo o, eventualmente, termizzato o pastorizzato. Il prodotto, di forma tondeggiante, presenta una crosta sottilissima di circa un millimetro con superficie liscia, mai viscida ne' scagliata, di colore bianco porcellanato. Sono ammesse altre forme, tipiche della zona di produzione, quali bocconcini, trecce, perline, ciliegine, nodini, ovoline. Ha un peso variabile (da 10 a 800 g), in relazione alla forma; la treccia può raggiungere un peso massimo di 3 kg. L'impasto presenta una struttura a foglie sottili, leggermente elastica nelle prime otto-dieci ore dalla produzione, tendente a divenire più fondente, successivamente. Al taglio lascia scolare un po' di sierosità biancastra, grassa, dal profumo di fermenti lattici. Ha un sapore caratteristico e delicato. Grasso sulla sostanza secca: minimo 52%. Umidità massima: 65%.

METODO DI PRODUZIONE La lavorazione prevede l'utilizzo di latte proveniente da bufale di razza mediterranea italiana, allevate secondo gli usi locali. I capi bufalini allevati in stabulazione semilibera in limitati paddok o all'aperto con ricorso al pascolamento, devono risultare iscritti ad apposita anagrafe già prevista per legge. Il latte deve possedere un titolo in grasso minimo del 7,2%; un titolo proteico minimo del 4,2%; essere consegnato al caseificio, opportunamente filtrato con mezzi tradizionali e trasformato in Mozzarella di Bufala Campana entro la 60a ora dalla prima mungitura. L'acidificazione di latte e cagliata è ottenuta per addizione di siero innesto naturale, derivante da precedenti lavorazioni di latte di bufala. La coagulazione, previo riscaldamento del latte a una temperatura variabile da 33 a 39°C, è ottenuta per aggiunta di caglio naturale di vitello. La maturazione della cagliata avviene sotto siero per un tempo variabile in relazione alla carica di fermenti lattici presenti nel siero-innesto naturale aggiunto, oscillante intorno alle 5 ore dalla immissione del caglio. Al termine della maturazione, dopo sosta su tavolo spersoio, la cagliata viene ridotta a strisce, tritata e



posta in appositi mastelli, anche in acciaio o in filatrici. La cagliata, dopo la miscelazione con acqua bollente, viene filata, quindi mozzata e/o formata in singoli pezzi nelle forme e dimensioni previste. Questi ultimi, vengono posti in acqua potabile, per tempi variabili in funzione della pezzatura, fino a rassodamento. La salatura viene eseguita in salamoia. Il prodotto può essere affumicato solo con procedimenti naturali e tradizionali: in tal caso la denominazione di origine deve essere seguita dalla dicitura "affumicata".

CENNI STORICI L'origine della Mozzarella di Bufala Campana è collegata all'introduzione delle bufale in territorio italiano. Alcuni ritengono che questi animali dalle forme tozze, con arti corti e grossi, pellame scuro, con corna segnate da rugosità trasversali, provengano dall'Oriente e che siano comparsi in Europa nel quaternario. Nel Lazio e nell'isola di Pianosa, infatti, si sono ritrovati relitti fossili di quell'epoca (B. Maymone, 1956). Le scarse testimonianze di età romana, invece, ci portano a supporre una estinzione della specie o una diffusione limitata a territori inaccessibili. Le bufale sarebbero ricomparse in gran numero nella penisola italica, secondo alcuni studiosi, verso la fine del VI secolo, con la discesa dei Longobardi di Agilulfo, provenienti dall'Est. Secondo altri, invece, furono i Re Normanni che, intorno all'anno 1000, dalla Sicilia, dove il bufalo era stato introdotto dagli Arabi, lo diffusero in tutta l'Italia meridionale e, a conferma di ciò, inconfutabili testimonianze della presenza del bufalo in Italia si hanno a partire dal XII-XIII secolo, in concomitanza con l'impaludamento delle pianure costiere del basso versante tirrenico, ambiente adatto al loro allevamento. Nel Medioevo i Papi destinano una porzione delle paludi pontine esclusivamente al pascolo e all'allevamento delle bufale; la grande famiglia Gaetani, proprietaria di fondi in quella zona del Lazio viene obbligata, con Bolle Pontificie, a riservare quei terreni alla pastura dei bufali, senza poterli seminare. Il '700 segna l'ingresso delle bufale nei diari dei viaggiatori provenienti da tutta l'Europa, che già nel secolo precedente si spingevano nelle aree napoletane, ultima tappa del "Grand Tour", che, come fonte di conoscenza e informazione, impegnava i rampolli delle più importanti casate europee.
Nel 1789, il conte svizzero Carlo Ulisse de Salis Marschlins, attento ai problemi economici, e in particolare all'agricoltura, fornisce con la sua relazione sul fenomeno bufalino due significative informazioni: "razza di bestiame alla quale si porta da alcun tempo molta attenzione [...] le mandrie più numerose si ritrovano nelle pianure a settentrione della Terra di Lavoro", e come dice anche Goethe, che vi giunge nel 1787: "attraversando canali e ruscelli e incontrando bufali dall'aspetto di ippopotami e dagli occhi iniettati di sangue".
Il termine mozzarella rimanda alla tecnica originaria di lavorazione di questo formaggio, che prevedeva la "mozzatura" a mano, tra indice e pollice della pasta filata. La prima testimonianza scritta in merito risale al XII secolo, e si deve ai monaci di San Lorenzo in Capua, che usavano offrire una "mozza" o "provatura" ai pellegrini che si recavano ogni anno in processione al loro monastero. Anche il termine mozzarella è antico: lo troviamo per la prima volta nel 1570 in un libro di cucina di Bartolomeo Scappi, cuoco della corte papale.

CONSORZIO DELLA MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA
Reggia di Caserta - Regie Cavallerizze
Via Gasparri 1 - 81100 Caserta - IT
www.mozzarelladop.it





AREA DI INTERESSE

PECORINO DI PICINISCO DOP

LEGAME CON
LA BIODIVERSITÀ

ZONA DI PRODUZIONE Il comprensorio interessato alla produzione del Pecorino di Picinisco, particolarmente vocato alla pastorizia e alla produzione di formaggi ovicaprini, ricade nella Valle di Comino, un bacino inquadrato nel Lazio meridionale, in provincia di Frosinone, pochi km a Nord di Cassino e a Est di Sora, nel settore occidentale della catena montuosa della Meta-Mainarde. Il comprensorio, incluso in parte nel Parco Nazionale di Abruzzo, Lazio e Molise, è caratterizzato da rilievi calcarei a forte valenza ambientale e da una vasta superficie investita a pascolo, fonte primaria di alimentazione degli ovini e caprini allevati sul territorio.

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO Il Pecorino di Picinisco è un formaggio a latte crudo e a pasta cruda in quanto non è previsto alcun tipo di trattamento termico del latte e della cagliata. Di forma cilindrica a facce piane con diametro del piatto compreso tra 12 e 25 cm, con altezza dello scalzo da 7 cm a 12 cm, presenta una pezzatura variabile da 0,5 kg a 2,5 kg. La crosta, tendente al giallo paglierino, ha uno spessore da sottile a spessa con aspetto rugoso. Internamente la pasta si presenta con una struttura compatta o con leggera occhiatura, colore bianco tendente al giallo paglierino. Il sapore è intenso e corposo che prosegue verso il piccante con la stagionatura che ha una durata varabile tra 30 e 60 giorni per il tipo cosiddetto "Scamosciato", oltre 3 mesi per il tipo "Stagionato", con spiccati aromi di pascolo di montagna e soprattutto privo di "odore di stalla", tende al piccante a seconda del periodo di stagionatura. Dal punto di vista chimico questo formaggio, si caratterizza per un contenuto di umidità inferiore al 45% per il tipo scamosciato e al 35% per il tipo stagionato, grasso sulla sostanza secca inferiore al 55%.

METODO DI PRODUZIONE Il Pecorino di Picinisco si ottiene dalla lavorazione di latte crudo ovino proveniente da pecore di razza Sopravissana, Comisana, Massese e meticci. È consentito l'impiego di una minima quantità di latte crudo caprino proveniente da popolazioni di capre autoctone, quali la Capra grigia ciociara, Capra bianca Monticellana e Capra Capestrina (tutelate dalla LR 1 marzo 2000 n. 15 "Tutela delle risorse genetiche autoctone di interesse agrario"). L'alimentazione degli ovi-caprini deve provenire per almeno il 70% dalla zona di produzione e si basa su pascoli naturali e foraggi freschi tipici della Valle di Comino per un periodo minimo di pascolo di 8 mesi all'anno. È consentito, durante tutto l'arco dell'anno, l'integrazione con materie prime quali cereali, proteaginose e sottoprodotti dell'industria molitoria e olearia, somministrati singolarmente o in miscela aziendale tra loro per un massimo del 30%/capo/giorno di tal quale (t.q.). È inoltre consentito l'utilizzo di fieno di graminacee, di leguminose e di prato naturale, che rappresenta la quota prevalente di foraggio durante il periodo autunno-vernino, mentre durante il periodo primaverile-estivo non deve superare la quota del 15%/capo/giorno di tal quale (t.q.). Per i soli capi non in lattazione è ammesso l'impiego di fieno-silo e insilati. Il latte qualora non venga lavorato entro le 2 ore dalla fine della mungitura, può essere raffrescato a una temperatura non superiore a +15°C e lavorato entro le 14 ore dalla fine mungitura oppure essere refrigerato a una temperatura compresa tra +4°C e +6°C e lavorato entro le 48 ore dalla fine mungitura. Per la fase di coagulazione deve essere utilizzato caglio in pasta di capretto o di agnello proveniente





da animali lattanti allevati nella zona di produzione delimitata. La temperatura di coagulazione è compresa tra +36°C e +38°C. A fine coagulazione viene effettuata una rottura della cagliata, in esito alla quale i granuli del coagulo hanno la dimensione di un chicco di riso. In caldaia viene eseguita una leggera pressatura del coagulo; la cagliata viene trasferita nelle forme dove si procede a una pressatura manuale o mediante sovrapposizione delle forme. È ammessa la scottatura delle forme in scotta bollente per un periodo compreso tra 2 e 5 minuti. Dopo una breve fase di spurgo, le forme vengono sottoposte a salatura a secco per 12-24 ore in funzione della pezzatura. La quantità di sale utilizzata non deve essere inferiore a 20 g/kg di formaggio. La stagionatura, che varia da un periodo di 30-60 giorni per la tipologia "Scamosciato" a un periodo di oltre 90 giorni per lo "Stagionato", può avvenire in ambiente condizionato o in locale naturale. Le forme di formaggio vengono poste a stagionare preferibilmente su assi di legno di abete o faggio. È consentito durante la stagionatura di sottoporre le forme a trattamenti a base di olio di oliva e aceto di vino.

CENNI STORICI Il Pecorino di Picinisco è il risultato della combinazione di elementi di diversa natura rimasti immutati nel tempo quali: la natura e le condizioni pedoclimatiche del territorio, l'abilità di pastori e casari, la capacità di reiterare la tradizione e di preservare il paesaggio. La storicità del prodotto Pecorino di Picinisco è testimoniata dal ritrovamento di una serie di scritti (Castrucci del '600, la Statistica Murattiana del 1811), nonché dall'abbondante documentazione archivistica conservata presso il Comune di Picinisco: bollette di accompagnamento delle merci, licenze di vendita al minuto e all'ingrosso, bollette di pagamento delle imposte. Nel 1937 e 1938 questo formaggio risulta tra i generi alimentari soggetti a imposta a consumo. I documenti in questione sono verbali di accertamento dei beni soggetti ad imposta a consumo rimasti invenduti negli esercizi a tariffa del Comune di Picinisco all'atto del passaggio di gestione dall'appaltatore addetto alla riscossione e gestione delle imposte, al Comune, nel 1937, viceversa, dal Comune all'appaltatore, nel 1938. Anche il gran numero di capi ovini e caprini dei comuni in cui è diffusa la produzione del Pecorino di Picinisco, riscontrata dai censimenti del bestiame del periodo 1875-2000, conferma il legame del territorio con l'attività pastorale e con la conseguente produzione casearia. Inoltre, è possibile evidenziare un ulteriore elemento storico culturale insito nelle radici sociali locali e allo stesso tempo di primaria importanza per le caratteristiche del prodotto: la tradizionale pratica della monticazione, che permette all'animale di sfuggire alla calura estiva e di conseguenza ai possibili stress ambientali e nutrizionali, cui sarebbe esposto nel fondo valle durante il periodo estivo. Dal 2000 nel comune di Picinisco, ad agosto, si svolge il Festival della Pastorizia con convegni e degustazione dei prodotti. Altro evento legato al mondo dei pastori si svolge nel comune di Belmonte Castello nel mese di agosto: è la Sagra della pecora, in occasione dei festeggiamenti in onore di S. Rocco. A Viticuso, sempre nel mese di agosto, si svolge la Sagra dell'abbuoto e formaggio pecorino. L'abbuoto è una specialità della cucina montanara locale che assume l'aspetto del salame pur non avendo nulla a che fare con la famiglia degli insaccati, trattandosi di interiora di agnello arrostite con un ripieno di diversi tipi di carne, uova sode, peperoni e peperoncino piccante. Il Pecorino di Picinisco condisce il piatto.





AREA DI INTERESSE

PECORINO ROMANO DOP

ZONA DI PRODUZIONE La zona di produzione del Pecorino Romano DOP comprende l'intera Regione Lazio, Sardegna e la provincia di Grosseto. Le caratteristiche ambientali del territorio laziale risultano molto favorevoli all'allevamento ovino: il pascolo, fonte tradizionale e principale di alimentazione per il gregge, variabile nello spazio e nel tempo, in relazione alla composizione floristica, alle condizioni climatiche e ai fattori pedologici, trova qui le condizioni ottimali di sviluppo e qualità, andando così a caratterizzare il latte e, di conseguenza, il prodotto che ne deriva, e determinando un sinergismo eccezionalmente favorevole oltre che per la qualità, anche per l'omogeneità dei suoi caratteri.

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO Formaggio di latte intero di pecora, a pasta dura e cotta, con stagionatura da 5 a 8 mesi, a seconda che sia utilizzato da tavola o grattugiato. Il Pecorino Romano si presenta di forma cilindrica con facce piane, una crosta sottile di colore avorio o paglierino naturale, talora cappata con appositi protettivi. La pasta, di colore dal bianco al paglierino più o meno intenso, in rapporto alle condizioni tecniche di produzione, si presenta con struttura compatta o leggermente occhiata. Le forme presentano diametro compreso tra 25 e 35 cm, altezza dello scalzo compresa tra i 25-40 cm e peso variabile tra i 20 e i 35 kg in relazione alle dimensioni della forma. Ha sapore aromatico e lievemente piccante per il formaggio da tavola; piccante, intenso e gradevole a stagionatura avanzata nel formaggio da grattugia.

METODO DI PRODUZIONE Il formaggio a pasta dura e cotta Pecorino Romano è prodotto esclusivamente con latte fresco di pecora intero, proveniente da allevamenti ubicati nella zona di produzione. Il latte, può subire un trattamento termico di termizzazione, ed essere eventualmente inoculato con colture di fermenti lattici naturali e autoctoni, talora integrate con ceppi provenienti dell'area di produzione; deve essere coagulato a una temperatura compresa tra i 38-40°C, con caglio di agnello in pasta proveniente esclusivamente da animali allevati nella medesima zona di produzione. La cottura della cagliata deve avvenire a temperature che variano tra 45-48°C. Dopo la fase di spurgo segue la salatura che può essere effettuata a secco e/o in salamoia. La stagionatura si protrae per almeno cinque mesi per il formaggio da tavola, per almeno otto mesi per il formaggio da utilizzarsi grattugiato. Si può Effettuare la cappatura con protettivi per alimenti di colore neutro o nero. Grazie all'alto grado di conservabilità del Pecorino Romano DOP è possibile trovarlo in commercio tutto l'anno, ma la sua produzione è concentrata nel periodo che va da ottobre a luglio, secondo gli usi tradizionali legati alle condizioni ambientali.

CENNI STORICI Questo formaggio è il più antico e conosciuto fra i pecorini italiani. La sua produzione è connessa alle forme più ancestrali di pastorizia. È citato da molti letterati e studiosi come Galeno, Ippocrate, Varrone che ne esaltano le qualità nutritive e la facile digeribilità. Nel I sec. d.C. l'agronomo latino Columella ne descrive alcune regole di produzione nel trattato De Re Rustica. Formaggio immancabile, nell'antica Roma, sulle tavole imbandite dei palazzi imperiali. Le sue qualità legate a una buona stagionatura che gli consentiva di essere conservato a lungo, l'alto valore nutritivo e la





digeribilità, lo rendevano adatto a essere trasportato nel corso degli spostamenti delle legioni romane. La zona di origine del pecorino è l'Agro Romano, da cui prende il nome e la fama. La produzione si estende in Sardegna verso la fine dell'800, quando cresce la domanda degli emigrati nelle Americhe e i casari romani non hanno prodotto a sufficienza. Qui si sviluppa un'ingente produzione, promossa da imprenditori romani e napoletani che creano una vera e propria industria con nuovi impianti. In autunno i pastori, con i loro greggi e gli attrezzi del mestiere, scendevano dalle montagne dell'Appennino verso la campagna romana, preceduti dal vergaro. Questi aveva il compito di preparare il luogo di riposo degli animali e la sistemazione delle varie attrezzature del caseificio. I pastori smerciavano la loro limitata produzione artigianale a commercianti e negozianti di Roma che provvedevano alla salatura del prodotto nelle loro cantine. L'incremento di produzione del pecorino si manifestò agli inizi del '900 con lo sviluppo dell'industria della salatura, così la fama di questo formaggio si estese anche all'estero. Sin dal 1894 veniva esportato in America per il consumo degli italiani lì residenti. Nella prima metà del 1900 il 60% della produzione italiana di pecorino veniva esportata in America del Nord.

CONSORZIO PER LA TUTELA DEL FORMAGGIO PECORINO ROMANO
Corso Umberto I, 226, 08015 Macomer (NU)
www.pecorinoromano.com







AREA DI INTERESSE

PECORINO TOSCANO DOP

ZONA DI PRODUZIONE La zona di provenienza del latte destinato alla trasformazione del Pecorino Toscano DOP ricade nell'intero territorio della regione Toscana; alcuni comuni del Lazio, in provincia di Viterbo; e dell'Umbria, in provincia di Perugia. L'areale di produzione, che si estende su una fascia caratterizzata dal continuo alternarsi, incrociarsi e contrapporsi di pianure, rilievi, vallate e promontori, fu denominata dai romani regio maritima, da cui deriva il nome di Maremma. Ricca di verdi campi e prati-pascoli naturali, tale territorio offre la base per l'alimentazione del bestiame ovino: foraggi verdi o affienati provenienti da pascoli naturali, eventualmente integrati con fieno e mangimi semplici concentrati.

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO La DOP Pecorino Toscano è riservata al formaggio a pasta tenera o a pasta semi dura, prodotto esclusivamente con latte di pecora intero proveniente dalla zona di produzione. Il periodo di maturazione è di almeno 20 giorni per il tipo a pasta tenera e deve essere non inferiore a 4 mesi per il tipo a pasta semidura. È usato come formaggio da tavola o da grattugia. Presenta le seguenti caratteristiche: peso da 0,75 a 3,50 kg; forma cilindrica a facce piane con scalzo leggermente convesso; dimensioni: diametro delle facce da 15 a 22 centimetri, altezza dello scalzo da 7 a 11 centimetri con variazioni in più o in meno in entrambe le caratteristiche in rapporto alle condizioni tecniche di produzione, fermo restando che lo scalzo non deve mai superare la metà del diametro. Gli scalzi più elevati rispetto al diametro, saranno preferiti nelle forme a pasta semidura. La crosta è di colore giallo con varie tonalità, fino al giallo carico ma il colore può eventualmente dipendere dai trattamenti subiti. Il colore della pasta è bianco leggermente paglierino per il tipo a pasta tenera; leggermente paglierino o paglierino per il tipo a pasta semi dura.
La struttura della pasta è tenera per il tipo a pasta tenera; pasta a struttura compatta e tenace al taglio per il tipo a pasta semidura, con eventuale minuta occhiatura non regolarmente distribuita. Il sapore è fragrante, accentuato caratteristico delle particolari procedure di produzione; grasso sulla sostanza secca: non inferiore al 40%. Al fine di limitare gli scarti di lavorazione, fatto salvo il rispetto dei requisiti di peso e altezza sopracitati, è ammessa, per il prodotto destinato esclusivamente al preconfezionamento (affettamento, cubettatura, grattugia), la produzione di Pecorino Toscano in forma diversa da quella cilindrica.

METODO DI PRODUZIONE L'alimentazione base del bestiame ovino deve essere costituita prevalentemente da foraggi verdi o affienati derivati dai pascoli naturali della zona con eventuali integrazioni di fieno e di mangimi semplici concentrati. Il latte deve essere coagulato a una temperatura compresa tra i 33 e i 38°C con aggiunta di caglio di vitello o vegetale, onde ottenere la coagulazione del latte entro 20-25 minuti. Il latte può essere utilizzato crudo o può subire un trattamento termico fino alla pastorizzazione e può essere inoculato con colture di fermenti lattici autoctoni, naturali o selezionati.
Il formaggio deve essere prodotto con una tecnologia caratteristica e nella lavorazione si provvede alla rottura della cagliata fino a che i grumi abbiano raggiunto le dimensioni di una nocciola per il Pecorino Toscano tenero e di un chicco di granoturco per il Pecorino



Toscano stagionato. Per la preparazione di quest'ultimo la cagliata potrà altresì essere sottoposta a un trattamento termico (cottura) a 40-42°C per 10-15 minuti. Dopo la rottura e l'eventuale cottura, la cagliata viene messa in apposite forme per lo sgrondo del siero. Lo spurgo o sineresi viene effettuata tramite pressatura manuale oppure con stufatura a vapore. La salatura può essere eseguita a secco con aspersione diretta di sale oppure in salamoia al 17-19%di cloruro di sodio, pari a 15-17 gradi Baumé. La permanenza, riferita a kg di peso, è di almeno otto ore per il Pecorino Toscano tenero e di almeno 12 ore per il Pecorino Toscano stagionato. Il Pecorino Toscano può essere trattato esternamente con un antimuffa e deve essere maturato in ambienti idonei, con una temperatura che varia nel periodo di maturazione dai 5 ai 15°C e con umidità relativa variabile dal 75 al 95%.

CENNI STORICI L'allevamento degli ovini in Toscana risale all'epoca etrusca, ma il primo a fornire notizie storiche certe riguardanti il Pecorino Toscano è Plinio il Vecchio che, nella Naturalis Historia, redige la prima carta dei formaggi conosciuta e descrive la produzione del pecorino nella zona di Luni (oggi Lunigiana). La pastorizia e l'allevamento ovino continuano a diffondersi in tutta la Toscana durante il Medioevo ed è emblematico l'episodio leggendario di Giotto che, intento a disegnare su un sasso mentre sorveglia un gregge nel Mugello, viene visto da Cimabue che ne comprende il genio artistico e lo conduce nella propria bottega. Nel XV secolo il Pecorino Toscano è noto come cacio marzolino, in quanto la produzione iniziava tradizionalmente nel mese di marzo per protrarsi per tutta la primavera e come tale è menzionato in una memoria sul formaggio toscano scritta dal dott. Francesco Molinelli verso la fine del '700. Lo stesso ricorda che "le fanciulle che hanno bene imparata l'arte di farlo, si acquistavano molta reputazione nel paese, e questa loro abilità facilita il loro accasamento, ed è considerata in conto di dote". L'umanista Bartolomeo Platina nel trattato De honesta voluptate ac valetudine, pubblicato tra il 1475 e il 1478, celebra il marzolino dell'Etruria, alla pari del parmigiano, come il miglior formaggio d'Italia. E il papa Pio II, Enea Silvio Piccolomini, fermatosi a Chiusuri, accanto alla Val d'Orcia, rimase colpito dalla bontà del cacio che aveva assaggiato in quel luogo e lo elogiò nei Commentari della sua propria vita (1463), dove scrisse: "Venne al monastero cui fu dato il nome di Monte Oliveto, non lontano dal quale si trova il castello di Chiusuri, il cui cacio è reputato fra i migliori in Toscana". A metà del 1800 è già un prodotto caratteristico, preparato con precise tecniche di produzione. Con la nascita dei primi caseifici, si è defitinivamente separata la figura del pastore, allevatore di pecore, da quella del casaro, vero e proprio artigiano del formaggio.

CONSORZIO PER LA TUTELA DEL FORMAGGIO PECORINO TOSCANO DOP
Via Giordania, 227 - 58100 Grosseto (GR)
www.pecorinotoscanodop.it





AREA DI INTERESSE

RICOTTA DI BUFALA CAMPANA DOP

ZONA DI PRODUZIONE La zona di produzione della Ricotta di Bufala Campana si estende nel Lazio su parte delle province di Frosinone, Latina e alcuni comuni della provincia di Roma. In Campania interessa: provincia di Caserta, provincia di Napoli (Acerra, Giugliano in Campania, Pozzuoli, Qualiano, Arzano, Cardito, Frattamaggiore, Frattaminore, Mugnano); provincia di Salerno. In Puglia: provincia di Foggia (Manfredonia, Lesina, Poggio Imperiale) e parte dei comuni di Cerignola, Foggia, Lucera, Torremaggiore, Apricena. Le caratteristiche orografiche e pedoclimatiche dei territori sono i principali elementi che hanno favorito la diffusione, già da alcuni secoli, dell'allevamento della bufala in queste aree, finalizzato soprattutto alla produzione di latte per la trasformazione in formaggio e ricotta. La zona geografica, anche dopo le bonifiche delle zone paludose e i cambiamenti politico-amministrativi, ha conservato molte caratteristiche comuni fra cui il mantenimento e lo sviluppo di un forte distretto produttivo costituito da centinaia di allevatori di bufale e caseificatori.

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO La Ricotta di Bufala Campana è un prodotto lattiero caseario ottenuto per coagulazione al calore delle proteine, del "primo siero" o "siero dolce" proveniente dalla lavorazione del latte di bufala, ottenuto dalla mungitura manuale e/o meccanica di bufale di razza Mediterranea Italiana, caratterizzato da un elevato contenuto in acqua. La ricotta presenta forma tronco piramidale o tronco conica, peso fino a 2.000 g, colore bianco porcellana, assenza di crosta; consistenza morbida, granulosa ma non sabbiosa. Il tenore in grasso sulla sostanza secca è minimo 45%; grasso non inferiore al 12% stq; umidità non superiore al 75%; acido lattico inferiore o uguale a 0,3%; contenuto in sodio inferiore o uguale a 0,3%. Il sapore è caratteristico, fresco e delicatamente dolce, l'odore è fragrante di latte e crema.

METODO DI PRODUZIONE Il razionamento delle bufale in lattazione si basa per più della metà sulla somministrazione di foraggi provenienti dal comprensorio DOP. I foraggi possono essere integrati convenientemente con mangimi in grado di bilanciare l'apporto dei diversi nutrienti della dieta. Sono ammessi gli insilati di mais e dei foraggi non riportati nella lista degli alimenti vietati e possono essere somministrati foraggi freschi, affienati, essiccati, disidratati e insilati purché non espressamente riportati al paragrafo "Alimenti vietati". Stesso dicasi per quanto concerne i mangimi aziendali o di produzione industriale e per i prodotti complementari dei foraggi e i sottoprodotti industriali. La lavorazione del "primo siero" (o "siero dolce") prevede il riscaldamento per iniezione diretta di vapore o per scambio indiretto di calore.
L'eventuale addizione di latte di bufala e/o panna fresca può avvenire sia prima dell'inizio del riscaldamento sia a riscaldamento avviato. Dopo aver raggiunto una temperatura media di 82°C, per favorire il processo di coagulazione delle proteine è ammessa l'aggiunta di aliquote variabili di "cizza" (siero innesto naturale derivante da precedenti lavorazioni di Mozzarella di Bufala Campana DOP), acido lattico o acido citrico al fine di modificare l'acidità del mezzo e quindi facilitare l'ottenimento della ricotta. Si completa la fase di riscaldamento fino al raggiungimento di una temperatura non su-



periore a 92°C. Il calore determina la denaturazione delle proteine e la loro aggregazione, dunque la formazione di un coagulo morbido e fine che inizia ad affiorare immediatamente alla superficie grazie alla presenza del grasso. La separazione della ricotta è effettuata sia manualmente utilizzando un mestolo forato e deponendo gentilmente il coagulo umido direttamente nelle caratteristiche fuscelle, sia meccanicamente con l'uso di appositi estrattori. La ricotta posta nelle fuscelle o nelle tele completa quindi la separazione della scotta per assumere la sua consistenza definitiva. La ricotta così sgrondata viene parzialmente raffreddata. Il confezionamento deve avvenire comunque entro le 24 ore dalla produzione e viene effettuato o prima o dopo la procedura di raffreddamento.
Qualora la ricotta non venga immediatamente confezionata, il raffreddamento prosegue fino a raggiungere la temperatura di +4°C; qualora invece la ricotta venga confezionata, il raffreddamento prosegue fino a raggiungere la temperatura di +4°C in cella frigorifera o in bagno di acqua e/o ghiaccio. La durata massima della conservabilità (shelflife) della "Ricotta di Bufala Campana" "fresca" non potrà essere superiore, dalla data di produzione a 7 giorni. Al fine di ottenere una ricotta con una conservabilità superiore (massimo 21 giorni dalla data di produzione), è ammesso un trattamento termico della ricotta sgrondata dalla scotta. Successivamente la ricotta viene lisciata od omogeneizzata al fine di conferirle un aspetto più cremoso. Il prodotto così ottenuto è definito "Ricotta di Bufala Campana" "fresca omogeneizzata". È ammesso il confezionamento della ricotta ancora calda, anche con l'ausilio di macchine operatrici, in contenitori di plastica immediatamente chiusi per termosaldatura. La ricotta confezionata è quindi rapidamente raffreddata fino a raggiungere la temperatura di +4°C in cella frigorifera oppure in bagno di acqua e/o ghiaccio.

CENNI STORICI La tradizione della produzione della Ricotta di Bufala Campana racconta di un legame strettissimo con la produzione di Mozzarella di Bufala Campana e quindi con l'arrivo del bufalo nel centro-sud d'Italia che risale quantomeno al '300. Tra X e XI secolo si sviluppò nelle aree tra Mondragone e il Volturno il fenomeno dell'impaludamento e il bufalo trovò un habitat idoneo e il latte bufalino sostituì quello vaccino nella preparazione di quel laudatissimum caseum del Campo Cedicio, formaggio già citato da Plinio il Vecchio (Plinio, Naturalis Historia, XI, 241).
Una delle prime citazioni della Ricotta, associata alla Mozzarella e a altri latticini si ritrova un libro di cucina pubblicato nel 1570 da Bartolomeo Scappi, cuoco della Corte papale ove pervenivano specialità da ogni parte d'Italia e d'Europa che cita "capo di latte, butiro fresco, ricotte fiorite, mozzarelle fresche et neve di latte". (Scappi B., 1570).
Notizie più dettagliate e dirette sulla Ricotta di Bufala si ritrovano a partire da metà '800. Nel 1859 Achille Bruni, professore della Regia Università di Napoli, nella sua monografia "Del latte e dei suoi derivati", pubblicata nella Nuova Enciclopedia Agraria, descriveva in sintesi come si produceva allora la Ricotta di Bufala: "Munto il latte e versato in tinozza, vi si mette il caglio di capretto; e dopo di essersi rappreso con la spatola di legno si taglia a pezzi grossi. Indi con una cazzuliera di legno si leva il siero che si fa bollire per trarne la ricotta".

CONSORZIO DI TUTELA RICOTTA DI BUFALA CAMPANA DOP
Reggia di Caserta - Regie Cavallerizze
Via Gasparri 1, 81100 Caserta - IT
www.ricottadibufalacampanadop.it





AREA DI INTERESSE

RICOTTA ROMANA DOP

LEGAME CON
LA BIODIVERSITÀ

ZONA DI PRODUZIONE La zona di provenienza del siero (ottenuto da latte intero di pecora), di lavorazione e trasformazione della Ricotta Romana DOP è rappresentata dall'intero territorio della regione Lazio. Le peculiarità pedo-climatiche del Lazio, rappresentate da rilievi di varia natura (monti calcarei, vulcanici, colline, pianure alluvionali), da una temperatura media annuale variabile tra 13-16°C, così come le precipitazioni annuali comprese tra valori minimi di 650 mm lungo la fascia litoranea, di 1.000-1.500 mm nelle pianure interne fino ai 1.800 mm in corrispondenza del Terminillo e dei Simbruini, favoriscono lo sfruttamento delle migliori condizioni per l'allevamento degli ovini. Il pascolo, fonte tradizionale e principale di alimentazione per il gregge, variabile nello spazio e nel tempo in relazione a molti parametri (composizione floristica, condizioni climatiche, fattori pedologici), trova nel Lazio le condizioni ottimali di sviluppo e di qualità, andando così a caratterizzare positivamente il latte e di conseguenza il prodotto che ne deriva (formaggio pecorino, ricotta, ecc.), determinando un sinergismo eccezionalmente favorevole oltre che per la qualità anche per l'omogeneità dei suoi caratteri.

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO La Ricotta Romana DOP è un prodotto caseario fresco, ottenuto esclusivamente dal siero di latte intero di pecora appartenente alle razze maggiormente diffuse nel territorio laziale: Sarda e suoi incroci, Comisana e suoi incroci, Sopravissana e suoi incroci, Massese e suoi incroci. Il siero, dal caratteristico colore giallo pallido, deve presentare dei parametri chimici ben definiti, al fine di garantire le specifiche qualità della Ricotta Romana: pasta a struttura molto fine, colore più marcato rispetto alla ricotta vaccina, un contenuto lipidico minimo del 40% sulla sostanza secca e soprattutto un sapore delicato e dolciastro di latte fresco. Il peso è variabile fino a 2 kg. La Ricotta Romana DOP, essendo un prodotto lattiero-caseario fresco, non prevede il processo di stagionatura e generalmente investe archi temporali di produzione che vanno dall'autunno inoltrato (novembre) fino a giugno. Questo prodotto ha inoltre un forte legame con la biodiversità agricola del Lazio. La Sopravissana è infatti una razza autoctona anche del Lazio, considerata "vulnerabile" e per questo iscritta al Registro Volontario Regionale per gli animali, in attuazione della LR 15/2000 – Tutela delle risorse genetiche autoctone di interesse agrario.

METODO DI PRODUZIONE Il siero, componente liquida della coagulazione del latte, deve essere ottenuto dal meccanismo di spurgo, dovuto alla rottura della cagliata destinata alla produzione dei formaggi pecorini ottenuti da latte di pecore proveniente dal territorio regionale. Il siero risulta essere "dolce", grazie al tipo di alimentazione delle pecore da latte, costituita da foraggi di pascoli naturali, prati pascoli ed erbai caratteristici del territorio della Regione Lazio. Il prodotto che ne deriva, la Ricotta Romana, assume un caratteristico sapore dolciastro che la distingue da ogni altro tipo di ricotta. Il siero di latte intero ovino ha una colorazione giallo pallido e contiene: residuo secco magro: non inferiore a 5,37%; proteine: non inferiore a 1,09%; grasso: non inferiore a 0,35%; lattosio: non inferiore a 3,55%; ceneri: non inferiore a 0,4%. Per la produzione della Ricotta Romana è consentita, nel corso del processo di riscaldamento del siero, a temperatura tra i 50-60°C, l'aggiunta di latte

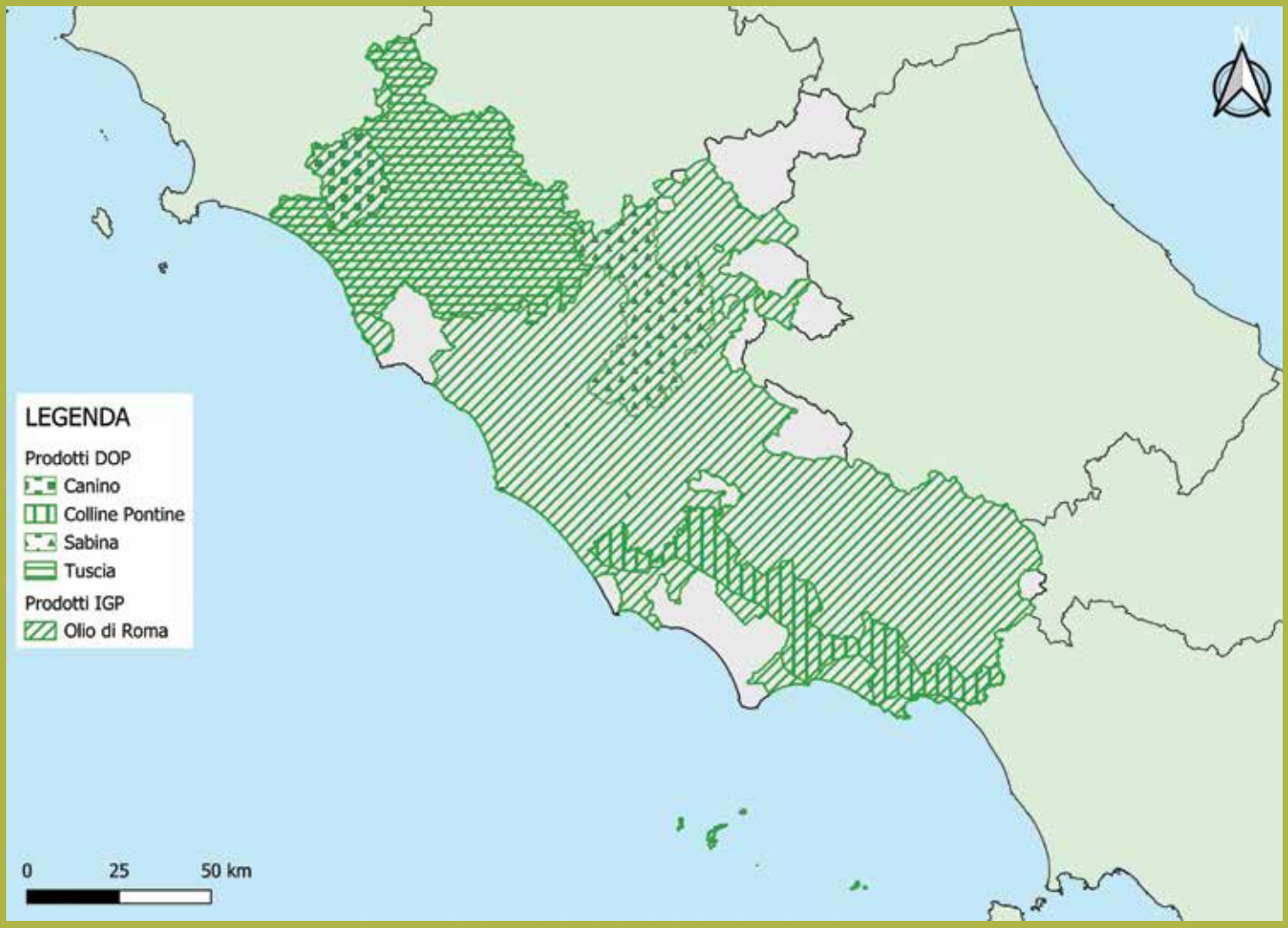




intero di pecora proveniente dalle razze sopra citate, fino al 15% del volume totale del siero. Nel periodo estivo, quando l'animale si trova nello stadio fisiologico di asciutta, è consentita la tradizionale pratica della monticazione. L'alimentazione delle pecore da latte è costituita da pascoli, prati-pascolo ed erbai tipici della regione Lazio. È ammesso il ricorso all'integrazione con foraggi secchi e con concentrati. Si esclude l'utilizzo di sostanze di sintesi e di organismi geneticamente modificati. Le pecore da latte non devono essere soggette a forzature alimentari, a stress ambientali e/o sofisticazioni ormonali, finalizzate a incrementare la produzione. Il siero, con l'eventuale aggiunta di cloruro di sodio nella quantità massima di 4 g/litro, senza aggiunta di correttori di acidità, viene riscaldato a 85-90°C e mantenuto in lieve agitazione. Il riscaldamento, che in genere avviene nelle stesse caldaie in cui si è prodotto il formaggio, favorisce la precipitazione e la coagulazione delle sieroproteine e quindi il loro affioramento sottoforma di piccoli fiocchi. Il loro consolidamento superficiale, in una fioritura bianca stratificata, avviene sospendendo il riscaldamento per circa 5 minuti. L'affioramento viene separato dalla scotta. Successivamente si procede con la raccolta della ricotta che viene posta in fuscelle forate, di forma tronco-conica, per 8-24 ore per favorire ulteriormente lo spurgo della scotta. Il prodotto scolato viene fatto asciugare in locali freschi.

CENNI STORICI I primi riferimenti storici alla Ricotta Romana risalgono alla descrizione delle tecniche casearie fornita da Columella, agronomo romano del I secolo a.C., nel De Re Rustica. La tradizione popolare riporta che anche San Francesco d'Assisi, trovandosi in una località laziale per la realizzazione di un presepe, contribuì alla diffusione della Ricotta nell'Agro Romano, insegnando ai pastori l'arte di produrla. Il latte di pecora aveva tre destinazioni: la prima di natura religioso/sacrificale; la seconda alimentare, come bevanda o come ingrediente per varie preparazioni; la terza per l'ottenimento del formaggio di pecora sia fresco che stagionato, quindi, l'utilizzo del siero residuo, dapprima per ottenere la ricotta, poi per alimentare i maiali. Ercole Metalli, in Usi e costumi della campagna romana (1903), scrive a proposito dei pecorai: "Pongono poi nuovamente la caldaia al fuoco per estrarne la ricotta [...]. La ricotta, insieme a poco pane, rappresenta il loro esclusivo alimento". In passato la paga dei pecorai consisteva, in una lira e cinquanta centesimi al giorno, oltre al pane, al sale, alla ricotta e alla polenta.

CONSORZIO DI TUTELA RICOTTA ROMANA DOP
Via Rodolfo Lanciani 38, 00162
www.consorzioricottaromana.it



OLI E GRASSI (BURRO, MARGARINA, OLIO, ECC.)

OLI E GRASSI (burro, margarina, olio, ecc.)

1. Olio extravergine di oliva Canino DOP
2. Olio extravergine di oliva Colline Pontine DOP
3. Olio extravergine di oliva Sabina DOP
4. Olio extravergine di oliva Tuscia DOP
5. Olio di Roma IGP





AREA DI INTERESSE

OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA CANINO DOP

ZONA DI PRODUZIONE Le olive destinate alla produzione dell'olio di oliva extravergine della denominazione di origine protetta "Canino" devono essere prodotte nel territorio della provincia di Viterbo, che comprende tutto o in parte il territorio amministrativo dei seguenti comuni: Canino, Arlena, Cellere, Ischia di Castro, Farnese, Tessennano, Tuscania (parte), Montalto di Castro (parte). Risultano idonei unicamente gli oliveti coltivati in terreni di origine vulcanica, con presenza, lungo le valli del fiume Fiora, di terreni calcareo-silicei derivanti da rocce quaternarie e terreni alluvionali purché situati entro un limite altimetrico di 450 metri sul livello del mare. I terreni di origine vulcanica della collina Volsina e Cimina, poggiano su tufi di varia natura e consistenza e sono caratterizzati da scioltezza, limitata profondità, bassi contenuti di sostanza organica ma elevata dotazione potassica.

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO La denominazione di origine protetta Canino deve essere ottenuta dalle seguenti varietà di olivo: Caninese e cloni derivati, Leccino, Pendolino, Maurino e Frantoio presenti da sole o congiuntamente negli oliveti fino al 100%. Possono, altresì, concorrere altre varietà presenti negli oliveti in misura non superiore al 5%. L'olio Canino DOP all'atto dell'immissione al consumo, deve rispondere alle seguenti caratteristiche: colore verde smeraldo con riflessi dorati; odore di fruttato che ricorda il frutto sano, fresco, raccolto al punto ottimale di maturazione; sapore deciso con retrogusto amaro e piccante; acidità massima totale espressa in acido oleico, in peso, non eccedente grammi 0,5 per 100 grammi di olio; numero di perossidi <= 10 Meq 02/kg. Altri parametri chimico-fisici non espressamente citati devono essere conformi alla normativa sull'olio extravergine di oliva.

METODO DI PRODUZIONE Le condizioni ambientali e di coltura degli oliveti devono essere quelle atte a conferire alle olive e all'olio derivato le specifiche caratteristiche. Oltre alle forme tradizionali di allevamento, che presentano oliveti promiscui con una densità di impianto fino a 60 piante per ettaro, sono consentite altre forme di allevamento per oliveti specializzati con una densità di impianto fino a 700 piante per ettaro. La difesa fitosanitaria degli oliveti deve essere effettuata secondo le modalità di lotta guidata. La produzione massima di olive/ha è di 12 tonnellate negli oliveti specializzati mentre negli oliveti promiscui la produzione massima di olive per pianta non può superare le 0,15 tonnellate. La raccolta delle olive viene effettuata nel periodo compreso tra l'1 ottobre e il 31 dicembre di ogni campagna olivicola. Le operazioni di estrazione dell'olio e di confezionamento devono essere effettuate nell'ambito dell'areale di produzione. La resa massima di olive in olio non può superare il 18%. Per l'estrazione dell'olio sono ammessi soltanto processi meccanici e fisici atti a produrre oli che preservino il più fedelmente possibile le caratteristiche peculiari originarie del frutto. Le olive devono essere sottoposte a lavaggio a temperatura ambiente; ogni altro trattamento è vietato. Le operazioni di oleificazione devono essere effettuate entro le 36 ore dal conferimento delle olive al frantoio.

CENNI STORICI Furono i Greci a introdurre in maniera definitiva l'olio di oliva nel territorio laziale, anche se è noto che gli Etruschi







coltivavano questa pianta e ne commerciavano il prodotto già dal IV secolo a.C. È soprattutto nel territorio a nord della regione, nella Tuscia, presso Canino, appunto, che gli Etruschi diffusero la coltivazione dell'olivo e l'uso dell'olio, considerato già in quel tempo alimento pregiato. Questo è testimoniato dal ritrovamento di noccioli di olivo in due tombe della prima metà del VII secolo a.C., che facevano parte delle offerte votive per i defunti. Altra testimonianza storica, della millenaria tradizione locale della coltura della preziosa pianta, è offerta dalla presenza, all'interno del territorio di produzione, di olivi secolari. Solo a metà del secolo scorso, però, l'olivicoltura locale conosce un notevole sviluppo, assumendo un ruolo di rilievo per l'economia agricola della zona, tanto da promuovere la diffusione del prodotto oltre i confini della zona di produzione.
In particolare, furono la riforma fondiaria, con cui i terreni appartenenti al principe di Torlonia vennero espropriati e ripartiti fra i contadini e la costituzione dell'oleificio sociale cooperativo di Canino che contribuirono in maniera decisiva ad accrescere la produzione e diffondere la notorietà di questo prezioso prodotto. Nel centro storico di Canino, la prima settimana di dicembre, si celebra la "Sagra dell'olio" durante la quale si può degustare l'olio nuovo su appetitose bruschette e altri piatti della tradizione gastronomica viterbese.





AREA DI INTERESSE

OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA COLLINE PONTINE DOP

ZONA DI PRODUZIONE Le olive destinate alla produzione dell'olio di oliva extra vergine di origine protetta Colline Pontine debbono essere prodotte nel territorio della provincia di Latina. Le peculiarità e proprietà tipiche dell'olio extravergine di oliva CollinePontine DOP derivano dal territorio e, soprattutto dalla cultivar Itrana, che non ha altrove una così intensa diffusione. Nella zona di produzione i terreni sono generalmente costituiti da banchi di calcari, per lo più compatti, appartenenti geologicamente al cretaceo superiore. Tali terreni, che hanno spesso debole strato coltivabile, sono molto permeabili e aridi per un lungo periodo dell'anno. Il clima, di tipo mediterraneo, è caratterizzato dalle temperature miti invernali, di rado sotto lo zero termico. L'olivicoltura domina nella zona collinare della provincia Pontina, in una fascia quasi continua che dal territorio di Rocca Massima e Cori, si estende in direzione sud-est fino ai Comuni di Minturno e Castelforte, al confine della provincia napoletana. Il terreno, la giacitura prevalente, il clima e la composizione varietale contribuiscono a definire la caratteristica principale dell'olio di oliva extra vergine Colline Pontine: equilibrio e armonia.

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO La denominazione di origine protetta Colline Pontine deve essere ottenuta negli oliveti che hanno le seguenti varietà di olive: Itrana dal 50% al 100%, Frantoio e Leccino, sino al 50%. Possono altresì essere presenti altre varietà di olive per un massimo del 10% purché non modifichino le caratteristiche del prodotto. L'olio extravergine di oliva Colline Pontine, all'atto della immissione al consumo, presenta acidità totale espressa in acido oleico inferiore o uguale 0,6 grammi per 100 g di olio; numero di perossidi uguale o inferiore a 12; valore dei polifenoli superiore a 100 mg/kg; acido oleico uguale o superiore a 72%. Dal punto di vista organolettico l'olio Colline Pontine si caratterizza per il colore dal verde intenso al giallo con riflessi dorati; presenza di un aroma fruttato da medio a intenso di oliva verde, con retrogusto di mandorla e con nota tipica di erbaceo fragrante; sentore tipico è il pomodoro (verde). Da lieve a medio l'amaro e il piccante, con una mediana: difetti 0, fruttato di oliva 4-7, amaro 3-5, piccante 3-5, pomodoro 3-6.

METODO DI PRODUZIONE Le condizioni ambientali e di coltura degli oliveti devono essere quelle tradizionali e caratteristiche della zona e comunque atte a conferire alle olive e all'olio derivato le sue specifiche caratteristiche. Gli oliveti sono specializzati, salvo quelli tra rocce affioranti e dove il terreno è consociato al pascolo di animali domestici anche di bassa corte. Per la gestione del suolo, si eseguono delle lavorazioni meccaniche superficiali che risultano utili anche per il controllo delle erbe infestanti. È consentita la pratica dell'inerbimento e il diserbo chimico. La difesa fitosanitaria deve essere effettuata secondo le modalità della lotta guidata al fine di ridurre al minimo o di eliminare i residui di antiparassitari sulle olive. La produzione non può superare i kg 100 per pianta di olivo. La raccolta delle olive deve essere effettuata manualmente o meccanicamente a condizione che durante l'operazione sia evitata la permanenza delle drupe sul terreno. In ogni caso devono essere utilizzate le reti, mentre è vietata la raccolta delle olive cadute naturalmente e quella sulle reti permanenti. La raccolta viene effettuata a partire dall'inizio dell'invaiatura e si conclude entro il 31 gennaio. È



vietato l'uso di prodotti chimici che provochino o agevolino l'abscissione dei frutti. Per il trasporto delle olive devono essere utilizzati contenitori traforati e lavabili. È consentita l'utilizzazione di contenitori di acciaio inossidabile o di altri materiali lavabili e per uso alimentare, purché la lavorazione delle olive in essi contenute sia eseguita nello stesso giorno. In ogni caso le olive raccolte debbono essere molite entro 48 ore dalla raccolta. Le olive debbono essere sottoposte a defogliazione e lavaggio per eliminare eventuali residui di antiparassitari o sostanze estranee.
Per l'estrazione dell'olio sono ammessi soltanto processi meccanici e fisici atti a produrre oli che presentino le caratteristiche peculiari originarie dei frutti. La gramolatura dovrà essere effettuata alla temperatura massima 33°C della pasta di olive, per una durata di 50 minuti al massimo. È vietato il metodo di trasformazione noto col nome di "ripasso". È vietato altresì il ricorso a prodotti ad azione chimica o biochimica e l'uso del talco nell'ambito del processo di estrazione. La resa in olio non può essere superiore al 27% in peso di olive.

CENNI STORICI Nella provincia Pontina, e soprattutto negli oliveti della fascia pedemontana dove si trova la zona di produzione della denominazione di origine protetta, l'olivicoltura è profondamente legata al tessuto sociale tanto è vero che ha condizionato per secoli lo sviluppo del territorio e, di conseguenza, la vita delle popolazioni che si sono succedute nel tempo, incidendo pure sull'economia della zona, quasi esclusivamente basata sulla produzione olivicola.

Gli oliveti sono caratterizzati da secoli dalla forte presenza della varietà "Itrana", diffusa nel Lazio, ma che si concentra nella provincia di Latina dove raggiunge nei comuni di Sonnino e di Itri un'incidenza del 90% rispetto al patrimonio di piante esistenti.
Tra la varietà Itrana e il territorio di coltivazione esiste un legame particolare e originale, il sinonimo Gaetana per la varietà Itrana fa riferimento all'oliva destinata al consumo e indica l'origine più antica della coltivazione di questa varietà, poi diffusasi dal territorio di Gaeta, Itri e Formia (ex Regno di Napoli) allo Stato Pontificio, e quindi a tutta la zona collinare e montuosa della provincia Pontina.
Leggenda vuole che siano stati i profughi da Sparta a introdurre nel territorio interessato la pianta selezionata e con essa le tecniche per la sua coltivazione. In seguito, infatti, i Latini discesi dall'Italia centrale, occuparono il territorio con Umbri, Osci, Sabelli e Volsci, ma furono gli unici a stabilirsi sul territorio permanentemente, dedicandosi alla coltura dell'olivo. Sconfitti dai Romani, con altri popoli della "Lega Latina" abbandonarono la pianura, un tempo fertile e sede di circa 23 città, ove prese il sopravvento la palude che si estese a seguito di un evento naturale ricordato da Plino. Conseguentemente si rifugiarono nella zona montuosa di media altitudine e vi diffusero l'olivo. I Romani in seguito ritennero tanto importante l'olivicoltura da disciplinarla con editti imperiali. La fine dell'Impero Romano d'Occidente determinò la crisi dello Stato centrale e con esso dell'organizzazione per la tutela della produzione e del commercio dell'olio. Da rilevare che i Visigoti penalizzavano con una multa di 5 soldi chi danneggiava o abbatteva una pianta di olivo. Nel Medioevo, con il feudalesimo, soltanto i monaci benedettini e cistercensi curarono nel territorio la diffusione delle tecniche di produzione e trasformazione. Localmente, gli statuti di Bassiano, Cori, Sessa e Minturno prevedevano pene per chi danneggiava gli olivi. Lo Stato della Chiesa, oltre a dedicarsi notevolmente alla questione delle paludi, concedeva, mediante un editto, tuttora conservato nell'archivio storico di Latina, un premio di 10 scudi ogni 100 piante di olivi messe a dimora, così nel 1786 furono piantati circa 49 ettari di olivi. Anche il catasto del XVIII secolo conferma l'importante diffusione dell'olivicoltura.

CONSORZIO PER LA TUTELA DELL'OLIO EXTRAVERGINE
DI OLIVA COLLINE PONTINE DOP
Via Romita, 3 - 04023 Formia
www. oliocollinepontinedop.it





AREA DI INTERESSE

OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA SABINA DOP

LEGAME CON LA BIODIVERSITÀ

ZONA DI PRODUZIONE Le olive destinate alla produzione dell'olio di oliva extravergine Sabina DOP devono essere prodotte nel territorio della Sabina a est del fiume Tevere, particolarmente idoneo alla produzione di olio, ricadente in provincia di Rieti e in parte in provincia di Roma. Il comprensorio della Sabina si estende dalla riva del Tevere ai Monti Sabini che costituiscono parte integrante della catena degli Appennini. È un antico territorio diviso fra la provincia di Rieti (Sabina Reatina) e quella romana (Sabina Romana).
Il paesaggio, abitato e coltivato da millenni, come dimostrano i numerosi resti archeologici, è caratterizzato dalla presenza di vigneti, ripide montagne, estesi boschi di querce, piccoli borghi medioevali, castelli e monasteri e, soprattutto, dalla presenza di colline ricoperte di oliveti secolari. La coltivazione dell'olivo interessa per lo più terreni poco profondi, di pendenza elevata, sciolti, permeabili, asciutti ma non aridi, derivanti dal disfacimento di dolomia, quindi ricchi di calcio. Questo, in correlazione con l'abbondanza di acqua, il clima mite, l'esposizione a sud delle colline riparate dal vento di tramontana dalle montagne, rappresenta nel territorio di produzione, il presupposto per un'olivicoltura di qualità e univocità.

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO L'olio di oliva extravergine a denominazione di origine protetta "Sabina" deve essere ottenuto dalle seguenti varietà di olive presenti da sole o congiuntamente, negli oliveti: Carboncella, Leccino, Raja, Pendolino, Frantoio, Moraiolo, Olivastrone, Salviana, Olivago e Rosciola per almeno il 75%. Possono, altresì, concorrere le olive dì altre varietà presenti negli oliveti fino ad un massimo del 25%. All'atto dell'immissione al consumo l'olio, presenta un colore giallo-verde con sfumature oro; odore di fruttato; sapore fruttato, vellutato, uniforme, aromatico, dolce, amaro e piccante per gli oli freschissimi. Panel test: mediana del fruttato > 0 e mediana del difetto = 0. L'acidità massima totale espressa in acido oleico, in peso, non eccedente grammi 0,6 per 100 grammi di olio; il numero di perossidi ≤ 14 MeqO2/kg e acido oleico minimo 68%.

METODO DI PRODUZIONE Le condizioni ambientali e di coltura degli oliveti devono essere quelle tradizionali e caratteristici della zona e, comunque, atte a conferire alle olive e all'olio derivato le specifiche caratteristiche. Sono, pertanto, da ritenere idonei unicamente gli oliveti i cui terreni, di origine calcarea, sono sciolti, permeabili, asciutti ma non aridi. I sesti di impianto, le forme di allevamento e i sistemi di potatura, devono essere quelli generalmente usati o, comunque, atti a non modificare le caratteristiche delle olive e dell'olio. È consentita l'irrigazione. È esclusa ogni pratica di forzatura. La produzione massima di olive/ha non può superare i kg 6.300 negli oliveti specializzati. Per la coltura consociata o promiscua la produzione massima di olive/ha va in rapporto alla effettiva superficie olivetata. La raccolta delle olive e l'estrazione dell'olio viene effettuata nel periodo compreso tra il 01 ottobre-31 gennaio di ogni campagna olivicola. Le operazioni di estrazione dell'olio e di confezionamento devono essere effettuate nell'ambito dell'area territoriale interessata. La resa massima di olive in olio non può superare il 25% in peso. Per l'estrazione dell'olio sono ammessi soltanto processi meccanici e fisici atti a produrre oli che presentino il più fedelmente possibile le caratteristiche peculiari originarie del



frutto. Le olive devono essere sottoposte a lavaggio a temperatura ambiente; ogni altro trattamento è vietato.

CENNI STORICI La coltivazione dell'olivo e la produzione di olio in Sabina risale a oltre 2000 anni fa. Nei dintorni di Fara in Sabina, in località Canneto, poco lontano dalla splendida Abbazia di Farfa, cresce l'olivo più antico d'Europa, un tempo proprietà dell'Abbazia stessa e acquistato nel 1870 dalla famiglia Bertini. Si tratta di un albero maestoso, bimillenario, come rilevato dall'esame con isotopo C14, che sorprende sia per l'aspetto ancora imponente della sua chioma rigogliosa (ogni anno è capace di produrre anche 8 quintali di olive) che per lo stato di salute del suo imponente tronco (circa 8 metri di diametro). I semi di olivo, rinvenuti nell'antica città Sabina di Cures confermano l'origine preromana degli olivi della zona. Autori come Catone, Orazio e Columella descrivono la Sabina come terra ricca di oliveti e parlano delle tecniche di coltivazione della pianta. Anche Strabone, nel I secolo a.C., ne esalta la ricchezza di oliveti, vigneti e boschi di querce. Nel "Regesto Farnese", conservato presso l'Abbazia di Farfa, si descrive, inoltre, la storia della coltura, gli inizi dell'espansione razionale dell'olivo e si delineano i momenti di espansione e declino della coltura, legati ai cambiamenti delle condizioni socio-economiche dell'area, collegati all'alternanza di invasioni e pace. Degne di nota sono le qualità terapeutiche dell'Olio extravergine d'oliva Sabina DOP: si dice, infatti, che Galeno, medico d'origine greca, vissuto alla corte di Marco Aurelio, lo considerasse il migliore del mondo allora conosciuto, consigliandolo come base per molte ricette mediche. Tutto il territorio è disseminato di frantoi e oliveti e, a Castelnuovo di Farfa, il cinquecentesco Palazzo Perelli, accoglie il Museo dell'Olio della Sabina che ospita un antico frantoio, ancora funzionante, risalente al 1780, alcune presse e altri attrezzi per la spremitura delle olive e interessanti reperti. Qui, oltre a seguire l'evoluzione delle tecniche agricole (a cominciare dai giganteschi torchi in ferro e legno, giare di terracotta e una cospicua raccolta fotografica) e "percepire" la cultura sabina attraverso le immagini di vita popolare unite a canti e suoni della cultura sabina, è possibile leggere i segni che la tradizione dell'olio ha lasciato in alcuni grandi artisti contemporanei. La rilevanza socio-culturale ed economica dell'olio extravergine di oliva Sabina DOP è attestata anche dalla istituzione della "Strada dell'olio e dei prodotti tipici della Sabina" che idealmente unisce località ricche di storia come borghi medievali, abbazie, siti archeologici, musei e chiese.

CONSORZIO PER LA TUTELA DELL'OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA SABINA
S.P. Pascolare, 87– 00018 Palombara Sabina (RM)
www.sabinadop.it





AREA DI INTERESSE

OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA TUSCIA DOP

ZONA DI PRODUZIONE La zona di coltivazione delle olive e di produzione dell'olio extravergine di oliva Tuscia DOP comprende diversi comuni della Provincia di Viterbo. La denominazione Tuscia era un tempo attribuita al territorio corrispondente all'Etruria meridionale, dominata dagli Etruschi. Col tempo è passata a indicare tre macroaree: la Tuscia romana coincidente con il Lazio settentrionale, l'antica provincia pontificia del Patrimonio di San Pietro, corrisponde oggi alla provincia di Viterbo e alla provincia di Roma nord, fino al Lago di Bracciano; la Tuscia ducale che include i territori del Lazio un tempo soggetti al Ducato di Spoleto e la Tuscia longobarda comprendente i territori sottoposti ai Longobardi e costituenti una volta il Ducato di Tuscia, corrispondente in parte all'attuale Toscana. Oggi è solo la provincia di Viterbo a essere identificata con il nome di Tuscia. Dal punto di vista geomorfologico, la zona presenta altimetrie diverse, grazie alla presenza di rilievi collinari e laghi. I sistemi montuosi dei Volsini, Cimini e Sabatini che abbracciano i grandi laghi vulcanici di Bolsena, Vico e Bracciano e i bacini minori di Mezzano, Monterosi e Martignano contribuiscono a creare un microclima favorevole. L'origine vulcanica dei terreni, inoltre, genera una predominanza di rocce piroclastiche che rendono il suolo particolarmente fertile. Tutti questi fattori fanno, pertanto, del comprensorio della Tuscia l'ambiente elettivo per la coltura dell'olivo tanto che nella zona, l'olivo rappresenta una delle colture più diffuse, con impianti specializzati aventi 150-300 piante a ettaro, intensivi con oltre 300 piante a ettaro e promiscui con fino a 100 piante a ettaro.

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO L'olio extravergine di oliva Tuscia DOP è prodotto da olive delle varietà Frantoio, Caninese e Leccino, presenti per almeno il 90%, nei singoli oliveti, da sole o congiuntamente. Altre varietà di piante sono ammesse soltanto in una percentuale massima del 10%. L'olio presenta colore verde smeraldo con riflessi dorati, odore fruttato che ricorda il frutto sano fresco, raccolto al punto ottimale di maturazione. Il sapore di fruttato medio, con un equilibrato retrogusto di amaro e piccante. L'acidità massima totale, espressa in acido oleico, in peso, non eccedente grammi 0,5 per 100 g di olio e il numero di perossidi è ≤ 12 Meq 02/kg di olio. Altri parametri chimico-fisici non espressamente citati nel disciplinare di produzione devono essere conformi all'attuale normativa UE.

METODO DI PRODUZIONE Nell'areale di produzione dell'olio extravergine di oliva Tuscia DOP le forme di allevamento impiegate negli oliveti specializzati e intensivi sono il vaso cespugliato, la forma Y, il monocono, il cono rovescio e qualunque altra forma adattabile all'olivo. Per gli oliveti promiscui, le forme di allevamento più diffuse sono il vaso policonico e il vaso libero. Le pratiche di potatura sono eseguite generalmente con cadenza annuale, mentre a intervalli più lunghi si esegue la potatura di rinnovo. La concimazione dei terreni è di tipo minerale e organica; sono raccomandati apporti annui di fertilizzanti che non superino le asportazioni al netto delle perdite e garantiscano il mantenimento della fertilità del terreno e la stabilità dell'ecosistema a esso collegato. La difesa fitosanitaria è eseguita nel rispetto dell'equilibrio dell'ecosistema, evitando gli in-



terventi inutili e dannosi all'entomofauna utile e attenendosi quindi alle indicazioni dei servizi di lotta guidata e integrata operanti sul territorio. Sono vietati trattamenti al terreno con prodotti diserbanti e disseccanti. Ulteriori pratiche agronomiche devono essere condotte in maniera razionale e tale da salvaguardare la qualità del prodotto. Per quanto riguarda la raccolta e post-raccolta, le olive devono essere prelevate direttamente dall'albero mediante la raccolta manuale o meccanica o quant'altro non danneggi il prodotto. Il grado di maturazione delle olive alla raccolta non deve eccedere lo stadio fenologico di invaiatura superficiale dell'epicarpo e comunque deve protrarsi non oltre il 20 dicembre per le cultivars precoci (Leccino, Frantoio, Maurino, Pendolino, ecc.) e non oltre il 15 gennaio per le cultivars tardive (Caninese, Moraiolo, ecc.). È tassativamente vietato l'uso di prodotti cascolanti o di abscissione. La produzione massima di olive per ettaro non può superare i kg 9.000 negli oliveti specializzati e intensivi mentre negli oliveti consociati e promiscui la produzione massima di olive non può superare i 90 kg /pianta. Il trasporto delle olive al frantoio deve essere effettuato in recipienti idonei subito dopo la raccolta e comunque entro un giorno dalla stessa. Le partite di olive pervenute al frantoio devono rispondere ai requisiti di maturazione, freschezza e integrità, pena il rigetto delle stesse. Le olive devono essere lavorate entro e non oltre un giorno dal conferimento al frantoio. Le pratiche di oleificazione sono: il lavaggio con acqua potabile a temperatura ambiente, cernita e defogliazione; la molitura con frangitori idonei; la gramolatura a temperatura controllata non superiore a 30°C e per tempi inferiori ai 60 minuti; l'estrazione fisica con impianti del tipo a pressione, a centrifugazione continua (con o senza aggiunta di acqua), a percolamento più pressione, a percolamento più centrifugazione. Nel caso di estrazione per pressione, i fiscoli devono essere puliti a ogni riavvio del ciclo, le pressioni esercitate non devono essere superiori a 400 kg/cm^2 con unica estrazione e tempo massimo di due ore.

Nel caso di estrazione per centrifugazione con aggiunta di acqua, questa dovrà essere potabile e avere una temperatura tale da non aumentare la temperatura della pasta di olive all'entrata della centrifuga. Segue la fase di centrifugazione del mosto oleoso: l'olio e il mosto oleoso estratto devono essere immediatamente allontanati dai residui di acqua di vegetazione mediante separatori continui in acciaio inox. All'uscita degli impianti di estrazione, la temperatura dell'olio non deve superare i 28°C. La purificazione dell'olio avviene per filtrazione o altro mezzo di tipo fisico. È vietato effettuare la doppia centrifugazione della pasta di olive senza interruzione, metodo di trasformazione noto come "ripasso". Le operazioni di oleificazione devono essere effettuate in oleifici situati entro i limiti dell'areale di produzione e non devono protrarsi oltre il 16 gennaio. La conservazione dell'olio deve avvenire in recipienti di acciaio inox perfettamente puliti e senza tracce di detergenti. La resa massima di olive in olio non può superare il 20%.

CENNI STORICI La diffusione dell'olivo nell'area risale al VI secolo a.C., favorita dagli scambi tra gli Etruschi, i Fenici e i Greci della Magna Grecia. Noccioli di olive sono stati rinvenuti tra i reperti archeologici dell'Etruria meridionale, corrispondente all'attuale territorio della Tuscia, nella provincia di Viterbo. Dipinti rinvenuti in tombe etrusche dimostrano che nella zona prosperava la produzione di olio di oliva. Successivamente, anche i Romani dedicarono molta attenzione a tale coltura che, nelle "Villae" disseminate nel territorio della Tuscia, producevano le olive e le trasformavano nei frantoi annessi. A dimostrazione della grande importanza che tale prodotto aveva per il territorio in esame vi è la presenza documentata per secoli, in alcuni centri locali, come Fabrica di Roma e Civita Castellana, della produzione di contenitori in ceramica per il trasporto e lo stoccaggio dell'olio.





AREA DI INTERESSE

OLIO DI ROMA IGP

LEGAME CON
LA BIODIVERSITÀ

ZONA DI PRODUZIONE L'areale di produzione dell'Olio di Roma comprende l'intera provincia di Viterbo, e buona parte della provincia di Rieti, l'intera provincia di Roma, a eccezione dei comuni di Anzio, Arcinazzo Romano, Allumiere, Camerata Nuova, Colleferro, Jenne, Tolfa, Riofreddo, Santa Marinella, Valmontone, Vallepietra, Vallinfreda e Vivaro Romano; l'intera provincia di Frosinone, a esclusione dei comuni di Acquafondata, Filettino, Trevi nel Lazio e Viticuso; l'intera provincia di Latina, tranne i comuni di Latina, Pontinia, Sabaudia e San Felice Circeo. L'areale, collocato nel medio versante tirrenico, si estende dagli Appennini fino al mar Tirreno con una prevalenza di fascia collinare tipica dell'habitat dell'olivo.

Tale situazione caratterizza l'intero paesaggio dell'areale, con la presenza di olivi secolari e una ricchezza di varietà locali e autoctone. Il clima dell'areale in questione è di tipo mediterraneo, con inverni e autunni miti e umidi e con estati calde e asciutte. Le condizioni ambientali-climatiche dell'areale di produzione dell'Olio di Roma IGP sono caratterizzate in modo determinante dai venti di provenienza tirrenica che influenzano la fascia di territorio pianeggiante e collinare. Il terreno è di medio-impasto, con ricchezza di sostanza organica e reazione neutra o subalcalina; le temperature minime non scendono oltre i 5 gradi sotto lo zero nel periodo dicembre-febbraio; le temperature massime non superano i 34°C nel periodo luglio-agosto; la piovosità media annua superiore ai 600 mm. Le caratteristiche distintive dell'Olio di Roma sono dovute a queste particolarissime condizioni geografiche, orografiche e pedoclimatiche. Durante le fasi di inolizione e maturazione dei frutti, il fattore climatico si rivela essenziale nella determinazione degli indici di qualità del prodotto, come il contenuto fenolico e quello volatile che conferiscono all'Olio di Roma IGP i tratti che consentono di riconoscere in modo univoco il prodotto. Le varietà di olive presenti nell'areale, rappresentate da varietà locali e autoctone, diffuse sull'intero territorio o confinate in ambiti più ristretti e specializzati, favoriscono, anche loro, l'ottenimento di quell'olio con caratteristiche chimiche e sensoriali specifiche: fruttato, amaro e piccante che rappresentano il legame con la zona geografica di riferimento.

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO Le varietà che concorrono all'IGP Olio di Roma da sole o congiuntamente sono Itrana, Carboncella, Moraiolo, Caninese, Salviana, Rosciola, Marina, Sirole, Maurino Pendolino, Frantoio e Leccino per un minimo dell'80%. Sono ammesse altre varietà, di cui al registro nazionale delle varietà di piante da frutto ammesse alla commercializzazione, istituito dal D.Lgs 25 giugno 2010 n.124, fino a un massimo del 20%. L'olio si presenta di colore, dal verde al giallo oro con variazione cromatica nel tempo; al naso si apre ampio ed elegante con sentori più o meno intensi di carciofo, erba fresca falciata, cicoria e pomodoro con ricordi di menta basilico e rosmarino.
Al gusto si apre complesso e fine con toni più o meno intensi ed equilibrati di carciofo, cardo e pomodoro, e mandorla dolce in chiusura. Ben espressi amaro e piccante.

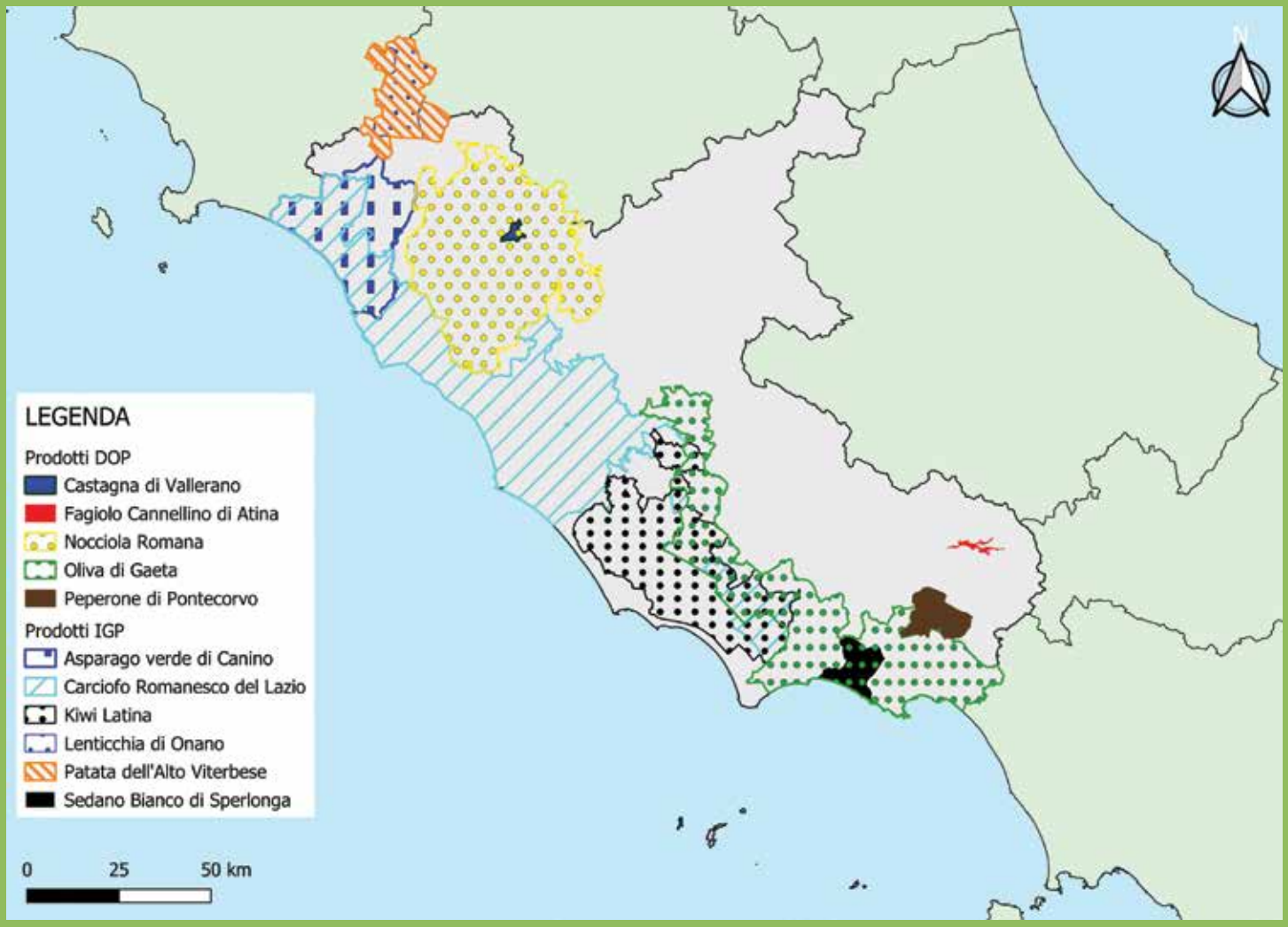
METODO DI PRODUZIONE La coltivazione, raccolta e oleificazione dell'Olio di Roma IGP devono avvenire nella zona geografica



delimitata. Le olive impiegate per la produzione dell'Olio di Roma sono raccolte da fine settembre fino al 31 dicembre di ciascun anno. La gestione irrigua, scarsamente utilizzata, ove praticata è gestita di norma in deficit in modo da preservare i sentori vegetali tipici. L'estrazione invece esclude l'impiego di opifici con sistema di estrazione a presse, così da andare a tutelare e conservare le specificità del prodotto. Una volta estratto, l'Olio di Roma IGP viene conservato in recipienti di acciaio inox o di altro materiale idoneo, perfettamente puliti e senza tracce di detergenti, ubicati in locali per la conservazione ottimale dell'olio extravergine di oliva, al fine di evitare variazioni indesiderate delle caratteristiche chimiche e organolettiche del prodotto. Prima del confezionamento l'olio deve essere sottoposto a decantazione naturale, filtrazione o altro mezzo di tipo fisico idoneo ad allontanare eventuali residui di lavorazione (morchie, acque di vegetazione). Per ciò che riguarda lo stoccaggio nei contenitori, è possibile utilizzare gas inerti.

CENNI STORICI Nell'areale di produzione, sin dal VII-VI a.C. si trovano tracce evidenti dell'utilizzo della pianta a scopi alimentari. I Romani perfezionarono le tecniche di produzione ed estrazione dell'olio, diffondendo la coltura dell'olivo in tutti i territori conquistati. Per capire l'importanza del traffico dell'olio a Roma basta andare al quartiere Testaccio, antico porto fluviale Emporium, dove giungevano i carichi di anfore che, una volta svuotate, venivano rotte e depositate, in tale quantità da formare una collina detta "monte dei cocci". La superficie a olivo nel Lazio raggiunse, nel 1813, 27.000 ettari con una produzione in olio di 3 milioni di chilogrammi. La superficie destinata alla coltura specializzata dell'olivo nel Lazio è passata da 80.000 ettari nel 1938 a 84.000 ettari nel 1952-56 e a 87.770 ettari nel 1966-70. I numerosi riconoscimenti nazionali e internazionali, la presenza costante e i premi ricevuti ai vari Concorsi oleari, come pure la vendita come gadget ai turisti della capitale, presso numerosi punti vendita, dell'olio proveniente dall'areale di riferimento dell'Olio di Roma IGP ne hanno fatto crescere l'apprezzamento nazionale e internazionale.

CONSORZIO DI TUTELA DELL'OLIO ROMA IGP
Via dell'Umiltà, 48 - 00186 Roma (RM)
www.olioromaigp.it



ORTOFRUTTICOLI E CEREALI, FRESCHI O TRASFORMATI

ORTOFRUTTICOLI E CEREALI, FRESCHI O TRASFORMATI

1. Asparago Verde di Canino IGP
2. Carciofo Romanesco del Lazio IGP
3. Castagna di Vallerano DOP
4. Fagiolo Cannellino di Atina DOP
5. Kiwi di Latina IGP
6. Lenticchia di Onano IGP
7. Nocciola Romana DOP
8. Oliva di Gaeta DOP
9. Patata dell'Alto Viterbese IGP
10. Peperone di Pontecorvo DOP
11. Sedano Bianco di Sperlonga IGP





AREA DI INTERESSE

ASPARAGO VERDE DI CANINO IGP

ZONA DI PRODUZIONE La zona di produzione dell'Asparago verde di Canino IGP ricade nel territorio amministrativo dei comuni di Canino, Cellere, Montalto di Castro, Tarquinia, Tuscania, Tessennano, Arlena di Castro. Il comprensorio presenta prevalentemente suoli a tessitura da franco a franco sabbioso-argillosa. I suoli si impostano per lo più su superfici terrazzate calcaree e depositi vulcanici, con buona fertilità chimica e facilitano l'emergenza del turione dell'Asparago verde di Canino IGP.
Le caratteristiche idrologiche scongiurando ristagni idrici nei periodi piovosi. In particolare i terreni risultano avere alti livelli di calcio, potassio ma soprattutto di ferro e magnesio tanto da caratterizzare qualitativamente il prodotto proprio nel contenuto di questi due minerali. Le condizioni climatiche della zona sono particolarmente favorevoli grazie alla presenza di un microclima adeguato, generato anche dalla relativa vicinanza del mare. Gli inverni miti e le primavere dolci permettono un risveglio precoce delle zampe, le quali iniziano normalmente già i primi di gennaio a emettere turioni adatti per la raccolta. Anche il regime pluviometrico della zona risulta estremamente omogeneo e caratterizzato, negli ultimi anni, da una quantità di pioggia cumulata/anno media di poco più di circa 472 mm. Le precipitazioni sono concentrate nel periodo autunno inverno, con il periodo di aridità nei mesi di estivi.

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO Dell'Asparago verde di Canino IGP viene apprezzata la consistenza soda, il sapore dolce con retrogusto erbaceo e la colorazione verde brillante, con sfumature violacee all'apice. Il colore è influenzato dalle particolari condizioni pedoclimatiche del territorio, dai suoli vulcanici, ricchi di potassio e di sali minerali. Altri elementi distintivi risiedono nel turione pieno e privo di spaccature e nella scarsa fibrosità del prodotto, che al momento di essere consumato non genera scarti, per cui è detto "mangiatutto". Queste caratteristiche sono determinate, a prescindere dalla genetica, dalle favorevoli condizioni agro-pedoclimatiche e dalle tecniche di coltivazione messe in atto degli agricoltori locali della zona.

METODO DI PRODUZIONE La coltivazione deve essere effettuata in pieno campo o in coltura protetta, utilizzando piantine o zampe. L'asparagiaia ha una durata massima di 15 anni. Non è ammesso l'impiego di varietà geneticamente modificate. Le fasi di preparazione del terreno hanno lo scopo di creare un buon "letto di trapianto" per consentire un adeguato sviluppo dei turioni nonché uno sgrondo regolare delle acque in eccesso. Nel periodo di agosto-ottobre si effettua un'aratura profonda che permette agli agenti atmosferici invernali di agire disgregando le zolle più grosse ottenendo una tessitura più idonea per l'impianto. Seguono le lavorazioni di affinamento del terreno (erpicature) per predisporre l'apertura di solchi dove andranno a dimora le piante. Il trapianto delle zampe avviene tra febbraio e giugno, mentre quella per le piantine è tra aprile e giugno. La messa a dimora avviene tramite solchi profondi tra 25 e 45 cm in modo da consentire alle radici di svilupparsi alla giusta profondità. L'irrigazione avviene per aspersione o irrigazione a goccia e la subirrigazione.
La raccolta avviene tra gennaio/giugno e settembre/ottobre, viene svolta a mano con l'ausilio di un coltello provvisto di lama/paletta



terminale in modo da tagliare il turione leggermente sotto la superficie del terreno.
Da novembre a febbraio, al termine del ciclo vegetativo, la parte aerea della pianta viene trinciata così da permettere la pulizia del campo da residui della vegetazione precedente e per apportare sostanza organica al terreno, migliorandone la struttura e facilitando la rigenerazione dei turioni per la nuova campagna produttiva. Il reimpianto dell'Asparago verde di Canino IGP è consentito sui terreni non prima di 5 anni dall'espianto della vecchia asparagiaia. Sono vietate precessioni e successioni colturali di carota, barbabietola, erba medica, trifoglio e patata. Particolare riferimento va fatto anche al ricorso alla tecnica della geotermia per la produzione in coltura protetta. Le radici vengono riscaldate attraverso manichette interrate in cui passa acqua calda proveniente da falde affioranti. Nel periodo invernale la parte edule viene protetta in tunnel di polietilene: in questo modo si mantiene un microclima caldo, ideale per l'asparago che può essere raccolto precocemente già a gennaio.

CENNI STORICI L'Asparago verde di Canino IGP ha una storia relativamente recente ma prestigiosa. Il successo commerciale e il legame con il territorio risalgono agli inizi degli anni '80 del '900. Le prime competenze sulla conduzione di asparagiaie moderne si sono sviluppate in questo periodo. La prima asparagiaia risale infatti al 1980 per una superficie coltivata ad asparagi verdi di 9 ettari. La nuova coltivazione ha stimolato la costruzione di strumenti adatti allo scalzo dell'asparago verde e un'attenzione particolare ai metodi di raccolta manuale, in quanto fu subito compresa l'importanza di questa fase, "non solo per la qualità dei turioni ma anche per le produzioni future. [...] Per ottenere turioni teneri e con brattee ben serrate, occorre [va] effettuare raccolte ravvicinate che [dovevano] essere giornaliere per tutto il periodo di piena produzione e non superiori ai due giorni nelle fasi di inizio e fine raccolta" (Saccardo F., Temperini O., Asparago: tecnica agronomica e scelta varietale, in Arsial (a cura di), Esperienze sulla coltivazione dell'asparago nel Lazio, 2004). Successivamente, per ampliare la stagione produttiva e i tempi di permanenza sul mercato, i produttori hanno avviato un'interessante sperimentazione di coltivazioni forzate con acqua calda, grazie alla presenza nella piana del Paglieto di sorgenti termali. La favorevole congiuntura pedoclimatica che rendeva ottimali i parametri colturali dell'asparago, ha dato vita nel Comune di Canino a una nuova realtà agricola.

Dal 2001 il Comune di Canino e il Comune di Montalto di Castro organizzano sagre annuali per la promozione e la diffusione dell'asparago verde. In particolare, la Sagra dell'Asparago verde di Canino è rinomata per la preparazione di una frittata monumentale a base di asparagi che nel 2016 è valsa al comune viterbese il primato per la "frittata più grande del mondo".





AREA DI INTERESSE

CARCIOFO ROMANESCO DEL LAZIO IGP

LEGAME CON LA BIODIVERSITÀ

ZONA DI PRODUZIONE La zona di coltivazione del Carciofo Romanesco del Lazio comprende i seguenti comuni della provincia di Viterbo: Montalto di Castro, Canino, Tarquinia; provincia di Roma: Civitavecchia, Santa Marinella, Campagnano di Roma, Cerveteri, Ladispoli, Fiumicino, Roma, Lariano, Allumiere, Tolfa; provincia di Latina: Sezze, Priverno, Sermoneta, Pontinia. Le zone tipiche di coltivazione del Carciofo romanesco IGP si estendono lungo il litorale tirrenico: dalla pianura del Marta (provincia di Viterbo), alle colline della Tolfa, all'areale di Cerveteri e Ladispoli (provincia di Roma) e nella pianura pontina (provincia di Latina). Il clima è caratterizzato da elevate temperature e scarse precipitazioni durante il periodo estivo cui seguono abbondanti precipitazioni in settembre-dicembre. La temperatura presenta i valori minimi nel periodo gennaio-febbraio anche con punte di -5°C che, normalmente, pur essendo di breve durata, costituiscono, rispetto a zone più calde, un freno allo sviluppo dei parassiti; pertanto i trattamenti antiparassitari sono praticati sporadicamente e si rendono necessari soltanto in annate con andamento climatico anomalo (inverni caldi e piovosi). Tale aspetto assume una notevole importanza in quanto pone i cinaricoltori del Lazio nella condizione di ottenere un prodotto di elevata qualità, nel rispetto dell'attuale coscienza ecologica e salutistica.

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO Il carciofo romanesco del Lazio, appartenente alla famiglia Cynara Scolymus, è una pianta erbacea poliennale, provvista di rizoma sotterraneo, dalle cui gemme si sviluppano fusti ramificati. Le foglie, molto lunghe, sono provviste di una robusta nervatura e si colorano di un verde intenso nella parte superiore e di riflessi color argento nella parte inferiore. La pianta è caratterizzata da uno scapo fiorale eretto e ramificato e da ogni ramificazione si sviluppa un'infiorescenza che, allo stato immaturo, rappresenta la parte edule del carciofo. Le varietà utilizzate sono il Castellammare e relativi cloni (epoca di produzione precoce con inizio gennaio) e il Campagnano e relativi cloni (epoca di produzione tardiva con marzo-aprile), entrambe riconducibili alla tipologia Romanesco, per la quale viene allevato un solo carduccio per pianta. Il Carciofo Romanesco, detesta l'umidità e le temperature inferiori ai 4-5 gradi, richiede un clima mite e predilige terreni profondi, di medio impasto, ben drenati e neutri. Per le notevoli cure colturali che richiede, è una specie da rinnovo, miglioratrice e può, quindi, precedere o seguire cereali e altri ortaggi. Allo stato fresco presenta i seguenti tratti distintivi: cimaroli di forma sferica e compatta, talvolta leggermente allungata, con diametro non inferiore a 10 cm, con un caratteristico foro all'apice; foglie interne e cuore dalla consistenza morbida e una tonalità di colore verde cenerino con sfumature tendenti al violetto; i capolini di primo e secondo ordine hanno un diametro non inferiore a 7cm. Non presenta spine, ha sapore dolce e gradevole. Le varietà locali di Campagnano e Castellammare sono a rischio di erosione genetica e per questo iscritte al Registro Volontario Regionale in applicazione della LR 15/2000 – Tutela delle risorse genetiche autoctone di interesse agrario.

METODO DI PRODUZIONE Le carciofaie della zona hanno durata media di 2-3 anni, mai superiore ai 4; l'impianto viene preceduto da una lavorazione principale del terreno con aratura o rippatura a



una profondità di 50-60 cm, con interramento di concime organico e integrazione fosfopotassica, previa analisi del terreno. L'impianto, da agosto a ottobre, eseguito adottando una distanza minima e massima pari a 1-1,60 m tra le file e 0,80-1,20 m sulla fila, avviene a mano, usando come materiali di propagazione l'ovolo o porzioni di ceppi asportati dalle carciofaie degli anni precedenti. Al fine di anticipare il risveglio vegetativo, si possono effettuare interventi irrigui a partire da agosto; a fine inverno sono consentiti interventi di soccorso solo in concomitanza di condizioni climatiche particolarmente asciutte. In generale, sono sufficienti dai tre ai cinque interventi irrigui di 300–350 mc/ha/turno. Dopo l'impianto sono previste operazioni di dicioccatura e scarducciatura: la prima consiste nell'eliminazione, manuale o meccanica, degli steli che hanno portato i capolini, lasciando i residui colturali sul terreno, previo sminuzzamento e interramento al fine di reintegrare la sostanza organica nel terreno; la seconda si attiva mediante l'eliminazione manuale dei carducci superflui e si effettua solitamente tra la seconda e la terza decade di settembre e tra novembre e dicembre. Le piante infette da patogeni (verticillium spp., fusarium e nemotodi galligeni) devono essere accuratamente allontanate dal campo e bruciate. La raccolta si effettua a mano, scalarmente e con modalità diversa in relazione al tipo di presentazione al mercato; l'epoca di raccolta inizia in gennaio e può protrarsi fino a maggio.

CENNI STORICI Il carciofo era ben noto fin dall'antichità per i suoi elevati pregi organolettici e terapeutici di cui diffusamente trattano molti autori Latini. Secondo Columella, agronomo romano del I secolo a.C., il terreno destinato a ospitare le piante di carciofo veniva cosparso di cenere, di qui il nome scientifico, "Cynara scolymus". Un'interpretazione più leggendaria vuole, invece, il termine legato ai racconti mitologici del mondo ellenico: Giove, innamorato di una fanciulla dai capelli color cenere, la trasforma in una pianta di carciofo. Il nome Cynara, pertanto, ricorderebbe il colore chiaro dei capelli della donna. Il Lazio conserva una lunga storia nella coltivazione del carciofo. Secondo il botanico Montelucci (1954) è da attribuire agli Etruschi l'opera di addomesticamento alla coltivazione di questa ortiva, a partire dalle popolazioni selvatiche; raffigurazioni di foglie di carciofo in alcune tombe della necropoli etrusca di Tarquinia, confermerebbero tali affermazioni. La sua diffusione nella Regione Lazio, iniziata a partire dal XV secolo, ha permesso al carciofo di occupare rapidamente, fin dal tardo rinascimento, un posto di assoluto prestigio nella gastronomia laziale ma, pur essendo coltivato fin dall'antichità e avendo una lunga consuetudine nella cucina laziale, le superfici investite a carciofo romanesco rimangono per secoli limitate a semplici orti familiari. Già prima della Seconda guerra mondiale, i contadini cominciano a prediligere questa coltura riconoscendo una grande convenienza nel fatto che, una volta messa a dimora, la pianta resiste per 6-7 anni con ottime produzioni, a fronte di spese di conduzione molto contenute. Le varietà che si affermano più rapidamente sono "Castellammare", per la sua precocità, e "Campagnano" che, pur maturando tardivamente, presenta un aspetto e caratteristiche organolettiche eccellenti. Il carciofo accompagna da tempo immemorabile la cultura gastronomica e rurale delle popolazioni del Lazio. Il 2 Aprile del 1950 si tiene a Ladispoli la 1a edizione della "Sagra del Carciofo" e da allora le sagre si susseguono di anno in anno con un sempre crescente afflusso di gente. In questa città il gustoso ortaggio è coltivato sin dal 1930 ma la rapida diffusione della coltura nei territori del litorale portano anche altre città a istituire analoghe manifestazioni: sono note la "Sagra del carciofo di Sezze" e la "Sagra del carciofo di Campagnano".

Il carciofo romanesco è un alimento storicamente diffuso sulle nostre tavole: molto versatile in cucina asseconda l'estro e la creatività del cuoco in quanto si presta a tante ricette. La tradizione lo predilige alla "giudia": tagliato a spirale in modo da eliminare la parte fibrosa, fritto nell'olio con il gambo in alto e bello croccante; o "alla romana": cotto a fuoco lento e condito con pangrattato, aglio, prezzemolo, pepe e abbondante olio. Grazie alla sua tenerezza il Carciofo Romanesco IGP si presta a essere consumato crudo, tagliato a fettine e condito semplicemente con olio, limone e scaglie di formaggio stagionato.





AREA DI INTERESSE

CASTAGNA DI VALLERANO DOP

ZONA DI PRODUZIONE La zona di produzione della Castagna di Vallerano è rappresentata esclusivamente dal territorio del comune di Vallerano (VT). Si tratta di un'area vocata per le caratteristiche dei terreni, che denotano la presenza di substrati tufacei di origine vulcanica ricchi in sostanza organica, profondi, ben drenati, freschi, quindi dotati di buona fertilità, che favoriscono l'apporto di potassio al frutto, oltre che di lipidi e carboidrati; quest'area si contraddistingue anche per i caratteri del clima particolarmente favorevoli alla coltivazione. In tale area il clima è particolarmente omogeneo, di tipo continentale con estati calde e inverni rigidi e umidi. L'escursione termica annua è abbastanza elevata, mentre la piovosità è contenuta anche se ben distribuita durante l'anno. Questi elementi ambientali e climatici, unitamente alla secolare opera dell'uomo che vi abita, grazie alle sue capacità colturali, alla continua ricerca e alla messa in atto di tradizionali e specifiche tecniche, con particolare riguardo a una costante opera di miglioramento, hanno contribuito a creare una vera cultura della castagna con tutti gli annessi risvolti in termini economici, agronomici e gastronomici, evidenziati dalla letteratura agricola e scientifica.

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO La denominazione Castagna di Vallerano è riservata ai frutti provenienti dall'ecotipo locale di Castanea Sativa Miller; i frutti devono rispondere alle caratteristiche dell'ecotipo locale di seguito descritte: pezzatura grossa (50-70 acheni/kg di prodotto fresco); pezzatura media (71-95 acheni/kg di prodotto fresco); pezzatura piccola (96-120 acheni/kg di prodotto fresco). La forma è prevalentemente elissoidale a volte globosa, con apice appuntito terminante con residui stilari (torcia); la cicatrice ilare è di forma quadrangolare, generalmente piatta, di ampiezza tale da non interessare le facce laterali del frutto. Il pericarpo è sottile, facilmente distaccabile, di colore bruno-rossiccio, con striature in senso meridiano, rilevate e più scure, in numero variabile da 25 a 30. L'episperma di color camoscio; pericarpo facilmente distaccabile; episperma generalmente non inserito nei solchi principali del seme; bassa percentuale di settato. Il seme quasi privo di solcature in superficie, presenta polpa bianca, croccante, di gradevole sapore dolce e resistente alla cottura.

METODO DI PRODUZIONE Le fustaie di castagno destinate alla produzione della Castagna di Vallerano sono situate nella zona fitoclimatica alle falde dei Monti Cimini, in terreni in lieve pendio e a una quota tra i 400 e i 750 m s.l.m. I sesti di impianto, le forme di allevamento, i sistemi di potatura periodica e pluriennale, seguono le pratiche tradizionali della zona e devono garantire una densità di piante a ettaro compresa tra un minimo di 50 a un massimo di 100. È ammessa l'irrigazione. La raccolta viene effettuata a mano o con macchine raccoglitrici aspiratrici, trainate e raccattatrici semoventi, idonee a salvaguardare l'integrità del prodotto. La resa oscilla tra un minimo di 2 t/ha e un massimo di 6 t/ha. Le operazioni di produzione, cernita, calibratura, trattamento, conservazione dei frutti devono essere effettuate nell'ambito del territorio di produzione, mentre le operazioni di confezionamento possono essere effettuate anche al di fuori della zona di produzione indicata. La conservazione del prodotto viene effettuata mediante cure in acqua fredda



("cura a freddo"), senza aggiunta di alcun additivo, o mediante sterilizzazione con bagno in acqua calda e successivo bagno in acqua fredda ("cura a caldo"), sempre senza aggiunta di nessun additivo. La "cura a freddo", consiste nell'immersione in grotte tufacee secolari (cantine) o in appositi contenitori situati in idonei ambienti per alcuni giorni (non più di sette) in acqua a temperatura ambiente. Le castagne curate, ancora umide, vengono ammucchiate e dopo un breve periodo vengono distese al suolo e selezionate per eliminare i frutti ammuffiti.
Quindi vengono stese per l'asciugatura in strati non superiore a 20 cm di spessore. Nei primi giorni si operano frequenti paleggiamenti (trapalature) manuali o con pale di legno per una rapida asciugatura o, in alternativa, le castagne possono essere poste in appositi contenitori che consentano un travaso giornaliero. Questa tecnica permette, in condizioni idonee una buona conservazione sanitaria dei frutti per almeno 3-4 mesi. La "cura a caldo" ha lo scopo di prevenire la nascita di insetti distruggendone le uova, nonché di uccidere tutti i parassiti presenti nei frutti allo stato larvale (balanino e carpocapsa). Il prodotto viene scaricato in una tramoggia e caricato, attraverso un nastro elevatore, in una vasca. All'interno della vasca i frutti, in continuo movimento, vengono a contatto con acqua calda (temperatura controllata 47°-55°C) per un tempo di 35-40 minuti; dopo il lavaggio le castagne cadono in una vasca di raffreddamento in cui stazionano per circa 15-30 minuti, subendo contemporaneamente un'azione di schiumatura automatica per eliminare i frutti difettosi che vengono a galla e sono separati da un'apposita attrezzatura. Un nastro trasportatore raccoglie le castagne rimaste e le convoglia immediatamente alla fase di sgocciolatura e asciugatura per ventilazione forzata. Seguono poi la fase di spazzolatura, cernita, calibratura e confezionamento. La raccolta dei frutti deve avvenire tra il 20 settembre e il 10 novembre di ogni anno.

CENNI STORICI La coltura del castagno caratterizza fortemente il territorio di Vallerano già dal 1500. Nel 1584 il rincipe Farnese autorizza l'esportazione delle castagne nei paesi vicini in cambio di cereali. Il primo censimento al quale si può fare riferimento è quello effettuato nello Stato Ecclesiastico nel 1656. Nel volume "Vallerano e le confraternite" scritto da Mons. Manfredo Manfredi e pubblicato nel 1996, è indicato che il maggiore sostentamento delle locali confraternite era rappresentato dalla vendita delle castagne. Gli atti del Convegno internazionale tenuto a Spoleto nel 1993 indicano la piazza di Vallerano come il centro più importante del Viterbese sia per la produzione che per la commercializzazione di questo prodotto. Il legame tra Vallerano e la castagna è altresì, riscontrabile dall'esistenza delle grotte tufacee, con vasche per la cura a freddo delle castagne, tuttora in funzione per il trattamento ai fini conservativi del prodotto.





AREA DI INTERESSE

FAGIOLO CANNELLINO DI ATINA DOP

LEGAME CON LA BIODIVERSITÀ

ZONA DI PRODUZIONE L'area di produzione ricade nella zona Sud della provincia di Frosinone e comprende parte del territorio amministrativo dei seguenti comuni: Atina, Casalattico, Casalvieri, Gallinaro, Picinisco, Villa Latina. Il Fagiolo Cannellino di Atina viene considerato un simbolo della cultura e della tradizione dei territori dell'areale di produzione. La denominazione è riconducibile all'area geografica storicamente più vocata, che determina in modo univoco le peculiarità del prodotto, rendendolo perfettamente distinguibile e inimitabile. Questo legume si caratterizza per le qualità organolettiche dovute alla specificità della varietà locale, ma anche alle specificità del luogo di coltivazione, localizzato lungo le sponde del fiume Melfa, del torrente Mollarino e dei loro affluenti. Qui il terreno, definito "focaleto", è di origine alluvionale e ricco di manganese, è molto percolante e di colore scuro. Tale composizione e struttura del terreno di coltivazione determina la principale caratteristica del prodotto data dalla presenza di un tegumento sottile, che rende il Fagiolo Cannellino di Atina più tenero rispetto a quello coltivato in altre condizioni pedologiche ed è l'unico, infatti, che non necessita di essere messo a bagno prima della cottura. L'acqua utilizzata per l'irrigazione si caratterizza per un contenuto di fosforo e azoto molto bassi, ampiamente al di sotto dei limiti consentiti, testimone di un'assenza di inquinamento antropico; risulta, invece, presente il manganese, seppure in basse concentrazioni, che contraddistingue il terreno su cui viene coltivato il Fagiolo Cannellino di Atina. Il calcio, presente in quantità apprezzabile, influenza la quantità di pectine presenti nel prodotto finale. Anche dal punto di vista climatico l'areale di produzione è molto favore. Difatti questa coltura è caratterizzata da un ciclo produttivo esclusivamente estivo e piuttosto breve (75-95 giorni), che per le sua crescita necessita di temperature diurne piuttosto elevate e notturne relativamente basse. L'escursione termica fra giorno e notte, tipica dell'area di coltivazione, influenza la crescita della pianta e di conseguenza le caratteristiche del prodotto finale.

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO Il Fagiolo Cannellino di Atina DOP designa il prodotto ottenuto dalla coltivazione della pianta di Phaseulus vulgaris L. della varietà locale Fagiolo Cannellino di Atina. All'atto dell'immissione al consumo presenta forma reniforme, leggermente ellittico e schiacciato; lunghezza da 0,9 cm a 1,4 cm e larghezza da 0,5 cm a 0,6 cm. Il colore è bianco opaco; tegumento sottile. Il peso medio per 100 semi va da un minimo di 38 g a un massimo di 50 g. Umidità dei fagioli secchi al momento della commercializzazione è ≤ 13%. L'epicarpo è tenero e deliquescente al palato dopo la cottura. Il Fagiolo Cannellino di Atina, a differenza degli altri fagioli, non necessita di essere messo a bagno prima della cottura. La varietà locale di questo fagiolo è a rischio di erosione genetica e per questo iscritto al Registro Volontario Regionale in attuazione della LR 15/2000 - Tutela delle risorse genetiche autoctone di interesse agrario.

METODO DI PRODUZIONE La semina, effettuata a mano o con la seminatrice, viene praticata dal 15 giugno al 15 luglio di ciascun anno. L'investimento di semi è di 70-90 kg/ha. Non è ammesso alcun tipo di concimazione. La dotazione di elementi nutritivi è solo



quella residua della eventuale precessione colturale con graminacee autunno-vernine. È ammessa la lotta fitosanitaria nel rispetto della normativa vigente. L'irrigazione viene effettuata ogni 6-10 giorni, utilizzando le acque del fiume Melfa, del torrente Mollarino e loro affluenti con il metodo a scorrimento, a pioggia o a goccia. La raccolta viene effettuata nel periodo compreso fra il 10 settembre e il 30 ottobre di ciascun anno. Le piante, una volta raccolte, vengono poste per l'essiccazione in ambienti coperti o scoperti per un periodo massimo di 45 giorni dalla raccolta; successivamente vengono sottoposte a trebbiatura. In seguito il prodotto viene sottoposto alla fase di selezione manuale o meccanica allo scopo di eliminare le impurità e i fagioli non rispondenti all'ideotipo. La produzione e il condizionamento del Fagiolo Cannellino di Atina devono avvenire nella zona di produzione poiché il prodotto che non è trattato con alcun tipo di conservante, se trasportato risentirebbe di variazioni sensibili di temperatura e di umidità che oltre a variarne le caratteristiche organolettiche creerebbero le condizioni per l'attecchimento del tonchio rendendo il fagiolo inutilizzabile.
Anche il fattore umano contribuisce in modo determinante all'ottenimento di un buon prodotto: buona parte della popolazione coltiva con passione e competenza il Fagiolo Cannellino di Atina, utilizzando tecniche tramandate da generazioni. Il seme, annualmente auto-riprodotto a livello aziendale, è gelosamente custodito dai produttori locali. Dal punto di vista economico la coltivazione del Fagiolo Cannellino di Atina, rappresenta una delle colture di maggior reddito nella valle, insieme alla coltivazione della vigna e dell'olivo.

CENNI STORICI Gli elementi storici del Fagiolo Cannellino di Atina DOP non mancano. Molteplici sono, infatti, le testimonianze, che attestano come questa leguminosa sia entrata a far parte della storia della società locale. Già nel 1811, nella Statistica del Regno di Napoli, il Fagiolo Cannellino di Atina è indicato di ottima qualità, così come Cirelli ne "Il Regno delle due Sicilie" (Vol. III, 1855-60) menziona la produzione di questo fagiolo dell'Agro di Atina pari a 2500 tomoli annui. Tale produzione era utilizzata per più del 50% dai contadini e dalle classi meno abbienti, quasi il 30% era destinato al consumo "degli agiati" e solo il 20% era destinato alla vendita, costituendo un introito non marginale delle famiglie contadine. Il prodotto era molto diffuso nei poderi Visocchi.

Nel 1908 la famiglia aveva nei propri magazzini l'equivalente di circa 40 q.li di fagioli; considerando che la produzione era divisa in parti uguali con i coloni, significa che la loro produzione si attestava almeno attorno agli 80 q.li; Pasquale Visocchi favorì la costruzione di innumerevoli canali che servirono a usare anche le acque del fiume Melfa, prima non utilizzate in quanto ritenute troppo fredde per le colture delicate, quali i Fagioli Cannellini, avendo l'accortezza di irrigare in ore fresche, prima dell'alba. Il Fagiolo Cannellino di Atina è stato sempre l'alimento principe dei contadini, che lo cucinavano nella caratteristica "pignata" e lo condivano con un filo di olio di oliva; in passato rappresentava il pasto unico di mezzogiorno. Dalle registrazioni riportate sui Mastri si può apprendere che, oltre a essere destinati al consumo familiare e alla vendita, venivano regalati ai conoscenti e ai parenti, proprio perché molti pregiati. Questo legume, inoltre, ha una notevole influenza sulla gastronomia locale, essendo un ingrediente base di molte ricette dell'areale. La sua denominazione è entrata ormai prepotentemente nell'uso del linguaggio comune e commerciale.





AREA DI INTERESSE

KIWI LATINA IGP

ZONA DI PRODUZIONE La zona di produzione del Kiwi Latina IGP comprende diversi comuni della provincia di Latina e alcuni comuni della provincia di Roma. L'areale di produzione del Kiwi Latina IGP è caratterizzato da clima temperato umido, da una temperatura media di 13-15°C e una umidità relativa media, nei mesi estivi, del 75-80%, da assenza di gelate precoci e da un'elevata radiazione luminosa globale che consentono di raccogliere i frutti al giusto grado di maturazione. I suoli di origine alluvionale, vulcanica-rimaneggiata, poggianti su sottosuoli pozzolanici e tufacei risultano di elevata fertilità e si sono dimostrati particolarmente adatti alla coltivazione del kiwi.

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO Frutti della specie botanica Actinidia deliciosa, cultivar Hayward, destinati a essere forniti allo stato fresco al consumatore. Il frutto ha forma cilindrica-ellissoidale con altezza superiore al diametro, buccia di colore bruno chiaro con fondo verde chiaro, tomentosità morbida, calice leggermente infossato; polpa verde smeraldo chiaro, columella biancastra, morbida, circondata da una corona di piccoli e numerosi semi neri. I frutti devono avere un grado di maturazione minimo pari a 6,2°Brix al momento della raccolta e commercialmente sono classificati in due categorie: Categoria "Extra" del peso > 90 g; Categoria I del peso > 80 g.

METODO DI PRODUZIONE Gli impianti sono realizzati con piante innestate su franco, di 1 anno di innesto, oppure con piante autoradicate sempre di un anno di moltiplicazione. I nuovi impianti sono realizzati con piante certificate secondo la normativa vigente. Le forme di allevamento adottate sono il tendone e la pergoletta. Il numero di piante per ettaro non deve essere inferiore a 400. Il terreno è lavorato e/o diserbato o inerbito con taglio periodico della vegetazione erbacea. La dotazione naturale di acqua è integrata dalla irrigazione praticata al fine di raggiungere il giusto apporto idrico. La raccolta del frutto, senza il peduncolo, avviene con valore minimo di 6.2° Brix e la durezza (con puntale di 8 mm) non inferiore a 6 kg. Il prodotto viene conservato in celle frigorifere, sia in atmosfera normale che controllata, al massimo fino al mese di luglio dell'anno successivo alla raccolta.
Tra la fine di giugno e l'inizio di luglio si effettua il diradamento che provvede sia a eliminare i frutti multipli che quelli deformi e con difetti di buccia in modo da lasciare un massimo di 450 mila frutti/ettaro. Il limite massimo di produzione per ettaro è di 380 quintali.



Le operazioni di confezionamento del Kiwi Latina devono avvenire nell'area geografica di produzione al fine di garantire le caratteristiche del frutto.

CENNI STORICI Introdotto nell'Agro Pontino negli anni '70, il kiwi è originario della Cina, dove le piante venivano coltivate come viti ornamentali, mentre la prima varietà commerciale viene selezionata negli anni '50 dai neozelandesi. Il territorio di produzione del Kiwi Latina è stato tra i primi in Italia, intorno agli anni '70, a ospitare impianti specializzati nella coltura dell'actinidia. A Torino nel 1978, durante il primo convegno sull'actinidia, la zona dell'Agro Pontino è menzionata come particolarmente vocata alla produzione del kiwi. Nel 1981, a distanza di soli tre anni, viene realizzato un secondo convegno a livello nazionale a cura della CCIAA di Latina. A questo si sono susseguiti, a intervalli regolari, altri convegni, seminari e mostre-mercato, non solo nel capoluogo pontino ma anche a Cisterna di Latina e Aprilia. Tali incontri hanno consacrato la città di Latina e l'intero territorio circostante, compresa la parte meridionale della provincia di Roma, quale rilevante polo produttivo di kiwi in Italia, per buona qualità e pezzatura. L'importanza dell'actinidia laziale nell'area frutticola italiana è stata testimoniata anche fuori dai confini nazionali, nel corso di un seminario tenutosi a Santiago del Cile il 25 e 26 ottobre 1988: un dato di fatto, questo, già risultato nello "Studio conoscitivo sull'actinidia in Italia", datato 1986 e curato dall'allora Ministero dell'Agricoltura e delle Foreste cui ha fatto seguito una tavola rotonda organizzata dall'ERSAL (Ente regionale di Sviluppo Agricolo nel Lazio) il 22 giugno 1988, a Roma. Nel corso di questi anni, sia la stampa quotidiana sia le riviste specializzate del settore a tiratura nazionale e internazionale (Il Messaggero, Latina Oggi, Economia Pontina, L'Informatore Agrario, Terra e Vita, Italia Agricola, Lazio Agricolo, Rivista di Frutticoltura, Asiafruit Magazine, solo per citarne alcuni) hanno seguito e dedicato ampi articoli al progressivo sviluppo dell'actinidia nella provincia di Latina, la quale offre un habitat pedoclimatico ottimale e produzioni quanti-qualitative altamente competitive. Nel tempo, inoltre, si è registrato un potenziamento delle strutture di frigoconservazione e di lavorazione dei frutti, nonché una metodologia di coltivazione innovativa che ha registrato, come conseguenza, frequenti visite a Latina da parte di frutticoltori provenienti da ogni parte d'Italia e del mondo (Corea del Sud, Nuova Zelanda e Giappone).



CONSORZIO DI TUTELA KIWI LATINA IGP
Via Carducci, 7 - 04100 Latina (LT)





AREA DI INTERESSE

LENTICCHIA DI ONANO IGP

LEGAME CON
LA BIODIVERSITÀ

ZONA DI PRODUZIONE La zona di produzione della indicazione geografica protetta è costituita dall'intero territorio amministrativo dei seguenti comuni in Provincia di Viterbo: Acquapendente, Gradoli, Grotte di Castro, Latera, Onano e San Lorenzo Nuovo. I terreni su cui si coltiva la Lenticchia di Onano IGP sono di origine vulcanica e si presentano tendenzialmente sciolti, poveri di scheletro, sufficientemente profondi e con buona dotazione di elementi chimici. Queste caratteristiche esaltano gli aspetti organolettici della produzione consentendo l'ottenimento di semi di forma regolare, senza anomalie morfologiche che sono invece tipiche dei terreni compatti. La naturale ricchezza di microelementi di questi terreni, soprattutto di ferro, determina sulla coltura una serie di effetti benefici tra cui un basso contenuto di zuccheri totali, nonché sapidità e serbevolezza.

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO Con Lenticchia di Onano IGP (L. culinaris Medik o L. esculenta M.) viene definito il prodotto derivato sia dalla varietà locale Lenticchia di Onano, sia dalla varietà Eston. Di forma appiattita, con un diametro compreso tra i 3-8 mm presenta un colore marrone chiaro, verdastro variabile in intensità e grado di marmorizzazione (1-95%) sulla superficie e ha un tegumento liscio e sottile. Questa lenticchia non necessita di ammollo pur conservando, dopo la cottura, un seme integro e una pasta vellutata, fine e cremosa.

METODO DI PRODUZIONE La coltivazione della Lenticchia di Onano IGP prevede la preparazione del letto di semina a inizio autunno, con un'aratura seguita tra gennaio e marzo da lavori di affinamento del terreno. La semina può essere a mano o meccanica e avviene tra gennaio e aprile. La semina può essere seguita da rullatura. Non è ammesso alcun tipo di concimazione. Per la difesa antiparassitaria e dalle infestanti, è consentito l'impiego di presidi fitosanitari come da legislazione vigente. La raccolta avviene tra la metà di giugno e il 30 agosto di ogni anno. La trebbiatura avviene con l'ausilio di macchinari e successivamente il prodotto ottenuto è sottoposto a vagliatura per eliminare impurità. Lo stoccaggio del prodotto pulito deve avvenire all'interno di magazzini aziendali, coperto da teli e sottoposto a disinfestazione tramite fumigazione con sostanze idonee ad agire contro il tonchio; questa operazione viene effettuata da personale specializzato. Successivamente il prodotto viene lasciato arieggiare sempre all'interno degli stessi magazzini per almeno sette giorni. In alternativa, il trattamento anti tonchio può avvenire in celle frigo, per almeno dieci giorni, a una temperatura inferiore o uguale a -20°C. Dopodiché il prodotto è sottoposto alla seconda pulitura meccanica scartando il prodotto di piccole dimensioni.

CENNI STORICI La Lenticchia di Onano è un legume che la tradizione vuole servito alla tavola di Papi e cardinali. Per secoli, il clima mitigato dalle acque del Lago di Bolsena e la natura vulcanica dei terreni hanno interagito positivamente con la capacità dei contadini di saper scegliere, selezionare e lavorare le lenticchie, portando allo sviluppo di un ricco tessuto socio-economico locale. Coltivata per l'alto contenuto di ferro, consumata dai contadini locali per soppe-



rire alla carenza di carni animali, la coltivazione delle lenticchie è attestata nel Viterbese sin dal Medioevo e confermata per l'età Moderna. Nello specifico, le fonti per questo areale si fanno numerose tra la fine dell'800 e i primi del '900, quando il prodotto comincia a essere caratterizzato dal nome del luogo di origine: Onano. Nel 1874 le "lenticchie dionane", patrocinate dal Comizio agrario di Viterbo, sono prescelte dalla Direzione agricoltura del Ministero agricoltura industria e commercio del neonato Regno d'Italia per l'esposizione universale di Parigi. Tra il 1910 e il 1911 la Lenticchia di Onano partecipa a numerose esposizioni internazionali e ha modo di essere apprezzata a Londra, Parigi, Buenos Aires dove riceve primi premi, diplomi e medaglie d'oro per la sua qualità. Nel 1934, la viene di nuovo selezionata tra i prodotti caratteristici dell'alta Tuscia e portata alla mostra Nazionale di Agricoltura. Un ulteriore segnale di riconoscimento ci viene dal Listino dei prezzi all'ingrosso praticati sulla piazza di Viterbo in cui, a partire dal 1936, viene introdotta una voce specifica per distinguere la "lenticchia comune" dalla "Lenticchia di Onano" alla quale venivano riservati una quotazione e un mercato, anche all'ingrosso, diversi dal prodotto generico.

Nonostante i gusti alimentari e le richieste del mercato abbiano fortemente inciso nella produzione di lenticchie su scala nazionale, la "Lenticchia di Onano" ha continuato a preservare una sua fetta di mercato, sostenuta dalla forte reputazione del suo nome e dalla sua storia, riconosciute anche dall'Istat nell'Annuario di statistica agraria dove è inserita nella tabella dei prodotti "piazze e qualità" ancora nel 1970 (Istat, Annuario di statistica agraria, vol. XVIII, Roma 1972, p. 242). Ingrediente base di molte ricette tradizionali dell'areale, è apprezzata dagli chef e gli esperti di gastronomia per la peculiarità del suo sapore, la rapidità e la tenuta in cottura. Annoverata tra i prodotti di nicchia nelle rassegne enogastronomiche sin dal 1931 per essere "rinomatissima e largamente esportata" (Touring Club Italiano, Guida gastronomica d'Italia, 1931) è ancora oggi presente nelle guide ad ampia tiratura dedicate alla scoperta dei sapori del territorio.





AREA DI INTERESSE

NOCCIOLA ROMANA DOP

LEGAME CON
LA BIODIVERSITÀ

ZONA DI PRODUZIONE La zona di produzione della Nocciola Romana DOP comprende numerosi comuni della provincia di Viterbo e della Città metropolitana di Roma Capitale. Le peculiarità distintive tanto climatiche quanto territoriali della zona di produzione concorrono a rendere la Nocciola Romana DOP un prodotto unico nel suo genere. I suoli di origine vulcanica, ricchi di microelementi e potassio, costituiscono un connubio perfetto con il clima mite dei Monti Cimini e Sabatini, le cui variazioni termiche si conciliano ottimamente con le tempistiche evolutive della pianta.

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO La Nocciola Romana designa i frutti riferibili alla specie Corylus avellana cultivar "Tonda Gentile Romana", "Nocchione" e loro eventuali selezioni, che siano presenti almeno per il 80% nell'azienda. Sono ammesse le cultivar "Tonda di Giffoni", "Barrettona" e "Mortarella" nella misura massima del 20%. La Tonda Gentile Romana presenta forma della nocciola in guscio subsferoidale con l'apice leggermente a punta; dimensioni della nocciola in guscio non uniformi con calibri variabili da 14 a 25 millimetri; guscio di medio spessore, di color nocciola, di scarsa lucentezza, con tomentosità diffuse all'apice e numerose striature evidenti. Il seme è medio-piccolo, di forma variabile sub-sferoidale di colore molto vicino a quello del guscio; per lo più ricoperto di fibre; con superficie corrugata e solcature più o meno evidenti; dimensioni più disformi rispetto alla nocciola in guscio. Il perisperma è di medio spessore non completamente distaccabile alla tostatura; tessitura compatta e croccante; sapore e aroma finissimo e persistente. Il Nocchione ha la nocciola in guscio di forma sferoidale, sub-elissoidale, di dimensioni medie (comprese tra 14 e 25 mm); guscio spesso, color nocciola chiaro, striato, poco pubescente; seme medio-piccolo con fibre presenti in misura medio-elevata; perisperma mediamente staccabile alla torrefazione; sapore e aroma finissimo e persistente. In entrambi i casi la resa alla sgusciatura è compresa tra il 28 e il 50%. Le caratteristiche particolari di questo prodotto, cioè la croccantezza e la tessitura compatta senza vuoti interni che si mantengono inalterati sia allo stato fresco che conservato, sono strettamente legati ai fattori ambientali che caratterizzano la zona di produzione: le varietà di nocciolo si adattano bene alle condizioni pedologiche dell'areale di produzione. Le nocciole devono essere esenti da qualsiasi odore e sapore estraneo a quello tipico della nocciola fresca. In particolare deve essere assente ogni sapore di olio rancido, di muffa e di erbaceo, caratteristico delle nocciole acerbe. Alla masticazione le nocciole si devono presentare croccanti, ossia devono fratturarsi al primo morso senza cedevolezza e devono avere tessitura compatta, senza vuoti interni. Queste caratteristiche devono essere possedute anche dalle nocciole conservate.
La denominazione di origine protetta "Nocciola Romana" può presentarsi sotto le seguenti tipologie: nocciola intera in guscio, nocciola intera in guscio tostata, nocciola sgusciata, nocciola sgusciata tostata e/o pelata.

METODO DI PRODUZIONE Le condizioni dei noccioleti vocati alla coltura della Nocciola Romana devono essere quelle tradizionali della zona di produzione e, in ogni caso, atte a conferire le speci-



fiche caratteristiche di qualità al prodotto che ne deriva. I terreni devono essere sciolti, freschi, tendenzialmente acidi e ricchi di sostanza organica. I sesti d'impianto e le forme d'allevamento devono essere quelli generalmente in uso e, in ogni modo, riconducibili alla coltivazione a "cespuglio", "vaso cespugliato" e "monocaule", con variazione compresa tra le 150 piante, nei vecchi impianti e le 650 piante per ettaro, nei nuovi impianti. Per quanto riguarda le cure colturali, si prevede che le concimazioni non tendano alla forzatura della produzione. Le potature devono essere effettuate con cadenza annuale. La produzione massima della Nocciola Romana in coltura specializzata irrigua è di 4 t/ettaro, in asciutto è di 3 t/ettaro. Le modalità di raccolta oltre a quella manuale tradizionale, prevedono l'impiego di macchine agevolatrici trainate e/o semoventi. Tali modalità devono essere atte a garantire la qualità del prodotto; non è consentita la raccolta precoce sull'albero poiché questo è un fattore limitante della qualità e di danneggiamento della pianta. Le operazioni di raccolta in ogni caso devono essere effettuate dal 15 agosto al 15 novembre. Lo stoccaggio della Nocciola Romana deve essere effettuato in locali ben areati (finestre o areatori) nei quali è garantita la conservazione del prodotto con una umidità non superiore al 6%. Le operazioni di stoccaggio sgusciatura cernita e calibratura delle nocciole devono essere effettuate in condizioni sanitarie corrette. Per evitare lo scadimento qualitativo del prodotto, la sgusciatura, la cernita, la calibratura o la sola calibratura nel caso di vendita in guscio, devono avvenire entro il 31 agosto dell'anno successivo a quello di raccolta.

CENNI STORICI Nel comprensorio Cimino e Sabatino la presenza del nocciolo e, in particolare, della varietà Tonda Gentile Romana, risale a tempi antichissimi. Sembra che esistesse prima dei romani allo stato selvatico nel sottobosco. Giuseppe Nizi, in Il Nocciuolo nella zona del Cimino, del 1949, riporta che presso i Romani il legno di nocciolo era bruciato durante i sacrifici al Dio Giano, sul colle di Carbognano, e utilizzato per torce augurali durante le nozze. Martinelli, nel volume "Carbognano illustra" mette in risalto che la coltura di nocciolo risale al "1412 circa, mentre prima esisteva come pianta arbustiva da sottobosco e tuttora lo troviamo in tale stato nei boschi specialmente di castagno". Con il passare degli anni la coltura del nocciolo ha acquisito maggiore interesse da parte degli agricoltori del comprensorio Cimino e Sabatino. Numerosi sono i riferimenti storici di tipo socio-economico: assegni, lettere di acconto e di pagamento relative alle campagne corilicole della metà del secolo scorso, nonché convegni aventi come tema la corilicoltura viterbese. Nel 1946 la superficie investita a nocciolo era di 2.463 ettari in coltura specializzata e 1.300 in coltura promiscua. La nocciola "Tonda Gentile Romana" si è ritagliata, fin dall'inizio del XX sec. un ottimo mercato, in particolare, è stata, ed è, molto ricercata dall'industria dolciaria per la preparazione del cioccolato e di dolci come i tozzetti viterbesi e il panpepato.







AREA DI INTERESSE

OLIVA DI GAETA DOP

ZONA DI PRODUZIONE La zona di coltivazione e produzione delle olive a Denominazione di Origine Protetta Oliva di Gaeta comprende diversi territori della provincia di Latina e della provincia di Frosinone, alcuni comuni della provincia di Roma e due comuni della provincia di Caserta: Sessa Aurunca e Cellole.

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO Le caratteristiche peculiari dell'Oliva di Gaeta, di forma sferoidale e calibro minimo 12 mm, sono senza dubbio la consistenza della polpa morbida, con distacco dal nocciolo netto e completo; sapore lievemente amaro, acetico e/o lattico che la distingue dalle altre varietà di oliva da tavola; colore della polpa da rosa intenso a violaceo; un perfetto equilibrio tra gusto e aroma; maggiore quantitativo di polifenoli totali (non inferiore a 12 mg/kg) e tocoferoli totali (non inferiore a 42 mg/kg) rispetto ad altre olive in salamoia; presenza di α-tocoferolo in forma acetata, assente nelle altre olive in salamoia. Queste caratteristiche che non si riscontrano in altri prodotti similari ottenuti in altri areali, conferiscono al prodotto una univoca identità nei mercati con la specifica denominazione Oliva di Gaeta. Queste qualità esclusive sono essenzialmente legate ai fattori ambientali (clima, terreno), oltre che dalla varietà "Itrana" (detta anche Gaetana) che non ha altrove una così intensa diffusione, adattandosi perfettamente alle condizioni pedologiche della zona di coltivazione. Eventuali difetti delle drupe, quali difetti della pellicola con o senza alterazioni della polpa, raggrinzimento, presenza del picciolo, danneggiamenti di crittogame e/o insetti, sono tollerati nella misura massima del 6% di prodotto finito. Numero di frutti/kg: non maggiore di 410; rapporto polpa/nocciolo: non inferiore a 3.

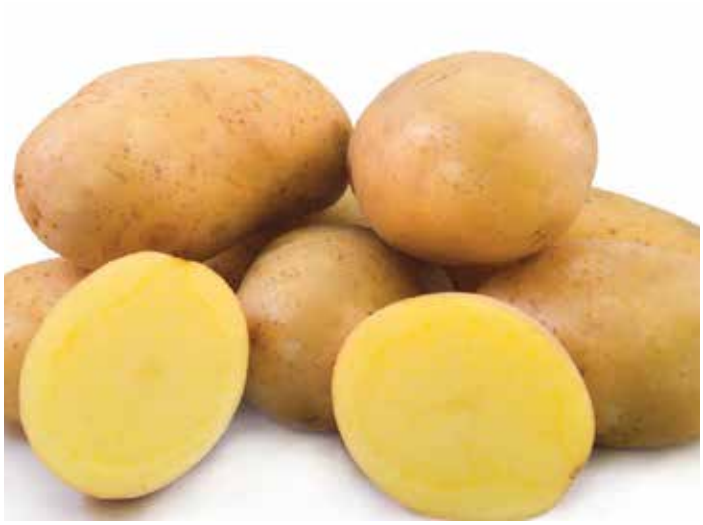
METODO DI PRODUZIONE L'Oliva di Gaeta DOP è ottenuta esclusivamente dai frutti della varietà di olivo "Itrana" che si caratterizza per una condizione tecnico-colturale condizionata dall'alternanza produttiva. La forma di allevamento delle piante è quella in volume riconducibile al "vaso policonico". Limitatamente agli oliveti di nuovo impianto sono ammesse anche altre forme di allevamento quali: monocono, fuso, monocaule libero. È ammesso il rinfittimento degli oliveti già esistenti, a condizione che i soggetti di nuovo impianto siano allevati con la medesima forma delle altre piante preesistenti. La coltivazione degli oliveti deve essere improntata al principio generale della buona e razionale tecnica agraria. Le drupe da destinare alla produzione dell'Oliva di Gaeta DOP devono essere raccolte allo stadio di piena maturità, che viene raggiunto quando l'epicarpo si presenta nero, brillante e talora ricoperto da una velatura pruinosa localmente definita "panno", mentre la polpa vira dal colore bianco verso il colore rosso vinoso scuro (insanguamento) a partire dalla periferia del frutto. È vietato l'impiego sulle piante di prodotti ad azione maturante e/o cascolante, in qualsiasi fase del ciclo di coltivazione. È vietato l'uso di ormoni, siano essi di origine vegetale che di origine sintetica. La raccolta del prodotto dalle piante deve essere effettuata a mano (brucatura) o con altre forme di raccolta che prevedono l'impiego di macchine e/o attrezzature agevolatrici, a condizione che la metodica utilizzata sia tale da non arrecare danneggiamenti alle drupe e alle piante. L'epoca di raccolta delle olive ha inizio quando almeno il 60% delle dru-



pe recate dalle piante presenti lo stadio di maturazione descritta. Dopo la raccolta le drupe devono essere conservate e trasportate in contenitori inerti, provvisti di adeguate aperture o fessurazioni per consentire la circolazione dell'aria; in ogni caso lo strato del prodotto ivi contenuto non può superarel'altezza di 25 cm. È vietato il trasporto e la conservazione delle drupe in sacchi di qualsiasi tipo ovvero in contenitori chiusi a tenuta. La quantità di olive da destinare alla lavorazione dell'Oliva di Gaeta non può superare la quantità di 7,0 tonnellate per ettaro di oliveto. Il prodotto, una volta raccolto, viene sottoposto alla calibratura, allo scopo di eliminare drupe troppo piccole (inferiore al calibro 13 mm), e alla cernita manuale, per allontanare le olive non sufficientemente mature, attaccate dai parassiti, danneggiate dal gelo o durante il trasporto. Le partite di olive destinate alla DOP, entro 24 ore dalla raccolta, devono essere avviate al processo di lavorazione secondo il "sistema alla Itrana". Tale sistema prevede l'avvio naturale della fermentazione lattica escludendo l'aggiunta immediata di sale e/o di sostanze acidificanti di sintesi. Allo scopo, le drupe vengono poste in recipienti a uso alimentare che, a seguire, saranno riempiti con acqua potabile fino alla completa sommersione delle drupe stesse. Il prodotto dovrà essere mantenuto in tale stato al fine di permettere l'avvio e lo sviluppo naturale del processo di fermentazione, al termine del quale il pH diventa inferiore o uguale a 4,5. Successivamente si procede all'aggiunta al liquido di governo del sale in quantità non superiore ai 7,0 kg per ogni 100 kg di drupe allo stato fresco, in modo da ottenere la salamoia. È assolutamente vietata in ogni fase del processo di trasformazione l'aggiunta di acidificanti di sintesi per favorire o provocare la riduzione del pH, il cui andamento deve essere conseguente solo alla fermentazione lattica naturale. La salamoia deve presentare caratteristiche quali: colore rosso vinoso brillante, odore lattico con leggero spunto acetico, stato liquido limpido e pH inferiore o uguale a 4,5. Dopo almeno 5 mesi dalla salatura, le olive sono pronte per essere confezionate e avviate al consumo come olive da mensa. Prima del confezionamento la salamoia deve essere opportunamente filtrata e, eventualmente, corretta nel tenore in sale per riportare il pH a un valore inferiore o uguale a 4,5. All'atto del confezionamento, è consentito l'impiego di sostanze acidificanti e/o conservanti, quali acido L-ascorbico e acido citrico, al fine di favorire e prolungare la conservabilità del prodotto. È ammessa la pastorizzazione della salamoia. È tassativamente vietata la pastorizzazione delle olive.

CENNI STORICI Nella zona interessata dalla DOP Oliva di Gaeta, l'olivicoltura è profondamente legata al tessuto sociale locale che ha condizionato per secoli lo sviluppo del territorio e di conseguenza la vita delle popolazioni che si sono succedute nel tempo, incidendo soprattutto sull'economia della zona, quasi esclusivamente basata sulla coltivazione della varietà "Itrana" (detta anche Gaetana) e sulla propria produzione di olio e olive di alta qualità. Da numerose tracce presenti in vari documenti storici risalenti al Ducato di Gaeta, concernenti la produzione e il commercio di olive (nere) da tavola, si evince che il territorio amministrato da tale Ducato fu la culla di origine dell'omonima oliva. La denominazione Oliva di Gaeta può storicamente essere ricondotta al nome del territorio di origine, per l'appartenenza all'omonimo Ducato, oltre che a quello del porto di partenza delle navi per i maggiori mercati al consumo dell'oliva nera. Da allora la denominazione "Oliva di Gaeta" è utilizzata da commercianti e produttori per indicare l'oliva itrana nera da tavola ottenuta secondo un particolare sistema di trasformazione locale. Dal punto di vista storico, il legame tra il prodotto e il territorio è comprovato da numerose testimonianze documentali. Molti sono anche i riferimenti storici relativi al metodo di elaborazione delle olive nere da tavola. Fattori ambientali e umani nell'area di coltivazione dell'"Oliva di Gaeta" incidono in modo univoco sulle caratteristiche organolettiche e qualitative del prodotto il cui nome è ormai consolidato nel tempo da diversi decenni, come dimostrato da fatture, etichette, materiale pubblicitario, pubblicazioni.

CONSORZIO PER LA TUTELA E LA VALORIZZAZIONE DELL'OLIVA DI GAETA DOP
Piazza Umberto I, 3 - 04020 Itri (LT)
www.olivagaetadop.it





AREA DI INTERESSE

PATATA DELL'ALTO VITERBESE IGP

ZONA DI PRODUZIONE I comuni dell'areale IGP ricadenti nella provincia di Viterbo sono: Acquapendente, Bolsena, Gradoli, Grotte di Castro, Latera, Onano, S. Lorenzo Nuovo, Valentano e Proceno. L'areale di produzione della Patata dell'Alto Viterbese IGP, particolarmente vocato alla coltivazione di questo tubero, ricade nel territorio più a nord del Lazio, compreso tra il Lago di Bolsena, l'Umbria e la Toscana. Il comprensorio, ricadente nella zona del complesso vulcanico-vulsino, è caratterizzato da terreni di origine vulcanica ricchi di potassio e da un microclima che risente degli influssi del Lago di Bolsena.

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO La denominazione Patata dell'Alto Viterbese designa i tuberi maturi della specie Solanum tuberosum della famiglia della Solanacee, ottenuti con tuberi-seme di varietà di patate iscritte nel catalogo comune delle varietà di piante agricole, coltivate nell'area delimitata. La Patata dell'Alto Viterbese si caratterizza per la forma ovale od ovale allungata regolare; calibro compreso tra 40 e 75 mm; buccia gialla e liscia; pasta gialla; parte edibile non inferiore al 97%. Per il prodotto destinato alla IV gamma non sono previsti limiti di forma e di calibratura. Tale prodotto si presenta privo di buccia e tagliato secondo le esigenze del mercato. Dal punto di vista delle caratteristiche chimiche la Patata dell'Alto Viterbese presenta (per 100 g di parte edibile): umidità compresa tra 75 e 85%; amido minimo 10 g. Le tolleranze di qualità non potranno in alcun modo superare il 10% in peso sul totale; non è ammessa alcuna tolleranza per odore e sapore estranei. Per il prodotto di IV gamma non sono ammesse macchie sul prodotto confezionato superiori al 5% in peso.

METODO DI PRODUZIONE La Patata dell'Alto Viterbese deve provenire da tuberi-seme certificati, che devono essere seminati interi (con calibro al massimo di 60 mm) o sezionati. La coltivazione della Patata dell'Alto Viterbese prevede un'aratura o rippatura, profonda non meno di 30 cm, nel periodo di settembre-dicembre dell'anno antecedente quello di semina, in modo da permette agli agenti atmosferici invernali (pioggia, gelo, neve) di agire disgregando le zolle più grosse ottenendo una tessitura più idonea ad accogliere il tubero-seme. Seguono le lavorazioni di affinamento del terreno (erpicature) da effettuare a fine inverno (febbraio-marzo). La semina dei tuberi-seme avviene tra il 15 febbraio e il 15 maggio di ciascun anno con un sesto d'impianto compreso tra 0,70-0,90 m tra le file e 0,12-0,35 m lungo le file. La quantità di seme impiegata a ettaro è compresa tra 800 e 1200 kg per il seme sezionato e tra i 1500 e 3000 kg per il seme intero. È ammessa la pratica della pre-germogliazione.
È vietata la monosuccessione: la patata può essere coltivata sullo stesso appezzamento di terreno dopo un anno di altre colture, non appartenenti alla famiglia botanica delle Solanacee. La concimazione, la difesa fitosanitaria e il diserbo devono essere effettuati applicando quanto disposto dalle norme contenute nei disciplinari emanati dalla Regione Lazio in materia di produzione integrata. L'irrigazione può essere a pioggia, a goccia e a scorrimento. In merito alle cure colturali, occorre effettuare una sarchiatura poco dopo l'emergenza seguita da una o più rincalzature. La raccolta, manuale o



meccanica, deve effettuarsi nel periodo compreso tra 15 giugno e 30 settembre di ciascun anno, quando la buccia non si lacera alla pressione esercitata dallo sfregamento con le dita, in quanto ciò permette d'intervenire con macchine scava-raccogli-patate che depositano i tuberi in contenitori idonei al trasporto presso gli impianti di ritiro. Il prodotto può essere direttamente commercializzato tal quale o conservato in magazzini frigoriferi a riparo dalla luce, alla temperatura di 5-8°C e umidità relativa compresa tra 88 e 93%. I tuberi non possono sostare in frigo oltre i 9 mesi. Le patate possono essere sottoposte a un trattamento antigermogliante in fase gassosa. Per quanto riguarda il processo di IV gamma, le patate vengono sottoposte alla fase di lavaggio in acqua per rimuovere terra ed eventuali altre impurità. Successivamente vengono avviate alla pelatura meccanica e sottoposte a una prima cernita dove vengono eliminati i tuberi non utilizzabili ai fini alimentari oltre che eventuali impurità ancora presenti (sassi, materiale vegetale diverso, ecc.). Il prodotto viene sottoposto al processo di taglio o prosegue la lavorazione come tubero intero. Dopo una seconda cernita, che può avvenire manualmente o avvalendosi di appositi macchinari, il prodotto viene immesso in apposite soluzioni al fine di rallentare il processo di ossidazione. Successivamente il prodotto viene pesato e confezionato in appositi contenitori per alimenti. Il prodotto uscito dalla linea di lavorazione e prima della spedizione viene immagazzinato in celle frigorifero a una temperatura compresa tra 3 e 5°C.

CENNI STORICI Numerose sono le testimonianze orali e scritte di anziani locali che attestano il consolidato legame storico-culturale e sociale instaurato tra prodotto e territorio. La coltura delle patate si diffonde nell'areale oggetto di caratterizzazione, identificato con la denominazione "Alto Viterbese", negli anni '20 del '900, sebbene l'impulso decisivo allo sviluppo di questa coltivazione provenga dall'abbandono della coltura della fragola, praticata largamente fino alla metà degli anni '50 e sostituita a causa di problemi di ordine fitosanitario. A partire dagli anni '60, infatti, la patata diviene la coltura prevalente nella zona, di cui costituirà negli anni seguenti e ancora oggi la maggiore fonte di reddito dell'economia agricola locale, nonché degli addetti che si occupano dello stoccaggio, del confezionamento, della commercializzazione e del trasporto. Oltre all'indotto, la forte concentrazione di produzione pataticola ha spinto alcune officine meccaniche a migliorare le macchine agricole in commercio per la lavorazione dei tuberi, tanto da adattarle alle particolari condizioni dei terreni e alle pratiche in uso nella zona. Riviste specialistiche, fotografie, racconti di autori locali e testimonianze cinematografiche attestano la presenza della Patata dell'Alto Viterbese sin dagli inizi del '900. La denominazione "Patata dell'Alto Viterbese" si consolida in ritardo rispetto al successo commerciale del prodotto. In un primo momento, infatti, è la città di Grotte di Castro che lega il suo nome alla patata, ma a partire dalla metà degli anni '60, anche gli agricoltori dei comuni limitrofi, forti degli ottimi risultati ottenuti dai grottani, si convincono a seguirne l'esempio dal momento che i terreni di analoga natura vulcanica, ne avrebbero assicurato le medesime rese e qualità. Nel 1971 sette delle strutture associative già operanti si riuniscono in un consorzio denominato Consorzio Cooperativo Ortofrutticolo dell'Alto Viterbese (CCORAV) che comincia a commercializzare i propri prodotti con la dicitura "Alto Viterbese" e negli anni '80 tale dicitura diviene di uso comune. Altro elemento caratterizzante l'importanza del prodotto nel costume locale è testimoniato dalle feste e dagli eventi: dalla Sagra degli Gnocchi, inaugurata nel 1977 a S. Lorenzo Nuovo, alla Sagra della Patata che dal 1985 ha luogo nel comune di Grotte di Castro coinvolgendo intensamente la popolazione locale nell'allestimento delle manifestazioni. Il legame culturale è sottolineato, inoltre, anche dal largo impiego della patata in numerose ricette tipiche della gastronomia locale, come la Minestra con "l'orloge", così detta dal modo di tagliere le patate, la pasta e patate, piatto povero della tradizione contadina dell'alto viterbese e la frittata di patate, preparata senza le classiche uova.





AREA DI INTERESSE

PEPERONE DI PONTECORVO DOP

LEGAME CON LA BIODIVERSITÀ

ZONA DI PRODUZIONE L'area geografica di produzione del Peperone di Pontecorvo, ricadente in provincia di Frosinone, è rappresentata dall'intero territorio amministrativo del comune di Pontecorvo, e da parte del territorio amministrativo dei comuni di Esperia, San Giorgio a Liri, Pignataro Interamna, Villa Santa Lucia, Piedimonte San Germano, Aquino, Castrocielo, Roccasecca e San Giovanni Incarico. Senza dubbio le caratteristiche del Peperone di Pontecorvo DOP si estrinsecano in virtù delle particolari condizioni pedo-climatiche della zona di produzione: l'origine alluvionale dei terreni, la buona fertilità degli stessi e il clima di tipo mediterraneo, risultano particolarmente indicati alla coltivazione della coltura del peperone conferendone una qualità superiore. La varietà locale Peperone di Pontecorvo è a rischio di erosione genetica e per questo iscritto al Registro Volontario Regionale in attuazione della LR 15/2000 – Tutela delle risorse genetiche autoctone di interesse agrario.

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO Il Peperone di Pontecorvo designa i frutti riferibili alla specie Capsicum annum, varietà locale Cornetto di Pontecorvo. Il frutto intero trilobato, si caratterizza per una forma cilindro-conica allungata e per il colore rosso (sono ammesse striature verdi fino al 40% della superficie). Il peso della bacca è superiore a 150 g per l'extra; da 100 a 150 g per la 1a scelta. Lunghezza della bacca superiore ai 18 cm per l'extra; da 14 cm a 18 cm. per la 1a scelta. La polpa è sottile e la cuticola risulta più sottile rispetto ad altri prodotti corrispondenti allo stesso genere merceologico; il sapore è dolce. Le peculiarità di questo eccellente prodotto ortofrutticolo, riguardano inoltre l'elevata sapidità, la buccia sottile associata a un'alta digeribilità, nonché un alto tenore sia in sali minerali come per esempio il potassio, il ferro, il rame, lo zinco e il calcio, sia in vitamine (A, B1, B2, B3 e C). Altra particolarità, non certo di minore importanza, è la quantità di buccia che rimane in bocca alla fine della masticazione minima rispetto a tutti gli altri prodotti dello stesso genere. Queste caratteristiche sono strettamente legate alle condizioni pedoclimatiche dell'area e all'ecotipo Cornetto di Pontecorvo.

METODO DI PRODUZIONE La propagazione del Peperone di Pontecorvo avviene per seme. La produzione del seme viene eseguita direttamente in azienda da parte degli agricoltori mediante selezione fenotipica (ottenimento del seme dalle piante migliori).
La semina viene effettuata in semenzaio nel periodo compreso tra il 15 febbraio e il 15 aprile. Il trapianto delle piantine in pieno campo viene eseguito manualmente o meccanicamente dopo 30-50 giorni dall'emergenza. Il sesto d'impianto è di 70-90 cm tra le file e 25-40 cm sulla fila, per un investimento non superiore alle 40.000 piante a ettaro. È ammessa la coltura in ambiente protetto (tunnel localizzati) che deve essere tolta entro il 31 maggio di ciascuno anno. La coltura di Peperone di Pontecorvo non può succedere, in uno stesso appezzamento, a se stessa, ne ad altre solanacee, prima di 3 anni. La concimazione della coltura del peperone deve essere impostata con riferimento alle successioni di cicli colturali dell'intera annata agraria. La lotta alle malerbe viene effettuata con tecniche ecocompatibili quali: mezzi fisici o mezzi manuali. Tuttavia è consentito l'impiego di diserbanti registrati e consentiti dalla normativa vigente, sia in fase di pre-trapianto che in fase di post-trapianto. Il fabbisogno idrico della coltura del Peperone di Pontecorvo è assicurato



da apporti idrici compresi tra 400 a 600 3 m^3/ha mediante diversi sistemi, quali: aspersione, scorrimento laterale, a goccia, con turni variabili a seconda dell'andamento climatico e della tessitura del terreno. La raccolta deve essere manuale ed eseguita scalarmene durante il periodo che va dal 1 luglio al 30 novembre. I frutti, all'atto della raccolta, devono essere adagiati in contenitori, evitando che durante tale operazione si verifichino sfregamenti con conseguente rottura dei tessuti e fuoriuscita di succhi cellulari. Il prodotto dopo la raccolta non va esposto al sole. La produzione massima di Peperone di Pontecorvo è di 25 t/ha.

Il peperone, nella zona interessata, viene coltivato in terreni tendenzialmente sciolti e con buon contenuto di argilla, con presenza di calcare, a reazione neutra leggermente alcalina, molto profondi, permeabili e ben drenanti in modo da permettere un rapido smaltimento degli eccessi idrici. L'origine alluvionale dei terreni, le caratteristiche chimico-fisiche, nonché la buona fertilità degli stessi e le condizioni climatiche di piovosità della zona geografica, rendono possibile la coltivazione di un prodotto con una elevata sapidità. Ai fattori naturali si associa il contributo offerto dal lavoro degli operatori locali che hanno saputo selezionare di anno in anno le bacche migliori, producendo giovani piantine in semenzai accuratamente preparati e scegliendo per queste le cure colturali più adatte.

La selezione operata dall'uomo nel tempo ha portato a esaltare la caratteristica relativa alla sottigliezza della buccia del Peperone di Pontecorvo e a farlo apprezzare per la sua elevata digeribilità.

CENNI STORICI La vocazionalità dell'area di coltivazione del Peperone di Pontecorvo è testimoniata da numerosi riferimenti storici. Nel 1830, quando il principato di Pontecorvo ricadeva nel dominio della Santa Sede, se ne ritrova traccia in un opuscolo in cui si riporta tra le colture orticole, la produzione di Peperone di Pontecorvo. Nel 1873, all'articolo 1 della proposta daziaria nel Comune di Pontecorvo si evidenzia il diritto di piazza per la vendita delle "ortaglie" tra cui il capsicum (peperone). L'Inchiesta Jacini del 1882, riporta la presenza, tra le coltivazioni degli orti locali e dell'intera circoscrizione, del peperone e nell'analisi delle abitudini alimentari della popolazione specifica come questi ortaggi fossero considerati dai contadini un "gradito companatico". La nascita del Consorzio Agrario, nel maggio del 1889, dà un efficace contributo alla coltivazione del pepe-



rone. Nell'attività economica della provincia di Frosinone nell'anno 1929, secondo il Consiglio Provinciale dell'Economia di Frosinone, la superficie investita a peperone era pari a 30 ettari. Non mancano testimonianze fotografiche delle vasche di piantinaio e trapianto di peperoni (Guzzini, Gherardi, Per l'orticoltura del Lazio, 1938). A tutto questo si aggiunge il lavoro sapiente e caparbio dell'uomo che, scegliendo bacche migliori di anno in anno, producendo giovani piantine nei semenzai, applicando le cure colturali più adatte, in un contesto pedo-climatico particolarmente favorevole, ha fatto sì che si selezionasse la varietà locale "Peperone Cornetto di Pontecorvo".





AREA DI INTERESSE

SEDANO BIANCO DI SPERLONGA IGP

LEGAME CON LA BIODIVERSITÀ

ZONA DI PRODUZIONE La zona di coltivazione del Sedano biancodi Sperlonga interessa i comuni di Sperlonga e Fondi della provincia di Latina; zona caratterizzata da una situazione pedoclimatica molto favorevole per la coltivazione del sedano. Tipica è la presenza di terreni con falda pressoché affiorante, compresi tra l'area di bonifica e il mare, denominati "pantani", sui quali storicamente si è sviluppata la coltura del sedano, prima in piena area e poi in coltura protetta. Sono dunque questi terreni caratterizzati da una soluzione circolante con un elevato grado di salinità, su cui il sedano ha trovato l'habitat elettivo, che conferiscono al Sedano bianco di Sperlonga le qualità organolettiche specifiche di sapidità, gusto dolce e moderatamente aromatico presenza di molecole (ossia di acidi organici) che conferiscono al prodotto quel carattere distintivo di sapore acido, nonché una minore resistenza alla rottura. Tale teoria è rafforzata dalla composizione per lo più argilloso-sabbiosa dei terreni che risultano caratterizzati dalla presenza di elevate percentuali di ferro, manganese, zinco, rame, boro. Il clima della zona di tipo marittimo temperato, è caratterizzato da: temperatura media compresa fra 17 e 18°C; temperatura media mensile < a 10°C, per 1-3 mesi; media delle minime del mese più freddo di 6,9°C; precipitazioni annuali comprese fra 727 e 1133 mm, con precipitazioni estive da 61 a 83 mm. In particolare, nella zona costiera si verifica uno stato di aridità intensa e prolungata da maggio ad agosto. Tutti questi parametri risultano essere ideali per la coltivazione del "Sedano bianco di Sperlonga".

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO L'IGP Sedano bianco di Sperlonga è riservata esclusivamente al sedano appartenente alla specie Apium graveolens L. var dulce Mill., varietà Bianco di Sperlonga, con coste bianche o biancastre. Il caratteristico colore chiaro è un elemento intrinseco della varietà locale, che comunque può essere enfatizzato con densità di semina più fitta. All'atto dell'immissione al consumo il Sedano bianco di Sperlonga IGP deve rispondere alle seguenti caratteristiche specifiche dell'ecotipo: pianta di taglia media, forma compatta, recante 10-15 foglie di colore verde chiaro; piccioli fogliari di colore bianco con leggera sfumatura verde chiaro, poco fibrosi, caratterizzati da costolature poco evidenti. Il peso varia in relazione al calibro: calibro medio, da 500 a 800 grammi; il calibro grosso oltre 800 grammi. Il gusto è dolce e solo moderatamente aromatico che lo rende particolarmente indicato a essere consumato fresco. Inoltre il Sedano bianco di Sperlonga presenta un contenuto in acidi organici totali non inferiore a 100 mg/100 g; resistenza alla frattura non inferiore a 20 N e un contenuto in zuccheri totali non inferiore a 10,00 mg/g.

METODO DI PRODUZIONE La semina deve essere praticata a partire dal mese di luglio. Il seme può essere disposto tal quale o confettato in cassette (a spaglio) oppure in contenitori alveolati. Per la germinazione del seme è indispensabile la presenza di luce. La produzione del seme, operata attraverso la selezione fenotipica (ossia ottenimento del seme dalle piante migliori), avviene presso le aziende e/o i vivai ricadenti nell'areale di produzione. Il seme prodotto da tali aziende e/o dai vivai, può essere messo a disposizione degli altri produttori o dei vivai ricadenti nell'areale di produzione, i quali provvedono alla produzione delle piantine. Le piantine prodotte presso i vivai devono essere restituite o messe a disposizione



delle aziende ricadenti nell'areale di produzione. Il seme riprodotto deve essere quello della risorsa genetica Sedano bianco di Sperlonga inscritta al Registro volontario Regionale di cui alla LR 15/2000 che tutela la biodiversità in agricoltura.

Il trapianto delle piantine deve avvenire quando le stesse hanno raggiunto un'altezza di 10-15 cm circa. Il sesto di impianto è di 25-35 cm tra le file e 25-35 cm sulla fila, con un investimento ottimale di 10-12 piante/m^2. È ammesso un investimento massimo di 14 piante/m^2. Il fabbisogno idrico della coltura è assicurato mediante irrigazione con sistemi irrigui a pioggia o di microirrigazione. La concimazione deve essere impostata con riferimento alle successioni di cicli colturali dell'intera annata agraria. In particolare gli apporti di azoto devono essere nell'anno complessivamente inferiori a 155 kg/ha nel rispetto della normativa vigente. Il controllo delle erbe infestanti deve essere particolarmente curato nei primi 40-50 giorni dal trapianto in quanto il sedano, in questa fase, presenta un accrescimento lento e pertanto è poco competitivo nei confronti delle erbe infestanti. La lotta alle malerbe è effettuata con tecniche ecocompatibili quali: mezzi fisici (solarizzazione) o mezzi manuali (sarchiatura o scerbatura). Tuttavia è consentito l'impiego di diserbanti registrati per la coltura (antigerminelli) sia in fase di pre-trapianto che in fase di post-trapianto, entro un termine massimo di 3 settimane dall'impianto. La difesa dai parassiti deve essere effettuata secondo le tecniche di lotta integrata al fine di ridurre al minimo o di eliminare i residui di antiparassitari sul sedano. Il Sedano Bianco di Sperlonga rispetto alle principali cultivar commerciali risulta meno sensibile alla prefioritura. La raccolta va effettuata a mano, recidendo la pianta al di sotto del colletto. Le piante devono essere adagiate nel contenitore, evitando che durante tale operazione si verifichino sfregamenti con conseguente rottura dei tessuti e fuoriuscita di succhi cellulari. Inoltre l'esposizione al sole del prodotto dopo la raccolta va ridotta al minimo.

CENNI STORICI Il Sedano bianco di Sperlonga è stato introdotto nelle zona di Fondi e Sperlonga intorno al 1960. La coltura del sedano si rivelò fin da subito una valida forma di utilizzazione dell'area dei Pantani, compresa fra il Lago di Sperlonga e il Mar Tirreno, caratterizzate da falda affiorante, che oggi costituisce l'ambito di elezione della coltura. La presenza della coltura nell'areale del comune di Fondi e Sperlonga è comprovata da una ricca documentazione fiscale risalente ai primi anni '60, fino ai giorni nostri, allorquando il Sedano bianco di Sperlonga, dopo una prima fase di introduzione, trova rapida valorizzazione commerciale e di consumo sui mercati di Roma. Negli ultimi due decenni la coltura del sedano ha fatto registrare un trend di crescita costante. Particolare attenzione va rivolta ai produttori locali, spesso chiamati a gestire aziende di superficie media inferiore all'ettaro, che oltre ad adattare tecniche a basso impatto ambientale, hanno permesso la conservazione della varietà locale Bianco di Sperlonga riproducendo il seme mediante selezione fenotipica (ossia ottenimento del seme dalle piante migliori), garantendo contestualmente la salvaguardia della tecnica produttiva e delle attitudini. A tutt'oggi la coltivazione si basa su un importante lavoro di selezione finalizzato soprattutto a enfatizzare il colore chiaro dei piccioli (elemento intrinseco dell'ecotipo) e a ottenere un ritardo nell'emissione dello scapo fiorale (aspetto botanico rilevante al fine di conservare una adeguata ampiezza del periodo di raccolta), nonché una forma compatta e taglia minore. Tali aspetti, oltre alle già definite qualità organolettiche, permettono di differenziare il Sedano bianco di Sperlonga dagli altri sedani da coste presenti in commercio.



PRODOTTI DI PANETTERIA, PASTICCERIA, CONFETTERIA O BISCOTTERIA

PRODOTTI DI PANETTERIA, PASTICCERIA, CONFETTERIA O BISCOTTERIA

1. Pane casareccio di Genzano IGP





AREA DI INTERESSE

PANE CASARECCIO DI GENZANO IGP

ZONA DI PRODUZIONE La zona di produzione del Pane casareccio di Genzano ricade nel comune di Genzano nell'area della Città metropolitana di Roma Capitale, fiorente cittadina adagiata sul pendio esterno del cratere del Lago di Nemi, a una altezza di 465 m s.l.m., all'interno del Parco Regionale dei Castelli Romani; è uno fra i più popolosi centri dei Castelli Romani caratterizzato dalla disposizione a raggiera dell'abitato lungo i fianchi del colle. Meta continua di gite dalla vicina capitale, si raggiunge percorrendo la via Appia: è rinomata a tutti i romani e non solo, per la Festa dell'Infiorata (la domenica successiva al Corpus Domini) e per il Pane di Genzano IGP, il cui profumo, misto a quello del legno di castagno che brucia nei forni, si diffonde per le vie del paese fin dalle prime ore del mattino.

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO Il profumo di cereale, che ricorda l'odore di granaio e la fragranza di questo pane sono dati dall'uso del lievito acido e dalla quantità e varietà dei cereali impiegati: farina di ottima qualità di tipo zero e doppio zero e cruschello di grano, senza aggiunta di prodotti chimici o biologici. Il lievito naturale, cioè l'impasto della lavorazione precedente fatta acidificare, ricco di fermenti vivi, infatti, favorisce la conservazione del pane per diversi giorni dopo la cottura. Il Pane casareccio di Genzano IGP presenta una forma rotonda o a filone dal peso compreso tra 0,5 e 2,5 kg. La crosta è di colore marrone, spessa circa 3 mm e, se cotto in forno a legna, presenta "baciature" ai fianchi. La mollica si presenta spugnosa, di colore bianco avorio. Umidità massima 33,7%; peso specifico 0,23 kg/decimetro cubo.

METODO DI PRODUZIONE Le condizioni di produzione del Pane casareccio di Genzano IGP devono essere quelle tradizionali della zona e, comunque, atte a conferire al prodotto le specifiche caratteristiche. La fase di impasto consiste nella preparazione del lievito naturale, che deve essere rinfrescato tutti i giorni aggiungendo acqua e farina in misura proporzionale alla quantità d'impasto e nella preparazione della "biga" almeno due ore prima di impastare, al fine di raggiungere il giusto grado di acidità. Per l'impasto di una dose pari a 1 quintale di farina si aggiungono 2 kg di sale, 1,5 kg di lievito naturale, circa 70 litri di acqua. Il tempo di impasto, un tempo effettuato manualmente, mentre oggi è diffuso l'uso delle impastatrici meccaniche, dura circa 20 minuti e può variare in funzione della quantità. La fase di crescita è di circa un'ora, ma è solo dopo il controllo diretto eseguito da parte del fornaio sul raggiungimento del giusto grado di crescita, che la pasta può essere spianata. Ed è con lo stesso rituale di un tempo che i fornai lavorano delicatamente con le proprie mani la pasta fino a conferirgli la forma definitiva. Il pane spianato in forma di pagnotte o filoni si colloca dentro casse di legno, con teli di canapa, e si spolvera con cruschello o tritello. A questo punto il pane deve compiere, in un ambiente caldo a giusta temperatura, una seconda crescita di circa 40 minuti che gli consenta di completare l'assestamento. Quando tutto è pronto il pane viene collocato sulla pala di legno per iniziare l'infornata. La cottura può avvenire sia in forni a legna, tradizionalmente con le fascine di castagno, sia in forni con diversa alimentazione, per lo più elettrici. La temperatura del forno, compresa tra i 300 e i 320°C,





deve consentire una crescita compatta del pane e la formazione di una crosta dello spessore di 3 mm circa. Tale crosta ha la funzione di proteggere la mollica all'interno e conservarla spugnosa e tenera con fori o "alveoli" non troppo grandi e irregolari. La fase di cottura ha una durata che varia a seconda del tipo di pezzatura e può andare da 35 minuti a un'ora e venti circa. Terminata la cottura, il pane può essere sfornato e disposto sulle assi di legno pronto per essere venduto. È questo uno dei momenti più emozionanti: l'ambiente si arricchisce del profumo intenso e della fragranza del pane e, se ci si avvicina, si sente ancora "scoppiettare".

CENNI STORICI L'origine di questo famoso prodotto della panetteria è legata alla tradizione contadina del comune di Genzano: il pane veniva preparato dalle singole famiglie che lo cuocevano, poi, nei forni a legna, chiamati localmente "soccie". Già apprezzato nell'800 per il suo profumo e la sua fragranza che rimangono inalterati per una settimana, è dalla metà del XX secolo che raggiunge una notevole fama, prima presso gli abitanti di Roma, dove veniva trasportato di notte e venduto il giorno dopo presso i panifici romani, poi anche al di fuori del Lazio. Ancora nell'800, a Genzano, il pane fu addirittura protagonista dei moti di rivolta guidati dai fratelli Pace e Tempesta, contro il razionamento del grano per la panificazione. È stato il primo pane in Europa a ottenere il riconoscimento IGP. Il Pane casareccio di Genzano IGP deve la sua bontà alla qualità degli ingredienti base impiegati, in particolare ai cereali, all'acqua e come sostengono gli abitanti, all'aria della cittadina che lo produce da oltre trecento anni.



BEVANDE SPIRITOSE (LIQUORE)

BEVANDE SPIRITOSE (LIQUORE)
1. Ratafia Ciociara/Rattafia Ciociara IG





AREA DI INTERESSE

RATTAFIA CIOCIARA IG

ZONA DI PRODUZIONE Il prodotto Ratafia Ciociara/Rattafia Ciociara deve essere lavorato nel territorio della provincia di Frosinone.

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO Liquore di colore rosso rubino più o meno intenso, con odore intenso, caratteristico di visciole o amarene, frutti di bosco e/o mandorla; sapore aromatico, gradevole e persistente tipico del frutto di visciole o amarene e/o mandorla. La denominazione "Ratafia Ciociara/Rattafia Ciociara" è esclusivamente riservata alla bevanda spiritosa ottenuta dall'infusione di visciole o amarene (Prunus Cerasus spp.) in alcol puro e in vino Cesanese del Piglio DOCG o Atina DOC Cabernet, lavorata in impianti ubicati nella provincia di Frosinone. Le caratteristiche specifiche della Ratafia Ciociara/Rattafia Ciociara sono: il titolo alcolometrico volumico: da 17 a 35% vol.; il contenuto minimo di zuccheri: 70 grammi/litro; aromatizzata esclusivamente con succhi o infusi naturali di visciole o amarene e con eventuale aggiunta di spezie (cannella, vaniglia, chiodi di garofano, mandorla amara).

METODO DI PRODUZIONE Le visciole o amarene, dopo essere state lavate, vengono poste in infusione in contenitori di acciaio con vino rosso Cesanese del Piglio DOCG o Atina DOC Cabernet nel rapporto variabile tra 0,5-1 kg:1l. 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 e almeno 40 giorni per la fermentazione naturale "al sole"; ovvero fino a quando le visciole si depositano sul fondo del contenitore. L'infuso viene separato dal precipitato per filtrazione; il precipitato può essere sottoposto a spremitura. A questo punto il semilavorato liquido viene microfiltrato automaticamente per ottenere un prodotto limpido al quale aggiungere zucchero extrafino e/o semolato e/o di canna nella proporzione variabile tra 1l: 0,25-0,5 kg. Successivamente si aggiunge alcool puro per raggiungere la gradazione prevista. In alternativa le visciole o amarene, sempre dopo essere state lavate, possono essere messe in infusione in una miscela idroalcolica alla gradazione da 22° a 96° nel rapporto di grammi 500 di frutti per ogni litro di miscela idroalcolica, tanto da attuare un processo di osmosi atto a 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 Cesanese del Piglio DOCG o Atina DOC Cabernet (sciroppo di zucchero, alcool) fino al raggiungimento della gradazione prevista. È ammessa l'aggiunta esclusiva di succhi (con una percentuale di frutta compresa tra il 12 e il 15%) o infusi naturali di visciole o amarene in percentuale massima del 25% e con eventuale aggiunta di spezie (cannella, vaniglia, chiodi di garofano, mandorla amara) non superiore al 5% del prodotto.

CENNI STORICI La Ratafia Ciociara/Rattafia Ciociara è un liquore a base di visciole e vino rosso tipico della tradizione contadina laziale, particolarmente diffuso nelle zone subappenniniche del basso Lazio, ovvero in Ciociaria, dove il Prunus Cerasus L. trova condizioni pedoclimatiche ottimali per poter crescere e svilupparsi. L'orografia prevalentemente collinare dell'areale di produzione e l'esposizione a ovest, sud-ovest, concorrono a determinare un ambiente arioso e luminoso, favorevole a un ottimale svolgimento delle funzioni vegeto-produttive della pianta. I terreni, di origini calcarea marnosi con abbondante scheletro, ricchi di carbonato di calcio e con la





presenza di frazioni argillose, e quelli alluvionali o sedimentari con presenza di arenarie, calcari marnosi e marne di colore giallastro e tessitura limosa delle zone più pianeggianti, favoriscono l'assenza di ristagni idrici e la concentrazione degli zuccheri nei frutti. Il regime termo-pluviomentrico della zona di produzione, con temperature primaverili miti e una moderata piovosità, assicurano una ottima fioritura e allegagione; le poche piogge durante la fase finale di maturazione del frutto, limitano le problematiche di spaccatura dei frutti. Queste condizioni climatiche determinano, inoltre, frutti maturi, equilibrati con un ottimale rapporto zuccheri/acidi, un contenuto in acqua tale da rendere il processo di macerazione/infusione favorevole all'ottenimento di un prodotto che conserva gli aromi del Prunus Cerasus L. Fonti storiche descrivono la presenza dell'albero di visciolo nell'alta valle del Liri, in Val di Comino, un tempo parte della Terra di Lavoro e sui Monti Lepini, sin dal secolo XVII ma con molta probabilità, l'albero si è adattato e diffuso nella penisola italiana e in particolare nell'Italia centrale, in epoche molto precedenti, risalenti al periodo in cui la specie Prunus Cerarus L. è stata importata dall'Oriente, intorno al I sec. a.C. Il frutto di questa pianta, che cresce spontanea sui monti della Ciociaria, ha rappresentato per secoli una fonte di approvvigionamento alimentare per i contadini locali (Iannazzi, Beranger) che, oltre al consumo fresco o la produzione di conserve, gelatine o sorbetti, avevano l'abitudine di far macerare i frutti nel vino rosso, per ricavarne una bevanda "assai gustosa nei mesi estivi" che arricchiva il sapore del vino rosso prodotto con i vitigni locali (Statistica del Regno, di Napoli 1811). Proprio il connubio tra visciole e vino rosso Cesanese del Piglio DOCG e Atina DOC è ciò che distingue la Ratafia Ciociara/Rattafia Ciociara da altre bevande spiritose a base di visciole (Prunus Cerarus L.) ottenute soprattutto nelle regioni settentrionali della penisola italiana o in altri territori della Francia o della Svizzera, dove l'infuso dei frutti prevede l'impiego di acquavite o altri distillati. Essendo un prodotto caratteristico della cultura contadina, il metodo di preparazione si è tramandato oralmente in ogni famiglia che aveva nel campo un albero di visciolo. Nonostante ciò, è giunto fino a noi un diario di fine Ottocento, contenente la ricetta scritta a mano dalla signora Maria Coletti Sipari, oggi conservato nell'archivio privato Buriani di San Donato Val di Comino (FR), paese natale della donna. Da questa fonte apprendiamo le quantità e il procedimento per la preparazione della Ratafia Ciociara/Rattafia Ciociara, per come era comunemente diffuso in Ciociaria: "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". All'inizio del XX secolo il prodotto era già stato annoverato tra le produzioni tipiche della Ciociaria, e descritto come "liquore speciale, di graditissimo sapore, che chiamasi rattafia" (Del Nero, 1907). Questo liquore era "speciale" non solo per la peculiarità degli ingredienti ma anche perché era tradizione berlo a conclusione di trattative familiari importanti ed eventi felici come i fidanzamenti, una usanza mutuata dall'abitudine di suggellare i patti e gli accordi diplomatici brindando con questo liquore al motto "Pax rata fiat", da cui deriverebbe il nome. Oltre al consumo come bevanda, il liquore trovava impiego nella medicina popolare come valido ricostituente. Abbiamo traccia del suo utilizzo a questo scopo durante la Prima guerra mondiale, quando in assenza di medicine, venne usato contro il tifo e l'influenza "Spagnola" dalla popolazione ciociara (Zirizzotti).



SPECIALITÀ TRADIZIONALI GARANTITE

PIATTI PRONTI

1. Amatriciana Tradizionale STG

FORMAGGI

2. Mozzarella Tradizionale STG

ALTRI PRODOTTI DI ORIGINE ANIMALE

3. Latte Fieno STG

PRODOTTI DI PANETTERIA

4 Pizza Napoletana STG



AMATRICIANA TRADIZIONALE STG

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO L'Amatriciana Tradizionale STG è una preparazione alimentare utilizzata per il condimento della pasta a base di salsa di pomodoro, passata e/o pomodori pelati in pezzi, Guanciale del tipo Amatriciano ottenuto dalla guancia fresca di suino pesante. Gli altri ingredienti necessari alla sua preparazione sono: vino bianco per la sfumatura, sale, olio evo, peperoncino e/o pepe a gusto, e l'eventuale – ma consigliata – spolverata finale di Pecorino del tipo Amatriciano o Pecorino Romano DOP del Lazio grattugiato. La ricetta trae origine sui Monti della Laga ed è ottenuta da materie prime e secondo un metodo specifico di preparazione tradizionale di questo territorio. L'Amatriciana Tradizionale STG, a differenza di altre salse analoghe non prevede l'impiego di ingredienti quali aglio, cipolla o pancetta utilizzati nella maggior parte dei condimenti/salse per pasta. Ha due tipologie: salsa per condimento immediato e salsa per condimento differito.
A seconda del tipo di pomodoro utilizzato, la presentazione al consumo dell'Amatriciana Tradizionale può essere di colore rosso più o meno intenso, aspetto più o meno cremoso e omogeneo o con pezzi di pomodoro distinguibili; il sapore è quello tipico di pomodoro maturo accompagnato da note sapide di guanciale stagionato e di peperoncino e/o pepe essiccato o fresco; l'odore è quello caratteristico del pomodoro maturo, tipico del prodotto fresco; contenuto in grassi: non inferiore a 15 g/100 g (esclusivo per la tipologia).

METODO DI PRODUZIONE Salsa per condimento immediato: far rosolare in una padella o pentola, a fuoco basso nell'olio extravergine di oliva, il guanciale, precedentemente ben nettato dalla cotica e tagliato a listarelle. La rosolatura deve avvenire fino a quando non si è consumata la "schiuma" prodotta dal guanciale stesso; successivamente si aggiunge il vino bianco. Una volta che le listarelle di guanciale hanno raggiunto una coloritura giallo-dorato, queste devono essere tolte dalla padella o pentola e conservate a parte in un altro recipiente. Nella stessa padella o pentola si versano la passata di pomodoro e/o la polpa di pomodori, il sale, il peperoncino fresco o essiccato e/o il pepe. Si fa cuocere a fuoco vivo per 10-20 minuti da inizio bollitura, finché non si raggiunge lo stato cremoso. A questo punto si aggiungono le listarelle di guanciale precedentemente rosolate e si termina la cottura per altri 5-10 minuti. A questo punto è pronta per condire la pasta del formato preferito. Nel caso di salsa per condimento differito, una volta pronta, questa viene versata nei recipienti per alimenti, chiusi ermeticamente e sottoposti a idoneo trattamento termico ed etichettatura. Può essere surgelata all'origine. Inoltre deve essere confezionata ed etichettata in idonei recipienti per alimenti fino a 5 kg. Per entrambe le tipologie, a completamento del condimento del piatto di pasta con l'Amatriciana Tradizionale STG è consigliato l'uso di pecorino del tipo Amatriciano o Pecorino Romano DOP del Lazio grattugiato.

CENNI STORICI La storia dell'Amatriciana Tradizionale è legata a quella dei suoi ingredienti principali, in particolare al tipo di guanciale utilizzato, lo stagionato, che era parte integrante della dieta dei pastori locali. Nel periodo di transumanza, gli uomini che seguivano le greggi erano costretti ad allontanarsi di casa per diversi mesi all'anno e portavano con sé, per il loro sostentamento, alcuni prodotti di facile e prolungata conservabilità quali, appunto, il guanciale e la farina.
Con questi ingredienti i pastori cucinavano con una padella di ferro dal lungo manico, il loro frugale e sostanzioso piatto unico di pastasciutta. Rielaborando e arricchendo questa elementare preparazione pastorale con l'introduzione del pomodoro, intervenuta all'inizio del XIX secolo, la popolazione di Amatrice ha dato vita a uno dei piatti più conosciuti della tradizione gastronomica italiana. La diffusione del sugo all'Amatriciana si ebbe nell'Ottocento da parte di molti amatriciani emigrati a Roma, la maggior parte dei quali aveva trovato occupazione nella ristorazione e nelle rivendite di generi alimentari della loro terra. Tra la fine del XVIII e gli inizi del XIX secolo la comunità romana degli "osti" originari di Amatrice aveva una sua importanza proprio per la cucina economica e popolare. La pasta all'Amatriciana Tradizionale (spaghetti o bucatini, ma anche pasta corta) è, nel mondo, il piatto per eccellenza della cucina italiana.



MOZZARELLA TRADIZIONALE STG

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO Formaggio fresco di latte vaccino a pasta filata, molle a fermentazione lattica di forma sferoidale (con peso da 20 a 250 g), eventualmente con testina, o a treccia (con peso da 125 a 250 g). Priva di crosta esterna, presenta una pelle di consistenza tenera, superficie liscia e lucente, omogenea, di colore bianco latte. La pasta, di colore bianco latte, ha struttura tipicamente fibrosa, più pronunciata all'origine, a foglie sovrapposte che rilascia al taglio e per leggera compressione liquido lattiginoso. Morbida e leggermente elastica, si caratterizza per il sapore, sapido, fresco, delicatamente acidulo. Odore caratteristico, fragrante, delicato, di latte lievemente acidulo. La Mozzarella Tradizionale STG è un formaggio derivante da una consolidata tecnologia di caseificazione di pasta filata fresca, patrimonio storico della filiera lattiero-casearia italiana. Elemento qualificante è il latto-innesto naturale che consiste in una coltura di batteri lattici, caratterizzati da termoresistenza, rapidità di sviluppo e di acidificazione, ottenuto per arricchimento selettivo della microflora lattica naturalmente presente nel latte crudo. Un latto-innesto naturale correttamente preparato è solitamente costituito da una miscela indefinita di ceppi di Streptococcus thermophilus, cui possono accompagnarsi enterococchi e batteri lattici termodurici.

METODO DI PRODUZIONE Il latte, pastorizzato a 71,7°C per 15 secondi, viene arricchito con il latto-innesto naturale. La coagulazione avviene con caglio bovino liquido a una temperatura di 35-39°C fino a maturazione lattica della cagliata a un pH di 5,0-5,4. La cagliata, rotta in grumi della grandezza di una noce, viene liberata di circa metà del siero presente e lasciata ferma per completare la maturazione lattica. La pasta ottenuta viene quindi filata con acqua calda, eventualmente addizionata di sale, a una temperatura finale della pasta compresa tra 58-65°C e infine lavorata a caldo per ottenere le forme consentite e sottoposta a rassodamento in acqua fredda.

CENNI STORICI La storia della Mozzarella Tradizionale STG affonda le radici nell'antichità: le prime citazioni di una "mozza" o "provatura" (affumicata) risalgono al XII secolo, prodotta dai monaci benedettini di Capua; il termine "mozzarella" viene riportato nel libro di cucina di Bartolomeo Scappi (1570). Il riconoscimento ufficiale STG è più recente, ottenuto per garantire il metodo di produzione tradizionale (latte vaccino, caglio naturale) in risposta alle esigenze dei pizzaioli, soprattutto nel Veneto, contrapponendosi alla Mozzarella di Bufala Campana DOP.



LATTE FIENO STG

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO Il latte da fieno è un latte vaccino, prodotto in modo tradizionale nel rispetto della normativa sulla produzione del latte da fieno ("Heumilchregulativ"). Questo tipo di latte è caratterizzato dal divieto di utilizzo di alimenti fermentati, come i foraggi insilati e norme che vietano l'impiego di animali e di mangimi designati come "geneticamente modificati" dalla normativa vigente.

METODO DI PRODUZIONE Il latte da fieno è un tipo di latte vaccino ottenuto da produttori lattieri che si sono impegnati a rispettare determinati criteri: preservare la tradizionale produzione di latte da fieno per il quale è vietato l'impiego di animali e di mangimi designati come "geneticamente modificati" dalla normativa vigente. Tutta l'azienda agricola va gestita in conformità con le norme applicabili alla produzione di latte da fieno. Gli animali sono essenzialmente nutriti con erba, leguminose e specie erbacee fresche durante il periodo di foraggio fresco e con fieno nel periodo invernale. I foraggi grossolani complementari permessi sono: colza, granturco, segale da foraggio e barbabietole da foraggio, nonché agglomerati di fieno, erba medica e granturco e altri foraggi simili. I foraggi grossolani devono rappresentare almeno il 75% della razione annuale del mangime a secco. Sono ammesse le seguenti colture cerealicole: frumento, orzo, avena, triticale, segale e granturco, sia miscelate con crusche e pellets ecc. Sono altresì autorizzati piselli da foraggio, favette, lupini, frutti oleosi, farine di estrazione di semi oleosi, panelli di estrazione.

CENNI STORICI La produzione del latte da fieno e la sua successiva lavorazione risalgono alle origini della produzione lattiera (circa V secolo a.C.). Nel Medioevo, nelle Prealpi e nelle montagne del Tirolo si produceva già negli "Schwaighöfe" formaggio con latte da fieno. Il termine "Schwaig" proviene dal tedesco medio alto e rappresenta una forma speciale di insediamento e, in particolare, di allevamento nella regione alpina. Nelle aree montuose, il latte da fieno era originariamente connesso alla produzione di formaggio a pasta dura a partire da latte crudo. Già nel 1900 circa esistevano norme per la produzione del latte da fieno ("Milchregulative") per il latte non insilato idoneo alla produzione di formaggio a pasta dura. In Austria, tali leggi hanno costituito nel 1950 la base delle "Milchregulative" delle province del Tirolo, del Vorarlberg e di Salisburgo. Nel 1975 queste "Milchregulative" sono state armonizzate e adottate dal "Milchwirtschaftsfonds" (fondo per il settore lattiero) come regole applicabili al latte idoneo alla produzione di formaggi a pasta dura (Disposizioni concernenti la consegna di latte idoneo alla produzione di formaggi a pasta dura, Österreichische Milchwirtschaft Heft 14, Beilage 6 Nr. 23c, 21.7.1975). Fino al 1993 la precedente autorità austriaca di pianificazione della produzione lattiera, per talune zone di produzione, ha istituito le cosiddette zone "libere da insilati", al fine di preservare la materia prima costituita dal latte da fieno (noto anche come "latte senza insilati" o ancora "latte idoneo alla produzione di formaggi a pasta dura") per la produzione di formaggio crudo. Nel 1995, la zona libera da insilati per il latte da fieno è stata ulteriormente protetta anche dalla direttiva speciale del Ministero federale dell'agricoltura, delle foreste, delle acque e della gestione dell'ambiente per la promozione di un'agricoltura estensiva e rispettosa dell'ambiente e dello spazio naturale (Österreichisches Programm für umweltgerechte Landwirtschaft, ÖPUL), misura relativa all'abbandono dell'insilaggio. Anche negli alpeggi gli animali sono sempre stati nutriti secondo i criteri applicabili alla produzione del latte da fieno.



PIZZA NAPOLETANA STG

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO La Pizza Napoletana STG è una preparazione alimentare costituita da un supporto di pasta lievitata, condita e cotta in forno a legna, a base di farina di grano tenero, lievito di birra, acqua naturale potabile, pomodori pelati e/o pomodorini freschi, sale marino o sale da cucina, olio d'oliva extravergine. Altri ingredienti che possono essere utilizzati sono l'aglio, l'origano, il basilico fresco, la Mozzarella di Bufala Campana DOP, e la Mozzarella Tradizionale STG.

METODO DI PRODUZIONE Per la preparazione dell'impasto si mescolano farina, acqua, sale e lievito con l'impastatrice fino al raggiungimento della consistenza desiderata, definita "punto di pasta". Segue la prima fase di lievitazione di 2 ore con la formazione di una sorta di crosta. Si passa poi alla formatura dei panetti, esclusivamente a mano, posti a lievitare per 4- 6 ore. Tale impasto è pronto per essere utilizzato entro le 6 ore successive. Ogni panetto viene lavorato a mano nella forma un disco con il "cornicione". La Pizza Napoletana STG - tipologia Marinara - viene condita con il pomodoro, un pizzico di origano, aglio a fettine, olio extra vergine di oliva; oppure, - tipologia Margherita - con il pomodoro, la Mozzarella di Bufala Campana DOP o la Mozzarella Tradizionale STG, olio e basilico fresco. La cottura avviene esclusivamente in forni a legno, dove si raggiunge una temperatura di cottura della platea di 485°C circa per 60-90 secondi.

CENNI STORICI La comparsa della pizza napoletana può essere fatta risalire a un periodo storico che si colloca tra il 1715 ed il 1725. L'Oritano Vincenzo Corrado, Cuoco generale del Principe Emanuele di Francavilla, in un trattato sui cibi più comunemente utilizzati a Napoli, dichiara che il pomodoro viene impiegato per condire la pizza e i maccheroni, accomunando due prodotti che hanno fatto nel tempo la fortuna di Napoli, collocando la città nella storia della gastronomia. Lo scrittore Franco Salerno afferma che tale prodotto è una delle più grandi invenzioni della cucina partenopea. Gli stessi Dizionari della Lingua italiana e l'Enciclopedia Treccani parlano specificatamente di "pizza napoletana". E il termine "pizza napoletana" viene citato addirittura in numerosi testi letterari. Le prime pizzerie, senza dubbio, sono nate a Napoli e sono rimaste un'esclusiva cittadina fino a metà '900. Fin dal '700 erano attive diverse botteghe, denominate "pizzerie", la cui fama era arrivata sino al re di Napoli, Ferdinando di Borbone, che per provare questo piatto tipico della tradizione napoletana, violò l'etichetta di corte entrando in una tra le più rinomate pizzerie. Da quel momento la "pizzeria" si trasformò in un locale alla moda, luogo deputato alla esclusiva preparazione della pizza. Le pizze più popolari e famose a Napoli erano la "marinara" nata nel 1734 e la "margherita" inventata tra il 1796-1810 e che venne offerta alla Regina d'Italia in visita a Napoli nel 1889 proprio per il colore del suo condimento (pomodoro, mozzarella e basilico) in omaggio al Tricolore. Nel tempo le pizzerie sono nate in tutte le città d'Italia e anche all'estero, ma ognuna di queste, se sorta in una città diversa da Napoli, ha sempre legato la sua stessa esistenza alla dizione "Pizzeria Napoletana" o, in alternativa, utilizzando un termine che potesse rievocare in qualche modo il suo legame con Napoli, dove da quasi 300 anni questo prodotto è rimasto pressoché inalterato. Nel 1984 nel mese di maggio, la gran parte dei vecchi pizzaioli napoletani procedettero alla stesura di un breve disciplinare firmato da tutti e registrato con atto ufficiale davanti al notaio Antonio Carannante di Napoli. Il termine "Pizza Napoletana" nei secoli si è diffuso anche fuori dall'Europa e dall'America Centro Settentrionale (per esempio Messico e Guatemala) fino in Asia (per esempio Thailandia e Malesia). Anche in questi paesi, pur non avendo sempre cognizione della collocazione geografica di Napoli, molti conoscono il prodotto in argomento con il nome di "Pizza Napoletana".

PAT
PRODOTTI AGROALIMENTARI TRADIZIONALI

I Prodotti Agroalimentari Tradizionali (PAT), così come definiti dal DM 350/99 e inseriti negli elenchi regionali, sono prodotti le cui metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura risultano consolidate nel tempo, praticate sul proprio territorio in maniera omogenea, secondo regole tradizionali e protratte per un periodo non inferiore ai 25 anni. Per questi prodotti viene dato particolare risalto alle procedure operative tradizionali per le quali è **possibile accedere alle deroghe igienico-sanitarie** previste dalla normativa (come per locali storici, cantine, grotte o locali con pavimenti geologici naturali e attrezzature in legno), che garantiscono la **salvaguardia delle caratteristiche di tipicità, salubrità e sicurezza del prodotto, in particolare per quanto attiene la necessità di preservare la microflora specifica**. Arsial, fin dalla emanazione della normativa, svolge la ricognizione dei PAT su tutto il territorio regionale, approfondendo per ciascun prodotto la distribuzione territoriale, la valenza economica, le interazioni prodotto-territorio connesse con l'ambiente di produzione e commercializzazione, le peculiarità del processo produttivo tradizionale. Alcuni prodotti presentano un legame con la biodiversità in quanto provengono da risorse vegetali e animali autoctone a rischio di erosione genetica di cui alla Legge Regionale 1 marzo 2000 n. 15 "Tutela delle risorse genetiche autoctone di interesse agrario".

Normativa di riferimento: D. Lgs 173/1998; DM 350/1999; Reg. CE 178/2002; Reg. CE 852/2004; Reg CE 2074/2005; L. 12/12/2016 n. 238 –art. 12 comma 1; L.R. n. 15/2000.

Per alcuni PAT la possibilità di accesso alle deroghe igienico-sanitarie
e il legame con la biodiversità, sono evidenziati con i seguenti loghi:

PAT POSSIBILITÀ DI ACCESSO ALLE DEROGHE IGIENICO SANITARIE

LEGAME CON LA BIODIVERSITÀ






CATEGORIE DEI PRODOTTI AGROALIMENTARI TRADIZIONALI

- **Bevande analcoliche, distillati e liquori**
- **Carni (e frattaglie) fresche e loro preparazioni**
- **Condimenti**
- **Formaggi**
- **Grassi (burro, margarina, oli)**
- **Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati**
- **Paste fresche e prodotti di panetteria, pasticceria, biscotteria e confetteria**
- **Prodotti della gastronomia**
- **Preparazioni di pesci, molluschi e crostacei e tecniche particolari di allevamento degli stessi**
- **Prodotti di origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo escluso il burro)**

TIPOLOGIE DI DEROGHE IGIENICO-SANITARIE *(alcuni esempi)*

LOCALI:
Cantine, ovvero locali storici e/o naturali (es: cantine, grotte) che possono comprendere pareti, soffitti e porte non costituiti da materiali lisci, impermeabili, non assorbenti o resistenti alla corrosione e pareti, soffitti, e pavimenti geologici naturali. (Fase di asciugatura/stagionatura/affumicatura naturale in locale riscaldato con stufa/camino a legna e fase di essiccazione)

ATTREZZATURE:
- Attrezzatura in legno: spino rompi-cagliata in legno; fuscelle in legno (per la formatura del formaggio).
- Ripiani, basi in legno e/o marmo; contenitori in legno (per la fase di spurgo, salatura a secco, condimento e stagionatura).
- Assi di legno (su cui appendere il prodotto in fase di asciugatura).
- Bastone di legno, recipiente in legno (detto localmente "mastella" (per la filatura della pasta per la fase di filatura).
- Contenitore in legno di forma tronco-conica chiamati localmente "bronzi" (per la fase di stagionatura).
- Stampi in legno e presse in legno (per la fase di formatura e pressatura del prodotto).
- Caldaia di rame (per la fase di coagulazione del latte).
- Vasi di vetro e/o di coccio (per la conservazione sotto sale/olio del prodotto).
- Stampi in legno, presse in legno, stecche di legno di faggio o nocciolo e tappo in legno di faggio (per la chiusura, compressione e pressatura del prodotto).















BEVANDE ANALCOLICHE, DISTILLATI E LIQUORI

L'AGROALIMENTARE TRADIZIONALE DAI TERRITORI DEL LAZIO



CIOCCOLATA A SQUAJO

Territorio interessato alla produzione
Tuscania (VT)

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO La Cioccolata a squajo è una gustosa bevanda, dolce e densa, a base di cacao in polvere e latte da servire rigorosamente calda, la cui preparazione a Tuscania era legata a eventi religiosi o a celebrazioni familiari particolari, tra cui matrimoni e comunioni, da parte di famiglie che in passato non potevano permettersi il lusso di organizzare un costoso banchetto.

METODO DI PRODUZIONE La preparazione della Cioccolata a squajo avviene rispettando attentamente la sequenza delle fasi di lavorazione. Gli ingredienti vengono assemblati e miscelati in apposite buste per uso alimentare, pronte per essere utilizzate. Le dosi per un litro di latte sono le seguenti: 1 etto di cacao in polvere, 3 etti di zucchero, 15-20 grammi di fecola di patate. Il latte, intero o parzialmente scremato, mischiato con il preparato di cioccolato in polvere, con lo zucchero e la fecola di patate viene riscaldato in una pentola a bagnomaria e portato fino a ebollizione. Il tempo massimo di cottura è di 10 minuti, durante i quali l'insieme deve essere mescolato continuamente. Il prodotto ottenuto viene quindi trasferito dal bollitore in un altro contenitore di acciaio inox, dotato di rubinetto, pronto per essere servito. La somministrazione della Cioccolata a squajo avviene di norma in abbinamento con panini dolci, utilizzando esclusivamente stoviglie a perdere.

CENNI STORICI Il termine cioccolata è di origine incerta, secondo la tesi più accreditata deriverebbe da "cacahualt", composta da "cacahu" (cacao) e "alt" (acqua), a significare "semi di cacao macinati ad acqua". Presso i popoli precolombiani questa bevanda era considerata un alimento d'élite, consumato eccezionalmente dalle popolazioni indigene in occasioni celebrative, come i matrimoni. Presso i Maya, civiltà a cui si deve la sua scoperta, la cioccolata doveva essere gustata calda, in contrapposizione all'usanza Azteca che al contrario ne prevedeva il consumo come bevanda da degustare fredda. Poter bere una tazza di cioccolata era simbolo di ricchezza e ospitalità, oltre che uno dei piaceri della vita. A Tuscania è tuttora viva l'antica tradizione di gustare la Cioccolata a squajo in particolari occasioni, come i matrimoni. In passato, le famiglie di ceto popolare festeggiavano il proprio matrimonio semplicemente bevendo la Cioccolata a squajo, una tazza di cioccolata calda liquida dal sapore unico che esalta la bontà del cioccolato.
Pietro e Maria Vincenti, dal 1947 ristoratori Tuscaniesi e oggi tuttora attivi nel centro storico del paese con il proprio locale "Al Gallo" possono essere considerati i custodi di tale tradizione e coloro che si sono distinti per diffonderla sul proprio territorio e oltre. Qui la Cioccolata a squajo si prepara ancora con i classici ingredienti, oggi con maggiore attenzione alla qualità della materia prima impiegata: latte, cacao, zucchero e fecola di patate di prima qualità. A Tuscania, l'associazione di volontariato Solidalia Onlus ha recuperato da alcuni anni tale tradizione con la relativa e ormai famosa ricetta per riproporre ogni anno, nel primo finesettimana di ottobre, la Sagra della Cioccolata a Squajo, facendola divenire un appuntamento annuale dedicato alla solidarietà, ma nello stesso tempo ricercato e prelibato.



LIQUORE DI GENZIANA

Territorio interessato alla produzione
Provincia di Rieti

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO Il Liquore di Genziana si caratterizza per un titolo alcolometrico pari al 30% vol., colore giallo dorato e gusto decisamente amaro e intenso, dovuto alla concentrazione di amarogentina. La genziana è una pianta perenne a lento accrescimento con grandi fiori gialli. Il suo habitat naturale è rappresentato dai pascoli montani ove sono presenti terreni sciolti e profondi, ricchi di humus. Ottimo digestivo, stimolante e ricostituente. I composti amari della genziana sono definiti anche sostanze eupeptiche (da eu=bene e pepsis=digestione).

METODO DI PRODUZIONE Il liquore di genziana nasce dall'infusione enoalcolica a freddo (alcool addizionato con vino bianco), della radice essiccata della pianta di genziana (presente in commercio) e aromi naturali come i chiodi di garofano, la cannella, il ginepro ecc. L'infusione avviene in recipienti della capacità di 300 litri per un periodo di 40 giorni, al termine dei quali l'infuso viene filtrato, imbottigliato ed etichettato.

CENNI STORICI Dai tempi più remoti le piante con gusto amaro, come la genziana, sono state utilizzate per le loro proprietà digestive. La genziana è già menzionata da Dioscoride, al sorgere dell'era cristiana, e da Andromaco il Vecchio, archiatra di Nerone, la cui theriaca (farmaco ritenuto dotato di virtù magiche, capace di risolvere tutti i mali) avrebbe dovuto rendere l'imperatore immune a ogni tipo di veleno. Ciò che è certo è che il nome della pianta proviene da re Genzio, ultimo re dell'Illiria, regione balcanica conquistata dai Romani nel 168 a.C. Dalle testimonianze orali raccolte si apprende che nelle aree montane del Reatino, in cui la genziana cresce spontaneamente, la preparazione del liquore avveniva principalmente in ambito domestico e trovava impiego come digestivo e rivitalizzante.



LIQUORE FRAGOLINO

Territorio interessato alla produzione
Provincia di Rieti, Città metropolitana di Roma Capitale

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO Il Liquore fragolino, dal caratteristico colore rosso intenso e dall'aspetto "torbido", si caratterizza per il gradevole profumo di fragole. Si tratta di un infuso idroalcolico di fragole, portato alla gradazione alcolica di 25-30% vol.

METODO DI PRODUZIONE Ingredienti: fragoline di bosco, alcol, zucchero, acqua, vaniglia. Le fragole, pulite e lavate, vengono poste a macerare in alcool per 30-40 giorni. Terminato tale periodo, si procede con la preparazione dello sciroppo di acqua e zucchero, portato a ebollizione per qualche minuto e successivamente lasciato raffreddare. Si versa lo sciroppo nel contenitore dell'infuso di fragole, si aggiunge la vaniglia e il tutto viene lasciato riposare per altri 15-20 giorni. Servire o imbottigliare, previa filtrazione, aggiungendo alcune fragoline fresche.

CENNI STORICI La produzione del Liquore fragolino è stata rilevata in provincia di Rieti, dove avviene prevalentemente in ambito domestico nel rispetto della ricetta tradizionale, e nel comune di Nemi, in provincia di Roma, nel comprensorio dei Castelli Romani dove sono presenti le famose fragoline di Nemi, raccolte nei boschi circostanti e coltivate da alcuni agricoltori locali. Le fragoline di Nemi sono un prodotto storico, citato anche negli Atti dell'Inchiesta Parlamentare Jacini sullo stato dell'agricoltura (1877-1884) e considerate una varietà autoctona a rischio di erosione genetica, e per questo tutelate dalla LR 15/2000 sulla biodiversità di interesse agricolo. Le fragoline di Nemi costituiscono l'ingrediente principale di alcuni dolci locali e in particolare del liquore fragolino.



LIQUORE NOCINO

Territorio interessato alla produzione
Provincia di Rieti, Provincia di Frosinone

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO Il Nocino è un liquore ottenuto dal mallo della noce e da altri ingredienti come i chiodi di garofano, la cannella, la noce moscata, posti in infusione nell'alcol. Il frutto della noce, raccolto con il mallo ancora verde, presenta le caratteristiche ideali per l'infusione, in quanto i tessuti sono più turgidi di linfa, le cellule sono più ricche di oli essenziali, di principi attivi e vitamine e conserva un maggior profumo. Tonico naturale e ottimo digestivo, grazie alle ben note proprietà della noce, il Liquore nocino è caratterizzato da una gradazione alcolica di 35-40 gradi, da un colore bruno verdastro molto scuro e dal sapore amarognolo.

METODO DI PRODUZIONE Per la preparazione del Nocino la prima operazione è quella della scelta delle noci, raccolte manualmente ancora verdi verso la fine di giugno, tradizionalmente il giorno di San Giovanni, dalla pianta giovane, sui rami esterni con la migliore esposizione. Le noci, tagliate in quattro parti, unitamente agli altri ingredienti (chiodi di garofano, cannella, noce moscata e eventualmente anche buccia di arancia o limone), vengono poste in infusione in alcol. Per il primo periodo, circa 40 giorni, il contenitore viene lasciato ben chiuso e in un luogo caldo, meglio se esposto al sole. Il calore è infatti un elemento determinante per l'estrazione degli aromi dalle sostanze vegetali. Successivamente, l'infuso viene filtrato e diluito a freddo con uno sciroppo di acqua e zucchero, in proporzione variabile a seconda del grado alcolico che si intende raggiungere. Il processo di filtraggio prevede due fasi, la prima per eliminare i residui consistenti, la seconda con la carta-filtro sottile, per escludere definitivamente anche i residui minori. Il Nocino necessita di un periodo di invecchiamento che va da alcune decine di giorni fino a circa tre o quattro mesi, in relazione al grado alcolico del liquido, per favorire l'eliminazione del sapore poco gradevole dell'alcool libero. Solo al termine del periodo di invecchiamento, il Nocino raggiunge la maturazione e il giusto equilibrio tra le varie sostanze aromatiche. L'alcool infatti ha la possibilità di miscelarsi intimamente con gli aromi specifici degli ingredienti in infusione: noci, cannella, noce moscata e chiodi di garofano, creando così uno straordinario e armonico bouquet delle tre qualità organolettiche: colore, profumo e sapore.

CENNI STORICI È tradizione largamente diffusa che la notte di San Giovanni, il 24 giugno, sia la data migliore per la raccolta delle noci immature destinate alla preparazione del Nocino. Gli erboristi definiscono questo momento preciso col termine di "tempo balsamico". Le noci, esposte alla rugiada notturna per l'intera notte, venivano poste in infusione il giorno dopo, fino alla vigilia di Ognissanti, 1° novembre. Le origini del liquore sono incerte. Esistono versioni di liquore di noci in molti paesi europei, fino agli Urali. Antichi documenti romani raccontano che i Picti, cioè i Britanni, si radunassero nella notte del solstizio d'estate e bevessero da uno stesso calice uno scuro liquore di noce. Altre fonti storiche ricordano che tra i francesi era in uso un "liqueur de brou de noix" o ratafià di mallo, e forse proprio dalla Francia fu introdotto in Italia.



MISTRÀ

Territorio interessato alla produzione
Città metropolitana di Roma Capitale

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO Liquore secco ottenuto per distillazione di alcol, acqua, anice stellato e altri aromi naturali ricavati da infusione di erbe. Si caratterizza per una gradazione alcolica di circa 42% vol., per il gusto dolciastro e per una notevole intensità olfattiva, con forti sentori floreali di anice. L'anice stellato appartiene alla famiglia delle Illiciaceae e deve il suo nome alla forma di stella che caratterizza gli occhielli dei suoi otto piccoli frutti. Si tratta di una pianta importata dall'Oriente, attraverso la Russia, alla fine del '600.

METODO DI PRODUZIONE La preparazione del Mistrà avviene attraverso la distillazione di alcol, versato in un serbatoio provvisto di mixer, addizionato di acqua, anice stellato ed altre essenze naturali. Il prodotto, prima dell'imbottigliamento, subisce il controllo dei parametri organolettici e chimico-fisici, a garanzia della qualità.

CENNI STORICI Il nome Mistrà trae origine dalla conquista dell'omonima città, situata a circa 8 km. dall'antica Sparta, da parte della Repubblica di Venezia, avvenuta tra il 1687 e il 1715. Questo liquore di tradizione contadina, prodotto e consumato in casa, oggi è commercializzato su vasta scala. La produzione a livello industriale del liquore Mistrà ebbe inizio nel '900 presso una nota azienda di Roma (Pallini). Si conservano numerose foto storiche che documentano la produzione all'inizio del secolo scorso, alcune delle quali mostrano operai dell'azienda produttrice intenti a lavorare il prodotto e reperti d'epoca, come etichette e vecchie bottiglie. In occasione dell'Esposizione Internazionale di Roma (1924-25), al Mistrà furono assegnati due riconoscimenti prestigiosi, il Gran Premio e la Medaglia d'oro.



SAMBUCA ROMANA

Territorio interessato alla produzione
Città metropolitana di Roma Capitale

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO La base della Sambuca romana è costituita dagli olii essenziali che si originano dalla distillazione a vapore dei semi dell'anice stellato (Illicum verum) e dell'anice verde (Pimpinella anisum), che conferiscono al liquore un intenso aroma di anice. Al distillato è addizionata una soluzione concentrata di zucchero, sambuco, coriandolo e altri aromi naturali. La gradazione alcolica è all'incirca di 40° vol. e la concentrazione zuccherina è approssimativamente pari al 38%. L'anice stellato appartiene alla famiglia delle Lilliciaceae e deve il suo nome alla forma di stella che caratterizza gli occhielli dei suoi otto piccoli frutti. L'anice verde, invece, della famiglia delle Apiaceae, è una pianta annuale alta circa 60 cm., con piccoli fiori bianco-gialli che producono piccoli semi ovali, caratterizzati da un aroma persistente. È l'anice più conosciuto in Occidente.

METODO DI PRODUZIONE Il processo di produzione della Sambuca romana ha inizio con la preparazione, nel dissolutore, dello sciroppo di acqua calda e zucchero. Si procede, previa pesatura dello sciroppo, all'aggiunta di alcol, sambuco, coriandolo, aromi naturali e addensante (glucosio). L'infuso viene filtrato, al fine di eliminare eventuali impurità e, prima dell'imbottigliamento, si esegue il controllo dei parametri organolettici, del grado alcolico e della densità, in accordo con la normativa vigente in materia.

CENNI STORICI Il nome "sambuca", probabilmente dall'arabo "zammut", è una bevanda a base di anice, giunta nel porto di Civitavecchia su navi provenienti dall'Oriente. La produzione della Sambuca Romana ha avuto inizio verso i primi del '900. Nel 1992 la Sambuca Romana ha ottenuto il premio Anglo Overseas Trophy come miglior liquore del mondo.



SAMBUCA VECCHIA DELLA CIOCIARIA

Territorio interessato alla produzione
Collepardo (FR)

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO Liquore dolce a base di distillato di fiori di Sambuco (Sambucus nigra) e infuso di diverse specie di anice, con una gradazione ottimale di 42° vol. La Sambuca vecchia della Ciociara si caratterizza per un bouquet ormai collaudato da secoli, che si esprime al meglio grazie alla ricchezza delle proprietà aromatiche e terapeutiche delle piante utilizzate. La particolare formula degli ingredienti – alcool di ottima qualità, acqua delle fresche limpide sorgenti dei Monti Ernici, zuccheri finissimi altamente solubili, combinazioni di diverse specie di anice e distillato di fiori di Sambuco – le donano un gusto piacevole, marcatamente distinto e aromatico. Grazie al suo bouquet profumato, oltre che bevuta liscia, risulta ottima accompagnata al caffè, al cioccolato fondente e si presta egregiamente per la preparazione di ottimi dessert freschi, a base di ricotta e cioccolato.

METODO DI PRODUZIONE Il processo di produzione della Sambuca vecchia della Ciociaria ha inizio con la distillazione dei fiori freschi di sambuco, cui si aggiunge acqua delle fresche sorgenti dei Monti Ernici, alcool, zuccheri altamente solubili, diverse specie di anice e altre erbe locali lasciati in infusione per un po' di tempo. Non è assolutamente prevista l'aggiunta di additivi e addensanti, ma solo di zucchero fine ad alta solubilità. Si procede poi con l'aggiunta di ulteriore acqua e alcol fino al raggiungimento del giusto grado alcolico corrispondente a 42° vol. e, infine, all'imbottigliamento.

CENNI STORICI La Sambuca vecchia della Ciociaria, con il "distillato di Fiori di Sambuco", è storicamente prodotta a Collepardo (FR) da un'antica liquoreria locale, da sempre appartenente alla famiglia Sarandrea che, nel rispetto delle tradizioni, produce il liquore secondo una ricetta tramandata ai posteri da un prezioso "semplicitario" elaborato da un monaco certosino, paziente erborista e fitologo, attento studioso della "Podestas Herbarum et Usum Medendi". Ed è grazie a questa ricetta storica che la Sambuca della Ciociaria è definita "vecchia" in quanto depositaria dell'antica formula Certosina, dosata sapientemente in ogni suo singolo componente.
Dallo storico Febrònio si apprende che: "Nei Monti Ernici esiste l'Orto del Centauro Chirone, maestro di Esculapio. In esso vegetano miracolose erbe medicinali. Nelle valli in cui è diviso abbiamo, in una ricchezza di variopinti fiori, in un'altra, l'odorato è ricreato da soavi profumi sprigionatisi dalle numerose piante e cespugli". Nel 1918 il Molto Reverendo P. Paolo Sarandrea da Collepardo, frate cappuccino, dopo aver lasciato l'incarico di cappellano militare, riprese i suoi studi prediletti impegnandosi con maggior lena e passione, quale erborista e fitologo, nella ricerca di erbe officinali e aromatiche, traendo da esse effetti impensati, sia nel campo semplicistico che nel campo liquoristico. Cultore delle glorie e delle tradizioni del suo paese natio, Collepardo, volle mettere in evidenza le virtù già decantate da poeti e scrittori celebri, delle meravigliose e portentose erbe officinali e aromatiche che abbondano sui Monti Ernici, sui quali Febronio e Fabio Gori collocano il famoso "Orto del Centauro".
Gori parla delle salutari piante del Centauro esistenti sugli Ernici Collepardesi, a difesa delle quali sono serpenti velenosi, dai quali deve guardarsi il Botanico allorché "si accinge ad involar le salutari piante all'Orto del Centauro".
Nel gennaio 1948 la Certosa di Trisulti venne chiusa e ai Certosini succedettero i Cistercensi che, ligi alle loro tradizioni monacali, continuarono l'attività nel campo della produzione liquoristica, affiancati dalla famiglia Sarandrea che seppe fare tesoro delle ricerche condotte in precedenza dai Certosini.
Paolo Sarandrea ha ripreso la tradizione familiare specializzandosi su alcune specie singolari che caratterizzavano la flora ernica spontanea. Ebbe così inizio la Distilleria Sarandrea, dedita alla produzione di liquori medicinali, tra cui il famoso liquore "Biosfero", che poi divenne l'Amaro San Marco e la famosa Sambuca vecchia. Oggi, la medesima famiglia, grazie allo stabilimento di Collepardo, tiene viva la tradizione liquoristica ed erboristica di questi luoghi. Nel 1961 Papa Giovanni XIII, dopo aver gustato la Sambuca vecchia, volle esprimere il Suo gradimento con uno scritto autografo con il quale autorizzò la "Liquoreria Marco Sarandrea" a fregiarsi del titolo di "Ditta Fornitrice dello Stato Vaticano".



SAMBUCA VITERBESE

Territorio interessato alla produzione
Provincia di Viterbo

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO La Sambuca viterbese è un distillato a caldo a base di anice stellato (Illicum verum), fiori di sambuco, alcol, zucchero ed acqua. Liquore incolore con gradazione alcolica del 40-43% vol.; si caratterizza per un forte aroma di anice e il gusto dolce. L'anice stellato, che appartiene alla famiglia delle Illiciaceae, deve il suo nome alla forma di stella che caratterizza gli occhielli dei suoi otto piccoli frutti. Si tratta di una pianta importata dall'Oriente, attraverso la Russia, alla fine del XVII secolo.

METODO DI PRODUZIONE Per la preparazione della Sambuca viterbese è prevista l'infusione di alcol, anice stellato, zucchero e acqua per una intera nottata. Al mattino seguente l'infusione viene portata a ebollizione e poi raffreddata attraverso il passaggio all'interno della serpentina dell'alambicco in rame, provvista di intercapedine contenente acqua fredda. Una volta raffreddato, il prodotto può essere imbottigliato ed etichettato.

CENNI STORICI La Sambuca viterbese si diffuse agli inizi del '900. Secondo alcuni studiosi il liquore si produceva già al tempo degli Etruschi; secondo altri fu messo a punto dai monaci nel corso del Medioevo. A seguito dei massicci bombardamenti aerei della seconda guerra mondiale, le distillerie nel viterbese subirono gravi danni: gran parte degli alambicchi, dei bollitori, delle vasche di infusione e dei depositi di erbe furono distrutti, tanto che nel 1944 un gruppetto di soldati americani, di passaggio per Viterbo, alla ricerca affannosa di "fulvi's cheese" (pecorino) e "sambiuka", trovò agevolmente il formaggio, ma non riuscì a procurarsi il liquore più tipico dell'alto Lazio. Ancora oggi a Viterbo esistono due distillerie storiche dedite alla sua produzione: la Gorziglia, fondata nel 1904 e la Viterbium, risalente al 1906. Fino al 1977 ne esisteva anche una terza, la Rotel-Bizzarri, nota per la produzione di una variante della sambuca, un caratteristico mistrà da infusi di erbe, e di un bagno per dolci da ricetta ottocentesca. Le aziende attive nel ramo, mantengono tutt'oggi un alto livello di segretezza sui propri ricettari. Negli anni '70 l'allora direttore delle Distillerie Viterbium dichiarava che "le erbe e gli altri prodotti naturali venivano posti a macerare nell'alcool a freddo per settimane: procedimento lungo ma che dà molto sapore ed aromi inconfondibili". Mentre nello stesso periodo il suo omologo che operava presso la Gorziglia, sosteneva che "dal 1906 i capioperai dello stabilimento preparano la sambuca con completa distillazione a caldo di pregevoli erbe aromatiche che ha permesso di preparare la tipica sambuca secca". Negli stessi anni si ricorda come le ombrelle delle piante di anice - di cui il territorio viterbese doveva essere molto ricco, visti i numerosi prodotti di pasticceria secca tradizionale che utilizzano l'aroma in questione - fossero staccate una per una, scegliendo così solo quelle mature. Oggi, invece, le distillerie viterbesi sopravvissute impiegano esclusivamente anice stellato di provenienza estera. Numerose inserzioni pubblicitarie degli anni '40 proposte dall'azienda Gorziglia rievocano l'origine Etrusca del liquore, riproducendo nel marchio carte geografiche dell'Italia pre-romana.











CARNI (E FRATTAGLIE) FRESCHE E LORO PREPARAZIONI

L'AGROALIMENTARE TRADIZIONALE DAI TERRITORI DEL LAZIO



BRACIOLE SOTT'OLIO

Territorio interessato alla produzione
Fara in Sabina, Poggio Mirteto, Poggio Nativo (RI)

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO Si tratta di bistecche di maiale prima sottoposte a salatura per 24 ore e cotte alla brace, poi, dopo un periodo di raffreddamento, conservate sott'olio extravergine di oliva, in barattoli di vetro.

CENNI STORICI Braciola è il termine con cui in Italia centro-settentrionale si indicano le bistecche di maiale. Con molta probabilità il nome deriva dalla modalità di preparazione più consona, ossia alla brace. La braciola sott'olio è un prodotto legato alla cultura contadina del comprensorio della Sabina, altamente vocato alla coltivazione dell'olivo e all'allevamento dei maiali. Fino agli anni '50 del '900 ogni famiglia era solita allevare un maiale, la cui carne avrebbe offerto sostentamento all'intera famiglia per tutto l'anno, specie nei mesi invernali, quando le produzioni stagionali erano più scarse. Le bistecche, pertanto, soggette a facile deperibilità venivano messe sott'olio (che in Sabina non mancava mai) in modo da non doverle consumare subito dopo la macellazione. Tale preparazione ancora oggi è circoscritta all'ambito domestico.



BUDELLACCI O VIARELLI

PAT POSSIBILITÀ DI ACCESSO ALLE DEROGHE IGIENICO SANITARIE

Territorio interessato alla produzione
Provincia di Viterbo

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO Salume condito con pepe e finocchio, derivato dalle pareti interne dell'intestino tenue (budelluccio o viarello) o crasso (budellone) del suino. La forma è a listarelle, pezzatura da 0,2-0,3 kg, colore giallo chiaro, sapore sapido. Da utilizzare dopo la cottura.

METODO DI PRODUZIONE Questo particolare prodotto si ottiene dalla trasformazione dell'intestino tenue (budellucci o viarello) e intestino crasso (budellone), ricavati dalla macellazione (peso vivo di 120-140 kg) del suino locale alimentato a secco con prevalenza di cereali. Presso alcune aziende l'alimentazione dei maiali avviene con mangime aziendale (orzo, mais, crusca, segale etc), integrazioni vitaminiche e minerali allungati con acqua (alimentazione a broda). Il prodotto, opportunamente lavato sia internamente che esternamente e tagliato a strisce lunghe da 50 cm a 1 m, subisce una salatura a secco per 2-6 ore in cella a 5°C e contemporaneamente l'aromatizzazione con aromi naturali quali pepe e finocchio. Segue la fase di asciugatura in cella a 18°C, appendendo il prodotto su assi di legno, o in locale provvisto di camino alimentato con legna di quercia, olivo e faggio, nel rispetto della tradizione. Una volta pronti, i Budellucci o Viarelli possono essere conservati in frigo e consumati previa cottura.

CENNI STORICI Il consumo di budella di maiale è noto sin dal tempo dei Romani. Compare anche tra le portate della cena di Trimalcione di Petronio. È un alimento tipico della cucina popolare, abituata a utilizzare ogni parte del maiale. A Viterbo i Budellucci sono chiamati "viarelli" e in alcuni paesi della provincia prendono anche il nome di "beverelli" (perché, essendo salati, invitano a bere). Si tratta di un prodotto storico della provincia di Viterbo, tradizionalmente usato nel giorno della macellazione del maiale.



BRESAOLA DI BUFALA

PAT POSSIBILITÀ DI ACCESSO ALLE DEROGHE IGIENICO SANITARIE

Territorio interessato alla produzione
Provincia di Latina, Provincia di Frosinone

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO Salume magro, stagionato per 20-40 giorni e ricavato dalla lavorazione dei tagli pregiati della carne di bufala o maschi castrati, come il girello e la lombata. Ha colore rosso vivo ed è particolarmente aromatica per via della marinatura sottovuoto, praticata prima della stagionatura vera e propria, a base di sale, peperoncino, aglio, ginepro, rosmarino e alloro.

METODO DI PRODUZIONE Il girello e la lombata vengono sottoposti a rifilatura manuale e messi a macerare sottovuoto con sale, peperoncino, aglio, ginepro, rosmarino e alloro. La marinatura, che serve per intenerire e insaporire la carne ma anche a evitare processi di ossidazione del tessuto muscolare, ha una durata di 21-28 giorni. Terminata la marinatura, la bresaola viene tolta dal sottovuoto, fatta sgocciolare e posta ad asciugare in cella di asciugatura, o in una cantina storica con pavimenti e soffitti geo-naturali, a una temperatura iniziale di 22°C che scende gradualmente a 12-14°C e a una Umidità Relativa di circa 80%. L'asciugatura ha una durata di 20-40 giorni e avviene anche con il fumo naturale (affumicatura) grazie all'impiego di legni non resinosi che conferiscono al prodotto il profumo e sapore tipico del prodotto affumicato.

CENNI STORICI La trasformazione della carne bufalina in bresaola è legata al comprensorio dell'Agro Pontino e della Valle dell'Amaseno grazie alla presenza di storiche macellerie e norcinerie locali attive già dall'800.



CARNE DI PECORA SECCA

Territorio interessato alla produzione
Provincia di Rieti

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO Si utilizza per questa lavorazione prevalentemente il coscio della pecora disossato che, arrotolato, si condisce con sale, pepe, peperoncino e si strofina con aglio. Il coscio così preparato si pone ad asciugare vicino al camino e si lascia stagionare in cantine ben arieggiate.

CENNI STORICI L'essiccazione è uno dei metodi più antichi, più sicuri e più completi per conservare la carne permettendole di mantenere inalterati gli elementi costitutivi. Questo metodo di conservazione permette di disporre di carne ovina per tutto l'anno. È il cibo tradizionale che i pastori portavano con sé nei lunghi spostamenti della transumanza. La preparazione avviene ancora oggi nelle cucine domestiche e si tramanda oralmente di generazione in generazione.



CARNE DI BOVINO MAREMMANO

LEGAME CON
LA BIODIVERSITÀ

Territorio interessato alla produzione

Bolsena, Canino, Capodimonte, Gradoli, Grotte di Castro, Montalto di Castro, Tarquinia, Tessennano, Tuscania, Valentano (VT), Allumiere, Cerveteri, Civitavecchia, Roma, Tolfa (RM)

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO Ottime sono le qualità della Carne di bovino Maremmano, sia dal punto di vista dietetico che organolettico. La sapidità, la succosità, l'appetibilità, l'elevato contenuto proteico e in sali minerali, una moderata presenza lipidica, nonché la ricchezza in acidi grassi insaturi e polinsaturi, fanno sì che questo alimento sia molto apprezzato dai buongustai e, al tempo stesso, sia consigliato per soggetti anemici e nelle diete iperproteiche e ipolipidiche. La carne derivante dai diversi tagli anatomici si caratterizza per un'ottima composizione tissutale, ottimi valori di pH (intorno a 5.6) e una colorazione rosso scuro che risulta essere influenzata dall'età e dalla tecnica di allevamento.
Le peculiarità della Carne bovina maremmana si evincono anche da un'indagine condotta dal CREA-ZA di Tor Mancina, rivolta alla composizione acidica di questa carne, che risulta avere una significativa quantità di acidi grassi monoinsaturi come ad esempio il C18:1 (acido oleico) e del C18:3 n3 (acido linolenico), che sono acidi grassi essenziali (EFA, essential fatty acids) e di alcuni acidi grassi polinsaturi a catena lunga come il C20:5ne (acido eicosapentanoico) e il C22:6 n-3 (acido docosaesanoico), conosciuti come acidi grassi OMEGA 3 e considerati importanti per la salute e il benessere dell'uomo.

METODO DI PRODUZIONE Gli animali, dalle caratteristiche corna lunghe, a semiluna nei maschi e a lira nelle femmine, di color avorio e con punta nera e dal manto tra il bianco e il grigio sporco che protegge dal caldo intenso, spiccano per la loro straordinaria bellezza ed elevata rusticità. Con la loro presenza i bovini maremmani caratterizzano il paesaggio tra Alto Lazio e Toscana, a ridosso della fascia costiera, laddove i pascoli aperti si alternano alla boscaglia. Grande importanza assume il tradizionale sistema di allevamento: prevalentemente allo stato brado, con sfruttamento della macchia mediterranea sia come alimento che come riparo dalle avversità atmosferiche. I bovini Maremmani sono ottimi utilizzatori dei pascoli cespugliati, delle stoppie e soprattutto delle essenze tipiche della macchia mediterranea. Si cibano, oltre che con la produzione erbacea del sottobosco, sia di foglie di arbusti (mortella, albatro, quercia, orniello, lentisco) sia dei ricacci delle piante arboree (cerro, corbezzolo, sughero, leccio, rovere, lentisco, frassino, olmo, carpino, olivastro, mirto). Di questa abbondanza non utilizzabile altrimenti, si nutrono durante i mesi invernali i bovini Maremmani, per i quali è necessario comunque un'integrazione di fieno e/o di paglia. Nel sistema tradizionale la monta è stagionale e gli accoppiamenti hanno luogo da aprile-maggio a luglio, per cui le nascite avvengono da gennaio ad aprile. I vitelli appena nati vengono allevati al pascolo e allattati dalla madre. Verso il 5°-6° mese di vita avviene il passaggio, spontaneo o guidato attraverso l'addestramento materno, all'alimentazione solida composta dai foraggi del pascolo. I bovini maremmani a partire dall'età di 11-12 mesi vengono destinati alla macellazione, cui segue necessariamente un periodo di frollatura per rendere la carne tenera e succosa.

CENNI STORICI Nel Lazio la razza bovina Maremmana dal 2001 è tutelata dalla LR 15/2000, in quanto patrimonio della biodiversità agraria a rischio di erosione genetica. Le origini dei bovini Maremmani risalgono a tempi antichissimi. Secondo la teoria prevalente essi sarebbero i diretti discendenti del "bos primigenius", il grande bovino grigio macrocero della steppa o razza asiatica del Sanson (conosciuto in Italia come podolico) che dall'Asia, sua culla, si è diffuso in Europa, occupando un'area geografica molto ampia, comprendente l'Ucraina, la Romania, l'Ungheria, la Bosnia, la Dalmazia e alcune regioni dell'Italia, soprattutto del centro-sud. Stando ai reperti archeologici di Cere e alla testa taurina del museo di Vetulonia, questo bovino avrebbe occupato le attuali zone di allevamento fin dai tempi degli antichi Etruschi. La razza Maremmana ha presidiato, in grandi mandrie, l'antica Maremma Tosco-Laziale, per secoli paludosa e malarica, oltre a essere stata immortalata in decine di opere di grandi paesaggisti dell'800, come Coleman, che trasse ispirazione dalla campagna romana, e che lo denominò "Il re del pascolo" (1866) e più tardi Bianchini (1913). La qualità della Carne bovina maremmana da molti anni viene celebrata con moltissime sagre, mostre e suggestive manifestazioni di antica tradizione e cultura locale come a esempio la "Merca del bestiame", accompagnato dal lavoro di cattura dei bovini da parte dei Butteri.



CARNE DI BUFALA PONTINA

Territorio interessato alla produzione
Provincia di Latina, Provincia di Frosinone

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO La Carne di bufala pontina si caratterizza per una notevole tenerezza (legata alla presenza della idrossiprolina), maggiore succosità, colore rosso vivo (per la maggiore quantità di ferro rispetto agli altri tipi di carne), una minore presenza di grasso d'infiltrazione, ma una notevole quantità di grasso di copertura facilmente separabile dal tessuto magro. Il bufalo, infatti, rispetto alle altre specie, deposita il grasso al di fuori del tessuto muscolare, e ciò determina una scarsa infiltrazione di grasso nella carne.
Dalle peculiarità deriva la minore concentrazione di lipidi della carne bufalina rispetto per esempio quella bovina (circa 1,4% vs i 2,40%). La carne di bufala è ricca di acido stearico e di acido oleico, due acidi grassi neutri e di acido linoleico, un acido grasso essenziale. Ne deriva che la carne bufalina è particolarmente indicata per coloro che hanno difficoltà a mantenere entro limiti accettabili la colesterolemia. Tale aspetto nutritivo, dunque, rappresenta un punto a favore per il consumo di carne bufalina che può essere considerata una carne ottima dal punto di vista dietetico e nutritivo. I tagli messi in commercio sono bistecche, fettine e spezzatino, dal quale viene preparato un piatto culinario della tradizione pontina e soprattutto di Priverno (LT), che è la "bufaletta".

METODO DI PRODUZIONE La Carne di bufala pontina deriva soprattutto dai soggetti maschi e in alcuni casi anche dalle femmine ritenute non adatte alla riproduzione, allevati allo stato semibrado e destinati alla macellazione a una età compresa fra i 16 e i 24 mesi con peso vivo alla macellazione pari a circa 400 kg. I vitelli dopo la nascita potranno restare con la madre, almeno per le prime poppate di colostro, oppure essere separati immediatamente e ricevere colostro nelle prime ore di vita. Lo svezzamento avviene a 3 mesi con l'utilizzo di mangimi sostitutivi del latte o latti ricostituiti. Scopo dello svezzamento è favorire lo sviluppo dei pre-stomaci del vitello attraverso il passaggio dall'alimentazione lattea a un'alimentazione esclusivamente solida. L'alimentazione è a base di foraggi freschi e/o conservati, prati-pascolo e mangimi concentrati semplici e composti con qualche integrazione vitaminica.

CENNI STORICI L'allevamento bufalino è legato al territorio dell'Agro Pontino e della Valle dell'Amaseno (in provincia di Latina e Frosinone) 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 Campana DOP e nelle zone tradizionali di allevamento del sud del Lazio anche per la carne e i prodotti derivati. Come è ben noto l'allevamento dei soggetti maschi bufalini non ha mai trovato uno sbocco economico interessante, ma a Priverno grazie alla presenza di storiche macellerie locali, come ad esempio quella della famiglia Mastrantoni, tale prodotto si è ricavato una sua nicchia di mercato soprattutto presso le osterie e la ristorazione locale dove di piatti tradizionali a base di carne di bufala ce ne sono a volontà (pappardelle campagnole, spezzatino rustico, braciola di bufala, arrosto di bufale carpaccio di bufala). È dal 1828 che la famiglia Mastrantoni ha rivolto il proprio interesse alla carne di bufala trovando la giusta strada per valorizzare un prodotto, evidentemente poco apprezzato sul mercato, attraverso una attenta scelta della carne bufalina, messa in vendita sia fresca che trasformata in ottimi salumi. L'importanza di questo prodotto sul territorio è stata anche celebrata con la prima Sagra della carne e mozzarella di bufala presso Fossanova di Priverno il 13 e 14 aprile del 1985.



CARNE DI CONIGLIO LEPRINO VITERBESE

LEGAME CON
LA BIODIVERSITÀ

Territorio interessato alla produzione
Provincia di Viterbo

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO La carne del coniglio leprino viterbese risulta particolarmente saporita, con una buona consistenza alla cottura e senza la presenza di odori sgradevoli, grazie al tipo di allevamento praticato all'aperto. Il coniglio leprino viterbese è una razza costituita geneticamente da nuclei di animali appartenenti alla razza Grigio Locale, presente nel territorio viterbese, incrociati con altre razze: Bianco Neozelandese, Lepre Belga e LOP. Si caratterizza per una spiccata rusticità e adattamento all'allevamento all'aperto. È una razza media, da carne, caratterizzata da tronco allungato e con masse muscolari ben sviluppate. Gli arti sono dritti, lunghi, con impalcatura scheletrica sottile e le zampe sono provviste di unghie di colore corno scuro. La pelliccia, uniforme, densa e ben strutturata per tutto il corpo, è di colore grigio fulvo con ventre, gola e faccia ventrale della coda di colore bianchi con possibile tonalità di rosso, derivante dalla razza Lepre. La testa, con profilo lievemente convesso, nel maschio, più leggera e allungata nella femmina, porta orecchie ampie, lunghe leggermente rivolte all'indietro e divaricate che presentano il caratteristico bordo nero sul margine apicale. Gli occhi sono grandi e vivaci. I riproduttori raggiungono il peso medio di 4,5-5 kg. I coniglietti hanno un buon accrescimento e all'età di quattro mesi raggiungono il peso di 3,3-3,4 kg con una buona resa al macello che supera a volte il 60%. Grazie all'attività dell'Università della Tuscia, in collaborazione con alcuni allevatori locali, è stato possibile il recupero dei nuclei di coniglio Grigio Locale.

METODO DI PRODUZIONE Il coniglio leprino viterbese è una risorsa animale autoctona a rischio di erosione genetica, tutelata dalla LR 15/2000. Viene allevato all'aperto con il sistema delle celle interrate e con mangimi non medicati e senza l'uso di antibiotici. L'allevamento all'aperto garantisce la riduzione della carica batterica cui sono esposti gli animali, assicurandone le migliori condizioni di benessere: i conigli nelle ore più calde si riparano nella parte interrata delle gabbie in modo da godere di un microclima più fresco. La parte interrata rappresenta anche il luogo più idoneo dove sistemare il nido per i piccoli che trovano un ambiente asciutto, pulito e confortevole. L'alimentazione è costituita da foraggio aziendale e/o sottoprodotti (10%), mangime bilanciato extra-aziendale non medicato a base prevalente di erba medica disidratata. Il ciclo di produzione varia a seconda del numero dei coniglietti nati e secondo le esigenze fisiologiche del coniglio stesso. Lo svezzamento dei coniglietti ha una durata leggermente superiore al mese e ha inizio quando i piccoli raggiungono i 9 etti di peso. Il peso di macellazione è intorno ai 2,3-2,8 kg. Il Centro Sperimentale Allevamenti Cunicoli Alternativi è l'organo che gestisce il Registro Anagrafico di Razza della Provincia di Viterbo.

CENNI STORICI La presenza del coniglio sul territorio viterbese è documentata sin dal tempo degli Etruschi. A questo popolo, infatti, si deve sia la tradizione della caccia che quella culinaria legata a questo animale, come è dimostrato dalle pitture della necropoli di Tarquinia. Nel medioevo lepri e conigli selvatici sono diffusi nel viterbese ed è probabile che fossero, perfino, allevati allo stato brado, come pare che facessero i monaci dell'Isola Bisentina sul Lago di Bolsena. Dagli anni '50 del '900 si ha notizia di un macello riservato solo ai conigli, dando motivo di ritenere che la cunicoltura si sia incrementata proprio a cavallo della seconda guerra mondiale e nel decennio successivo. Nel 1975 a Bagnaia, frazione di Viterbo, viene istituita la "Mostra mercato del coniglio e degli animali da cortile" che si tiene nella seconda metà di giugno. La razza "Coniglio leprino viterbese" è documentata dal 1978 ad opera di una cooperativa di cunicoltori.

a tavola

CONIGLIO LEPRINO VITERBESE ALLE ERBE

Ingredienti: 1 kg di Coniglio Leprino Viterbese, salvia, rosmarino, aglio, olio extra vergine di oliva, pancetta, un bicchiere di vino bianco, un bicchiere di brodo, sale q. b.

Procedimento: tagliare a pezzi il coniglio e cospargerlo con un trito finissimo di salvia, rosmarino e spicchi d'aglio. Riporlo in uno scolapasta e farlo scolare per una notte. Preparare un soffritto finissimo composto dagli stessi ingredienti della marinata con l'aggiunta di dadini di pancetta. Unire i pezzi di coniglio, un po' d'olio e far rosolare, quindi, aggiungere un bicchiere di vino bianco e un bicchiere di brodo. Cuocere prima a fuoco vivo e poi a fuoco molto lento per circa un'ora e mezza.



CARPACCIO DI BUFALA

Territorio interessato alla produzione
Provincia di Latina, Provincia di Frosinone

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO Il carpaccio di bufala è una carne poco essiccata, magra e particolarmente tenera, ottenuto dalla lavorazione dei tagli pregiati della carne di bufala (di vitelloni o maschi castrati) come il girello e la lombata. È un prodotto particolarmente aromatico, fresco e profumato grazie alla tecnica della marinatura sottovuoto a base di sale, peperoncino, aglio, ginepro, rosmarino e alloro. Inoltre nel caso di una asciugatura con il fumo naturale (affumicatura) il carpaccio di bufala acquista un leggero e gradevole profumo e sapore di affumicato.

METODO DI PRODUZIONE La marinatura del girello e della lombata, che serve per intenerire e insaporire la carne ma anche a evitare processi di ossidazione del tessuto muscolare, ha una durata di 21-28 giorni. Terminata la marinatura il carpaccio viene tolto dal sottovuoto, fatto sgocciolare e posto ad asciugare in cella di asciugatura, o in una cantina storica geo-naturale, a una temperatura iniziale di 22°C che scende gradualmente a 12-14°C e a una umidità relativa di circa 78%. L'asciugatura ha una durata di 20-25 giorni e avviene anche con il fumo naturale (affumicatura) grazie all'impiego di legni non resinosi che conferiscono al prodotto il profumo e sapore tipico del prodotto affumicato.

CENNI STORICI Il carpaccio di bufala deriva dalla lavorazione della carne di bufala appartenente alla razza "Bufala mediterranea italiana", storicamente presente nel Lazio meridionale, con particolare riferimento al comprensorio dell'Agro Pontino e della Valle dell'Amaseno. La trasformazione della carne bufalina (che deriva soprattutto dai soggetti maschi bufalini) in ottimi salumi, già da più di 50', 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 macellerie locali, come ad esempio quella della famiglia Mastrantoni, tale prodotto si è ricavato una sua nicchia di mercato. È dal 1828 che la famiglia Mastrantoni, ha una vera propria "vocazione bufalina" che gli ha permesso di trovare la giusta strada per valorizzare un prodotto, evidentemente poco apprezzato sul mercato, attraverso una attenta scelta della carne bufalina, messa in vendita sa fresca che trasformata in ottimi salumi.





COPPA VITERBESE

PAT POSSIBILITÀ DI ACCESSO ALLE DEROGHE IGIENICO SANITARIE

Territorio interessato alla produzione
Provincia di Viterbo

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO Con il termine di "coppa" nella provincia di Viterbo si identifica un gustosissimo salame imbeccato cotto, ricavato dalla testa del maiale, privata però, del cervello, del guanciale, delle ghiandole salivari, degli occhi, della parte interna delle orecchie e di gran parte del naso.
A seconda della zona di produzione è previsto anche l'impiego di altri tagli, quali zampi, lingua, pancetta. I maiali da cui deriva la materia prima sono alimentati a secco o allevati al pascolo fino a 10-12 mesi. Il finissaggio è fatto con cereali, in porcilaia. I suini sono macellati a peso vivo di 120-160 kg. La Coppa Viterbese si presenta di forma a mattonella o cilindrica, sapore tendente al piccante, colore da grigio a rosso scuro tendente al marrone, peso variabile da 1 a 10 kg. Ben riconoscibili i tessuti nervosi e cartilaginei.

METODO DI PRODUZIONE Nella preparazione diffusa nel Viterbese, la testa viene lavata accuratamente, asportando l'eventuale sangue coagulato; per chi utilizza anche gli zampi, la lingua e la pancetta, si procede con il loro lavaggio e rifilatura. Si pulisce bene la cotenna, bruciacchiandone le setole. Si taglia la testa in vari pezzi e la si cuoce per circa tre ore in un pentolone con acqua salata. Un tempo si aggiungeva anche la coda e la trippa, ma oggi non più. Quando le carni sono ancora tiepide, si eliminano le parti ossee, quindi le restanti parti magre si tagliano a pezzi più piccoli e si depositano in un grosso recipiente dove si condiscono con sale, pepe, aglio tritato, buccia di arancia tagliata a striscioline, pistacchi, pinoli scottati in acqua calda e altre spezie a piacere, come il peperoncino (a Soriano si usa anche la noce moscata, a San Lorenzo Nuovo la cannella). Si introduce il tutto negli stampi di legno o acciaio o in involucri naturali o sintetici o in un sacchettino di cotone ben pulito che viene legato con uno spago e deposto su un piano di marmo, con sopra un tagliere a superficie piana, sul quale si deporrà un peso, lasciando riposare per 24 ore in cella frigo a 4°C. Durante questa fase avverrà una discreta fuoriuscita di sostanza gelatinosa, ricca di sale, che un tempo veniva prelevata con un coltello e mangiata sul pane. Quando si condiscono le carni, occorre tenere presente la perdita di sale, per cui è necessaria una certa esperienza, per evitare di ottenere una Coppa "sciapa". Al termine della preparazione, la Coppa assume forma a parallelepipedo o cilindrica ed è morbida al tatto. Da molti anni anche le industrie del settore che operano nel territorio la producono regolarmente.

CENNI STORICI Non si sa a quando si deve far risalire questa preparazione ma, di certo, sappiamo che, nel basso medioevo, il capo del maiale aveva la stessa importanza del resto dell'animale.
Dallo Statuto dei macellari di Viterbo del 1384 si apprende che era espressamente vietato comprare o vendere suini senza testa. Nello specifico si legge: "Volemo che nullo compari bestia da nulla persona che se volesse ritenere per sé il capo d'essa bestia". Selvaggina e teste di maiali o di cinghiali, spiega Montanari, sono, nel basso Medioevo, le pietanze più apprezzate o le più gratificanti per i convitati delle casate nobiliari.





CAPOCOLLO O LONZA

PAT POSSIBILITÀ DI ACCESSO ALLE DEROGHE IGIENICO SANITARIE

Territorio interessato alla produzione
Lazio

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO Di forma cilindrica, il Capocollo o Lonza, presenta peso variabile da 1,2 a 2 kg e colore interno rosso, screziato di bianco. Il sapore è sapido, più o meno aromatizzato a seconda dei condimenti impiegati: sale, pepe, aglio ed, eventualmente, peperoncino e noce moscata. Il tipo di aromi utilizzati varia a seconda dell'area di produzione.

METODO DI PRODUZIONE Il Capocollo o Lonza si ricava dalla porzione superiore del collo fino alla 6a vertebra di suini, macellati a peso vivo variabile dai 120 ai 160 kg, la cui alimentazione può essere al pascolo (maggio-ottobre) o a secco con cereali e castagne (novembre-marzo), a secco fino a 25-30 kg di peso vivo e successivamente alimentati con acqua e farina (pastone), fino al momento della macellazione. Previa rifilatura, le carni sono sottoposte a salatura a secco, anche su basi di legno, per 12-24 ore o per 3-10 giorni, a seconda della zona di produzione e conservate in cella frigo a 5°C; segue il lavaggio con vino. Nel corso della lavorazione sono aggiunte spezie ed erbe aromatiche diverse a seconda delle località di produzione, quali: pepe, aglio, finocchio, peperoncino e vino. Dopo il condimento, il Capocollo o Lonza viene sottoposto ad asciugatura per circa 1 settimana in cella di stufatura a 10-20°C e 75% di UR o in locale specializzato, riscaldato con stufa a legna. La stagionatura va da un minimo di 60 giorni a un massimo di 150 giorni, in locale specializzato di montagna o in cella a 14°C con 80% di UR, per 2 mesi.

CENNI STORICI Il Capocollo o Lonza è uno dei prodotti più caratteristici del nostro territorio. Si tratta di un prodotto più volte citato nei trattati enogastronomici, con forte presenza presso le norcinerie locali.



COPPA REATINA

PAT POSSIBILITÀ DI ACCESSO ALLE DEROGHE IGIENICO SANITARIE

Territorio interessato alla produzione
Provincia di Rieti

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO Prodotta tradizionalmente nel periodo invernale, la Coppa Reatina è un salume cotto, di pezzatura da 1 a 12 kg e dalla caratteristica forma a mattonella. Il colore è rosso cupo, il sapore è sapido, piccante e fortemente aromatizzato.

METODO DI PRODUZIONE La Coppa Reatina deriva dalla lavorazione di alcuni tagli anatomici (testa, zampi, lingua e cotica) di suini macellati al peso vivo di 100-120 o 140-160 kg, alimentati a secco con cereali e castagne o in alcuni casi allevati al pascolo da maggio a ottobre. Entro 24-48 ore dalla macellazione, gli zampi, la testa, la lingua e il 10% di cotica, previa rifilatura, sono sottoposti a cottura in acqua bollente, con eventuale aggiunta di aromi quali cipolla, sedano e chiodi di garofano, per 4 ore o fino al completo distaccamento della carne dalle parti ossee e cartilaginee. Terminata la cottura, le carni vengono insaporite a caldo con sale, pepe, noce moscata, cannella, chiodi di garofano, buccia di arancia o limone, aglio, peperoncino e mandorle. Segue la posa negli stampi e la pressatura per 1 giorno con successivo raffreddamento in cella frigo a 4-5°C per 24 ore.

CENNI STORICI La Coppa Reatina è di antica produzione. Nasce dall'impiego di quelle parti di carne suina scartate dopo il sezionamento, in quanto non utilizzabili per la preparazione di salumi conservati. La lavorazione delle carni suine e la loro trasformazione in prodotti della salumeria fanno parte della tradizione norcina che, soprattutto nel comprensorio dell'alto reatino, grazie anche alle favorevoli condizioni climatiche, ha una storia antica.



COPPA MARMOSEDIO

Territorio interessato alla produzione
Marmosedio (Fiamignano, RI)

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO Il nome viene da Marmosedio, piccolo paese che ricade nel comune di Fiamignano (RI). Si tratta di un insaccato non stagionato, a base di carne di maiale bollita, ottenuta dalla testa, dalla cotenna e con una piccola aggiunta di carne bovina, lavorate a punta di coltello. Le spezie e gli ingredienti aggiunti per aromatizzare l'impasto sono: cannella, noce moscata, peperoncino essiccato e frantumanto, sale, una piccola quantità di pepe, scorza di arancia e di limone grattugiata o frullata, cui si aggiungono un goccio di rhum e di sambuca. In questo modo l'odore e il sapore si mantengono equilibrati. La fetta ha una consistenza compatta, in parte gelatinosa ma che non si impasta in bocca. Mostra più colori dal rosato, al grigio, al marroncino a seconda dei pezzi di carne, alternati alla trasparenza della gelatina, sapore delicato ma deciso con retrogusto di spezie tra cui prevalgono gli agrumi e la cannella.

METODO DI PRODUZIONE Prima di iniziare la lavorazione, si rimuove il cervello dalla testa mentre le cotenne vengono sottoposte a bruciatura e poi a lavaggio e raschiatura con acqua calda e spazzola. Una volta finita l'operazione di pulizia, le parti vengono rimesse a bagno per altre 24 ore in acqua fredda e in frigo a bassa temperatura, per rimuovere eventuali impurità. Ultimato il lavaggio, testa (spaccata a metà) e cotenne sono pronte per essere bollite in un caldaio, dove per ultima, viene aggiunta una piccola parte di carne di vitello: un tempo si trattava della testa dell'animale; oggi si preferisce aggiungere tagli da bollito. La cottura dura circa tre ore e una volta conclusa, con una ramina molto grande e robusta si estraggono i pezzi di carne e si scolano dal brodo in eccesso. La testa va disossata mentre naso, orecchie e occhi vengono rimossi e scartati. Le carni a questo punto sono pronte per essere battute a mano con il coltello e via via che si riducono in pezzi, si fanno scivolare in un recipiente dove si mescolano. Per amalgamare il tutto si aggiunge un mestolo di brodo di cottura o quel che basta a legare insieme i tagli che risultano molto eterogenei tra loro. A questo punto si possono aggiungere le spezie. La miscela di spezie prevede peperoncino fresco (essiccato in forno e poi frantumato), sale, poco pepe, cannella, noce moscata ben sminuzzate e ben miscelate. In un altro recipiente vanno amalgamate le scorze di arancia e limone grattugiate con i liquori. L'impasto di carne, condito con aromi e spezie è pronto per essere insaccato in un budello di carta speciale e cellulosa. Una volta chiusa, la Coppa, ancora calda, si raffredda gradualmente in una stanza di stagionatura, dopodiché passa una seconda notte in frigo a -4 gradi e poi resta a 0 gradi per non farla congelare. Per la Coppa Marmosedio non è previsto l'utilizzo di conservanti. Alla fine di questo processo, ogni pezzo, dal peso di circa 2,5 kg, viene messo sottovuoto per migliorarne la conservazione che, se svolta correttamente, può durare tra i 30 e i 45 giorni.

CENNI STORICI L'allevamento del maiale nel Cicolano ha origini remote e le notizie sulla lavorazione delle carni di questo animale sono rintracciabili sia in testi di epoca medievale, sia in altri più recenti, come l'Inchiesta Agraria Jacini (1885) in cui il Circondario di Cittaducale riporta come la maggior parte dei maiali venisse allevata presso le famiglie per autoconsumo. Nella stessa relazione si legge inoltre: "dei porci si utilizza tutto e la conservazione avviene tanto allo stato fresco che salato".
La preparazione della Coppa Marmosedio è legata proprio alla domesticità dell'allevamento suino e alla necessità di non sprecare davvero nulla dell'animale macellato, tanto che fino a qualche decennio fa, era tradizione bollire anche le ossa per recuperare quel poco di carne che non si era riusciti a rifilare. Come tutte le coppe, anche questa ha tra i suoi ingredienti principali le carni estratte dalla testa e dalle cotenne del maiale, bollite e condite con spezie e aromi. Ma la particolarità che la contraddistingue sta nell'aggiungere all'impasto la carne di vitello, un tempo ottenuta dalla testa dell'animale mandato al macello nel periodo di Natale. L'aggiunta del tutto peculiare dei liquori invece pare sia legato al rientro in paese dei lavoratori stagionali proprio in vista delle festività. La Coppa era mangiata tra due fette di pane, mentre insaccati nobili come il prosciutto, erano destinati ai grandi eventi conviviali come i matrimoni o i battesimi.



COPPIETTE AFFUMICATE DI BUFALA

PAT POSSIBILITÀ DI ACCESSO ALLE DEROGHE IGIENICO SANITARIE

Territorio interessato alla produzione
Provincia di Latina, Provincia di Frosinone

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO Le Coppiette affumicate di bufala sono listarelle di carne più o meno grandi, di colore variabile dal rosso vivo al marrone scuro, ottenute dalla lavorazione di carne magra di bufala ricavate dalle rifilature dei tagli di seconda scelta. Sono particolarmente saporite e aromatiche grazie al condimento con il sale, peperoncino, abbondante aglio e vino bianco; presentano un caratteristico sapore e profumo di affumicato dovuto all'affumicata naturale con foglie di alloro e rosmarino. Sono generalmente vendute sfuse o confezionate in vaschette o in buste per alimenti.

METODO DI PRODUZIONE La materia prima impiegata per la produzione delle Coppiette affumicate di bufala deriva da diversi tagli magri anatomici di seconda scelta, che vengono rifilati e privati delle parti grasse in eccesso. La carne, stoccata in cella frigo a 2-4°C o lavorata entro le 24-48 ore dalla macellazione, viene rifilata e tagliata in listarelle più o meno lunghe. Segue la fase di condimento con il sale, il peperoncino, abbondante aglio e vino bianco che serve per far amalgamare meglio gli aromi e marinare le strisce di carne. Le fasi di condimento e marinatura durano circa 24 ore. L'essiccatura avviene per 4-6 giorni con fumo naturale (foglie di alloro e ginepro messe nel crogiolo), in cella di affumicatura ventilata e con una temperatura non superiore ai 40°C. Segue una fase di riposo e il confezionamento a mazzetti riuniti con spago o sciolti in vaschette o sottovuoto.

CENNI STORICI Le coppiette sono un prodotto storico del Lazio. Pastori e i butteri le preparavano e le consumavano durante i loro viaggi di transumanza, anche dopo tempi relativamente lunghi. Originariamente prodotte con carne di cavallo e, forse ancor prima con carne di asino, la cui produzione oggi vive grazie solo alla passione di pochissimi produttori locali, le coppiette che si trovano maggiormente sul mercato sono quelle di suino e bovino. Ma a Priverno (in provincia di Latina), così come nella Valle dell'Amaseno e in Agro Pontino, già da molti anni si consumano le Coppiette locali, ovvero quelle affumicate di bufala, lavorate presso le storiche macellerie locali, come ad esempio quella della famiglia Mastrantoni che dal 1828 ha iniziato a lavorare la carne di bufala, di cui vi era sempre disponibilità nell'Agro Pontino.





COPPIETTE (DI CAVALLO, SUINO, BOVINO)

PAT POSSIBILITÀ DI ACCESSO ALLE DEROGHE IGIENICO SANITARIE

Territorio interessato alla produzione
Lazio

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO Le Coppiette sono listarelle di carne più o meno grandi, di colore variabile dal rosso vivo al marrone scuro, ottenute dalla lavorazione di carne magra di suino, bovino (anche di razza Maremmana) ed equino. Vengono essiccate, condite con il sale e aromatizzate con peperoncino, coriandolo, semi di finocchio, aglio, rosmarino e vino bianco. In questi ultimi anni da alcuni produttori è stata recuperata la produzione di coppiette di carne di asino. Le Coppiette, tagliate in diverse dimensione e lunghezza e poste a essiccare con aria calda o cotte al forno, vengono generalmente vendute sfuse.

METODO DI PRODUZIONE Originariamente prodotte con carne di cavallo e ancor prima con carne di asino, la cui produzione oggi vive grazie solo alla passione di pochissimi produttori locali, le Coppiette che si trovano maggiormente sul mercato sono quelle di suino e bovino. La materia prima impiegata deriva da diversi tagli magri anatomici a seconda dell'animale impiegato e della zona di produzione: prosciutto, pancetta, filetto, spalla, collo, petto, muscoli addominali, quarto posteriore, polpa grezza. Gli animali sono: il suino pesante italiano alimentato a secco e con peso vivo alla macellazione di 130-160 kg circa; bovini con particolare riferimento al bovino Maremmano allevato al pascolo; cavalli di 12-36 mesi, alimentati al pascolo; asini. La carne, stoccata in cella frigo a 2-4°C o lavorata entro le 24-48 ore dalla macellazione, viene rifilata e tagliata in listarelle di minimo 1x1 cm di spessore 15-40 cm di lunghezza. Segue la salatura e la conciatura con modalità e tempi differenti: per 24-48 ore a 5°C unitamente al condimento; in salamoia di vino non satura per 7 giorni; a secco con aggiunta di peperoncino; con immersione in vino bianco per 48 ore con pepe, peperoncino, finocchio, aglio, paprika, limone; con immersione in vino rosso riscaldato e peperoncino, paprika dolce e forte; per aspersione, dopo salatura, con peperoncino, anice, seguita da riposo per 15 giorni; con immersione in vino rosso per 4-5 giorni, con ginepro, salvia, peperoncino, finocchio e rosmarino; per esposizione all'aria in celle retinate, per 3-4 giorni. Segue l'essiccatura anch'essa effettuata con modalità e tempi variabili: in cella di stufatura a 20-22°C per 1 settimana, in apposito locale areato per 3-4 giorni, in locale specializzato, alla temperatura di 13-16°C, per 15 giorni; per 10-15 giorni a temperatura ambiente fredda; dopo stufatura per 6 giorni a 20°C e successivamente in cella per 90 giorni a 1-4°C; in sala di essiccazione per 48-60 giorni a una temperatura superiore di 2-3°C rispetto alla temperatura del laboratorio; mediante stufatura a camino per 5-6 ore; in sala di essiccazione a 18-20°C, con 80% di umidità relativa per 10-12 giorni; per 30 giorni in cella a 12°C. Alcune aziende effettuano la cottura al forno per alcune ore. Segue una fase di riposo e il confezionamento.

CENNI STORICI Le Coppiette (di cavallo, suino, bovino), inizialmente prodotte in Ciociaria nelle vallate dei Monti Ernici tra Guarcino e Vico nel Lazio, si sono diffuse in seguito in tutto il Lazio. Si narra che i pastori e i butteri le preparavano e le consumavano durante i loro viaggi di transumanza, anche dopo tempi relativamente lunghi. Ciò fa pensare che originariamente le Coppiette fossero solo quelle di cavallo. Le Coppiette di cavallo continuano a vivere nel profondo del costume romano e castellano, ma negli ultimi anni, vista anche la maggiore disponibilità della carne di suino e bovino, i produttori locali hanno iniziato a preparare le Coppiette anche con queste carni, trovando un forte apprezzamento da parte del consumatore. Si è diffuso il loro consumo come pasto rapido dei lavoratori e come pasto da taverna, mantenendo una costante presenza nelle norcinerie e nelle enoteche locali e, soprattutto, nelle famose fraschette dei Castelli. Il nome sembra derivare dalle tecniche di preparazione, che le vuole piegate a metà su un filo posto davanti a un fuoco per essere essiccate o perché legate e vendute a coppia. I "coppiettari", passando per le strade delle città, urlando "coppieeehh", le offrivano con un bicchiere di vino ai passanti, suggestiva immagine descritta anche da Amilcare Pettinelli nel sonetto Er coppiettaro: "Gira pe' l'osterie e , spesso va a li Castelli, e imbocca a'gni tinello giacchetta bianca, ar braccio un canestrello, co' le coppie e le nocchie che cià messo. Eccolo er coppiettaro!". Evento dedicato alle Coppiette di bovino maremmano è la Sagra delle Coppiette che si tiene nel mese di maggio a Marcellina (RM), in concomitanza dei festeggiamenti dedicati alla Madonna delle Ginestre. La sagra, giunta all'87a edizione, viene organizzata dal Comitato dei Butteri.



FILETTO DI LEONESSA

PAT POSSIBILITÀ DI ACCESSO ALLE DEROGHE IGIENICO SANITARIE

Territorio interessato alla produzione
Leonessa (RI)

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO Il Filetto di Leonessa presenta forma parallelepipeda o cilindrica, colore interno roseo e screziato di bianco. La tradizionalità di questo salume è legata al tipo di materia prima utilizzata che deriva da suini pesanti alimentati a secco e soprattutto alla tecnica della speziatura con pepe e vino, all'interno di botti di legno. Inoltre la stagionatura viene effettuata in locali storici.

METODO DI PRODUZIONE Entro 24 ore dall'arrivo della mezzena viene effettuato il sezionamento dei tagli, mantenuti poi in cella frigo. Scelto il taglio idoneo, ossia il filetto, si procede alla salatura con sale e l'immersione per 18 ore nel vino, arricchito con pepe. Successivamente viene effettuata la speziatura con il pepe, un lavaggio con successiva asciugatura e la stagionatura in locale specializzato a 13-15°C per 2 mesi.

CENNI STORICI Leonessa vanta una tradizione secolare nell'allevamento del maiale e nella lavorazione di carni suine. Ogni parte del maiale è utilizzata al meglio, come era consuetudine di tutte le famiglie contadine, soprattutto quelle delle zone montane. Nei secoli XV-XVI qui fioriscono le industrie, principalmente quella laniera, ma quando l'arte della lana volge al declino fioriscono altre attività, quali la lavorazione di carni suine e dei latticini. La tradizione della lavorazione delle carni di suino è stata mantenuta nel tempo da aziende già attive.



GUANCIALE

PAT POSSIBILITÀ DI ACCESSO ALLE DEROGHE IGIENICO SANITARIE

Territorio interessato alla produzione
Lazio

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO Si tratta di un salume di circa 1 kg di peso che presenta la caratteristica forma anatomica della guancia (triangolare). Il colore è rosso, con la parte di tessuto adiposo di colore bianco roseo. Il sapore va da sapido delicato a sapido piccante con aroma di affumicato, nel caso di Guanciale sottoposto ad affumicatura naturale.

METODO DI PRODUZIONE Si prepara con la guancia del suino alimentato a secco con prevalenza di cereali e/o al pascolo e macellato al peso vivo di 120-160 kg. La guancia, rifilata entro 24 ore dalla macellazione, viene sottoposta a salatura e al condimento, con modalità differenti in base alla zona di produzione. Prima della stagionatura il guanciale viene liberato del sale e del condimento in eccesso. Le spezie utilizzate sono l'aglio, il pepe, il peperoncino, il finocchio selvatico, il vino rosso o bianco. L'asciugatura, eseguita in locale specializzato, avviene per 5-7 giorni a 16-18°C o mediante riscaldamento a camino alimentato con legna di olivo o quercia e biancospino. In alcuni casi è prevista una doppia asciugatura che dura complessivamente 3 giorni. Il guanciale stagiona per periodi variabili da 30-45 giorni fino a un massimo di 120 giorni in locale a 12-17°C e 66-75% di UR o alla temperatura ambiente di una cantina storica per le produzioni tradizionali invernali. Alcuni produttori, prima della vendita del Guanciale, praticano l'affumicatura per 10-12 ore con fumo di legno di ginepro.

CENNI STORICI Le famiglie contadine soprattutto delle zone montane erano solite lavorare carni di maiale per ottenere alcuni alimenti da stagionare e conservare in periodo invernale.



GUANCIALE AMATRICIANO

PAT POSSIBILITÀ DI ACCESSO ALLE DEROGHE IGIENICO SANITARIE

Territorio interessato alla produzione
Provincia di Rieti

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO Il Guanciale amatriciano si ottiene dalla guancia rifilata del suino pesante nazionale sottoposta a condimento con sale, saccarosio, aromi naturali (aglio a scaglie, pepe nero macinato e peperoncino, antiossidanti e conservanti); il guanciale viene lasciato stagionare per un periodo variabile da 1 a 3 mesi. Di forma triangolare, questo salume si caratterizza per un sapore intenso, deciso e saporito e la fetta al taglio si presenta molto compatta con colore bianco della parte grassa e rosso vivo della parte magra. Il peso va da 1,2 a 1,5 kg.

METODO DI PRODUZIONE Rifilati e ben nettati, i guanciali vengono sistemati a strati in contenitori d'acciaio; ogni strato viene ricoperto con sale, spezie, conservanti, antiossidanti e saccarosio nel rispetto della ricetta tradizionale. I contenitori vengono pesati, inseriti nella massaggiatrice e sottoposti al primo massaggio: girati complessivamente per circa 15 minuti in modo da consentire alla carne di insaporirsi uniformemente. A questo punto, viene aggiunta acqua fredda nella misura del 20% del peso, in modo da preparare la salamoia. I guanciali vengono poi trasferiti nella cella frigo dove permangono per 5 giorni alla temperatura compresa tra 2-5ºC. La fase successiva prevede un secondo massaggio di soli 10-15 minuti, dopo il quale i guanciali vengono nuovamente conservati nelle celle frigo per altri 5 giorni. Segue la fase di asciugatura del prodotto. I guanciali vengono liberati del sale in eccesso, sgocciolati, legati con spago, insaporiti sulla superficie esposta, ossia non coperta da cotenna, con pepe o peperoncino.

Dopo essere stati appesi ai carrelli, vengono riposti nelle celle di stufatura a temperatura compresa tra 13 e 21°C e umidità relativa del 55-63% per 36-48 ore; e poi di nuovo per le successive 24-36 ore a temperatura e umidità compresa tra 15-18°C e 58-65% di UR. Terminata la fase di asciugatura, il prodotto viene collocato nelle sale di stagionatura dove permane per 45-50 giorni a temperatura di 12-15°C e umidità del 60-70%. Conclusa la stagionatura, i prodotti vengono mantenuti in cella fino al momento della vendita.

CENNI STORICI Il guanciale ha un legame molto forte con il territorio di produzione, a cavallo tra Abruzzo e Lazio (in particolare i comuni di Amatrice, in provincia di Rieti, e Campotosto, in provincia de L'Aquila), poiché è stato parte integrante dell'alimentazione dei pastori dei Monti della Laga: la necessità di assicurarsi, nei mesi di permanenza in montagna, alimenti di facile conservazione e buon apporto calorico, ha reso congeniale il ricorso al guanciale che, assieme al pecorino, era originariamente l'unico condimento per la pasta: Gricia e Amatriciana.

Un documento importante per quanto riguarda la lavorazione delle carni suine in Amatrice, in particolare del guanciale, è la Statistica del Regno di Napoli fatta stilare da Gioacchino Murat nel 1811. L'inchiesta raccoglie con puntualità una serie di informazioni sul tessuto socio-economico dei territori sottoposti al Regno. In particolare, l'Abruzzo Ultra Secondo, comprendeva oltre che gran parte dell'attuale Abruzzo anche le alte valli del Velino e del Salto, nell'attuale provincia di Rieti. Qui si legge che: "nel Cicolano, in Amatrice e in qualche altro punto della provincia si fa industria di maiali", con prodotti di qualità che erano esportati in larga misura nelle città e nei territori circostanti, giungendo fino a Napoli. La "Statistica" ricorda come le principali tipologie dei prodotti derivati dalla carne suina nell'area erano prosciutti, guanciali, mortadelle, salsicciotti, salsicce e sanguinacci, mentre con il grasso si confezionavano lardo, ventresche, "moccolari" (voce dialettale che sta per "barbaglie" o guanciali), strutto e "ingoglie".

a tavola

PASTA DEL "VERGARO" O DEL PASTORE

Ingredienti: guanciale amatriciano, ricotta ovina, formaggio pecorino, olio extravergine di oliva, pepe, sale q. b.
Procedimento: mettere in una padella il guanciale amatriciano tagliato a listarelle e farlo rosolare a fuoco vivo con pochissimo olio extravergine di oliva. Togliere dalla padella i pezzetti di guanciale e amalgamarli in un recipiente a parte con la ricotta ovina, il pecorino grattugiato e il pepe in modo da formare una crema abbastanza densa. Nel frattempo far bollire la pasta, che una volta pronta, va amalgamata in padella con la crema di ricotta ovina, guanciale, pecorino e pepe. Aggiungere, se gradito, il pecorino grattugiato.



GUANCIALE DEI MONTI LEPINI AL MAIALE NERO

PAT POSSIBILITÀ DI ACCESSO ALLE DEROGHE IGIENICO SANITARIE

LEGAME CON LA BIODIVERSITÀ

Territorio interessato alla produzione
Carpineto Romano, Roma (RM)

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO Prodotto nei mesi invernali, il Guanciale dei Monti Lepini al maiale nero si ottiene dalle guance di maiali della razza locale Maiale nero dei Monti Lepini condite e aromatizzate con pepe, peperoncino, finocchio, timo e rosmarino. Presenta la classica forma triangolare e pezzatura da 0,5 a 1 kg. La stagionatura va da 20 a 120 giorni.

METODO DI PRODUZIONE Le guance del suino nero dei Monti Lepini, allevato al pascolo e a secco con prevalenza di cereali e macellato al peso vivo di 130-150 kg, vengono rifilate, salate, condite con pepe e peperoncino, finocchio, timo e rosmarino e marinate nel vino per 7 giorni, in cella frigo a 5°C. La stagionatura va da 20 a 120 giorni a 14°C in cella frigo o in locale storico.

CENNI STORICI Prodotto storico dei Monti Lepini a oggi difficilmente reperibile per la ridotta presenza del maiale nero dei Monti Lepini (Apulo Calabrese) considerata una razza "danneggiata" e a rischio di erosione genetica, e per questo tutelata dalle LR 15/2000. Oggi, tramite l'intervento di questa legge regionale e le sinergie fra allevatori, norcini e il Comune di Carpineto, se ne sta tentando il recupero.



LARDO STAGIONATO AL MAIALE NERO

PAT POSSIBILITÀ DI ACCESSO ALLE DEROGHE IGIENICO SANITARIE

LEGAME CON LA BIODIVERSITÀ

Territorio interessato alla produzione
Province di Latina, Rieti, Roma

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO Questo lardo è preparato con lardo di pancetta e lombo di Nero dei Monti Lepini (Apulo Calabrese), una razza locale di suini, autoctona anche del Lazio, oggi considerata "danneggiata" e a rischio di erosione genetica. Esistono due tipologie di lardo stagionato al maiale nero: classico e aromatizzato. Forma rettangolare, colore bianco con minime screziature rosse, pezzatura di 1 kg, stagionatura da 90 a 120 giorni, sapore fortemente sapido, con accentuata aromatizzazione nella versione aromatizzata.

METODO DI PRODUZIONE I suini di Nero dei Monti Lepini, alimentati al pascolo e con successivo finissaggio a base di cereali, vengono macellati a 130-150 kg di peso vivo; dalle carcasse, entro 24 ore dalla macellazione, si ricava il lardo di pancetta e di lombo. La salatura, associata alla marinatura al vino Cesanese, avviene per 7 giorni in cella frigo a 5°C con successivo condimento a base di pepe e peperoncino. La stagionatura va da 90 a 120 giorni a 14°C in cella frigo o in locale storico.

CENNI STORICI Prodotto storico dei Monti Lepini legato all'allevamento brado nelle zone di bosco dei maiali neri locali. Il Nero dei Monti Lepini (Apulo Calabrese) è a rischio di erosione genetica e per questo iscritto al Registro Volontario Regionale come previsto dalla LR 15/2000 – Tutela delle risorse genetiche autoctone di interesse agrario.



LARDO DI LEONESSA

PAT POSSIBILITÀ DI ACCESSO ALLE DEROGHE IGIENICO SANITARIE

Territorio interessato alla produzione
Leonessa (RI)

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO Lardo di forma parallelepipeda, stagionato, sottoposto a salatura a secco e aromatizzato. La tradizionalità del Lardo di Leonessa è legata al tipo di materia prima utilizzata, che deriva da suini pesanti alimentati a secco e soprattutto alla tecnica della speziatura effettuata anche con essenze spontanee locali.

METODO DI PRODUZIONE La materia prima deriva dal lardo di schiena e di pancia. Entro 24 ore dall'arrivo della mezzena, viene effettuato il sezionamento dei tagli, mantenuti poi in cella frigo. Scelto il taglio idoneo di lardo, si procede alla salatura a secco per 90 giorni, mantenendo il prodotto a strati sovrapposti, in cella, a una temperatura massima di 4°C. Successivamente viene effettuata l'aromatizzazione con pepe, aglio, "serpuglio" (origano selvatico locale), maggiorana, alloro e rosmarino, disponendo il prodotto anche in botti di legno. La stagionatura avviene a 13-15°C per 3 mesi in cella o in locali storici.

CENNI STORICI A Leonessa, l'allevamento del maiale ha radici antiche e permetteva di avere a disposizione alimenti energetici, che si conservavano a lungo, se fatti stagionare. Da una guida del 1903, per questa zona: si legge: "grande è il commercio di [...] carne suina salata e manufatturata". Le tecniche di lavorazione sono state mantenute uguali a loro stesse fino al giorno d'oggi.



LARDO DI SAN NICOLA

PAT POSSIBILITÀ DI ACCESSO ALLE DEROGHE IGIENICO SANITARIE

Territorio interessato alla produzione
Cori (LT)

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO Lardo stagionato per 60 giorni, sottoposto a salatura a secco, aromatizzato con rosmarino, pepe e ginepro. La materia prima deriva dal lardo di schiena del suino. La forma è a mattonella e il colore è bianco leggermente rosato, tessitura compatta e morbida, erborinato all'esterno. Il Lardo di San Nicola si scioglie in bocca, lasciando al palato un sapore gradevolmente dolce.

METODO DI PRODUZIONE Per la preparazione del Lardo di San Nicola la materia prima deriva da carcasse di suino, giunte già eviscerate e dal peso morto di circa 140 kg. Le mezzene, giunte presso lo stabilimento, vengono immagazzinate in cella frigo per 72 ore a temperatura di circa 4°C. Segue il sezionamento e la rifilatura del lardo di schiena, salato a secco con il sale marino grosso per 10 giorni e condito con aglio, vino bianco, zucchero, menta, finocchio selvatico, coriandolo, pepe bianco macinato, pepe nero macinato, bacche di ginepro, rosmarino, il tutto all'interno di cassoni di acciaio. Non sono previsti additivi alimentari. La stagionatura avviene in circa 60 giorni.

CENNI STORICI Il Lardo di San Nicola nasce da un'antica ricetta tramandata oralmente di padre in figlio. Non si conosce il periodo preciso al quale attribuire le origini di tale produzione. Nei racconti degli anziani del posto resta vivo il ricordo dei festeggiamenti in occasione dell'uccisione del maiale. C'è chi fa risalire la preparazione al primo Novecento; chi invece afferma che il tutto è nato con l'avvento della seconda guerra mondiale. Una cosa però è certa: oggi si riesce a andare indietro di quattro generazioni che hanno sempre prodotto e consumato questo alimento di tutto rispetto, dal sapore pulito e genuino, arricchito dalle essenze erbacee locali.



GUANCIALE DI SUINO DI RAZZA CASERTANA

PAT POSSIBILITÀ DI ACCESSO ALLE DEROGHE IGIENICO SANITARIE

LEGAME CON LA BIODIVERSITÀ

Territorio interessato alla produzione

Provincia di Frosinone con particolare riferimento ad Arpino e Broccostella. Provincia di Latina. Città metropolitana di Roma Capitale

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO Il guanciale si ricava dalla guancia del maiale di razza Casertana macellato al peso vivo di 130-150 kg. Si tratta di un salume di circa 3 kg di peso posto a stagionato 4 mesi circa, che presenta la caratteristica forma anatomica della guancia, ovvero forma triangolare. Il colore è rosso, con la parte di tessuto adiposo predominante e caratterizzato da una consistenza dura e compatta, di colore bianco. Il sapore va da sapido a delicato con gusto speziato di pepe e aglio.

METODO DI PRODUZIONE Il Guanciale si prepara con la guancia del maiale di razza Casertana macellato al raggiungimento del peso vivo di circa 130-150 kg, con circa 2 anni di età, allevato in alcuni casi all'interno di aree boschive come quelle site presso Arpino e Broccostella in provincia di Frosinone e in provincia di Latina. L'allevamento è prevalentemente al pascolo semibrado con alimentazione a base di ghiande, erbe, radici, tuberi e di quant'altro riescono a trovare nel bosco e nei campi dove vivono, e integrazione a base di favino e cereali (tra i quali: triticale, orzo, farinaccio di grano duro, mais in ridotta quantità). La guancia, rifilata entro 12 ore dalla macellazione, viene sottoposta a salatura a secco e condimento con il pepe e aglio in spicchi o in polvere con aggiunta di starter naturali a fini tecnologici. I guanciali così conciati vengono conservati in cella frigo per almeno 15-20 giorni all'interno di vasconi di plastica al fine di favorire l'asciugatura e la perdita di liquidi in eccesso con la conseguente formazione della salamoia. I guanciali vengono sottoposti a rivoltamenti periodici al fine di avere una asciugatura omogenea e completa. Terminata tale fase si procede con la stufatura in cella a 22-24°C e UR del 50% per favorire una maggiore asciugatura del guanciale per un periodo sufficiente a renderlo asciutto al tatto (all'incirca per 48 ore). Seguono 4 mesi circa di stagionatura.

CENNI STORICI Nella provincia di Frosinone e Latina alcune aziende hanno recuperato e preservato la tradizionale trasformazione delle carni suine in ottimi salumi (salsicce secche, guanciale, pancetta, lonza e lonzino) utilizzando come materia prima le carni particolarmente pregiate appartenenti alla razza Casertana, ceppo di suino autoctono più importante dell'Italia Meridionale. Il maialino nero casertano è un animale rustico che ancora oggi in alcuni casi viene allevato come avveniva un tempo: allo stato semibrado nei boschi con nutrimento a base di ghiande, castagne, noci e frutti selvatici, alimenti naturali che donano alle sue carni sapori e profumi selvatici di una volta. La Casertana è stata inserita nel Registro Anagrafico delle razze suine italiane, curato dall'Associazione Nazionale Allevatori Suini (ANAS). Nei primi anni del XX secolo, il maiale di razza Casertana era il protagonista dell'allevamento porcino in Italia con centinaia di migliaia di esemplari tanto che nella Provincia di Terra di lavoro a partire dagli anni '30 si lavorò molto per l'istituzione del Libro Genealogico di questa razza. Oggi nel Lazio la razza Casertana è considerata "danneggiata" e a rischio di erosione genetica. Per questo è iscritta al Registro Volontario Regionale, in attuazione della LR 15/2000 – Tutela delle risorse genetiche autoctone di interesse agrario.





LARDO DEL CAMPO DI OLEVANO ROMANO

PAT POSSIBILITÀ DI ACCESSO ALLE DEROGHE IGIENICO SANITARIE

Territorio interessato alla produzione
Olevano Romano (RM)

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO Il Lardo del campo si ottiene dal grasso suino sottocutaneo prelevato a livello del dorso. Sottoposto a salatura a secco con sale fino e grosso e aromatizzato con pepe nero, noce moscata, aglio fresco macerato nel vino Cesanese di Olevano Romano DOC, alloro e rosmarino, viene posto ad asciugare in camera calda a 18-21°C. Il Lardo del campo presenta forma rettangolare, colore bianco rosato, spessore di circa 10 cm e pezzatura di circa 1-2 kg. Si caratterizza per un'aromatizzazione accentuata che deriva dalle erbe di campo usate per la conciatura.

METODO DI PRODUZIONE Il Lardo del campo si ottiene dallo strato di grasso del dorso del maiale, ripulito della parte più morbida detta "sugnosa". Alto circa 10 cm viene salato a secco con sale fino e grosso per 15 giorni e messo in cella di stoccaggio alla temperatura di 8-10°C. Terminato il periodo di salatura, i pezzi di lardo vengono lavati con acqua corrente al fine di asportare il sale in eccesso, e successivamente conciati con pepe macinato finemente, noce moscata, aglio fresco macerato nel vino, rosmarino e foglie di alloro. Il prodotto aromatizzato viene posto in cella di stufatura per 2 giorni alla temperatura di 18-21°C e confezionato sotto vuoto.

CENNI STORICI Il Lardo del campo prende il nome dalla consuetudine, ormai diffusa da oltre cinquant'anni, di aromatizzare la superficie con essenze raccolte direttamente "dal campo". Tali essenze conservano qualità antiossidanti che consentono di conservare a lungo il prodotto. La produzione tradizionale di questo gustoso insaccato trae origine dall'abitudine degli abitanti di Olevano Romano di allevare a casa il maiale e consumarne ogni parte.



a tavola

BRUSCHETTE AL LARDO DEL CAMPO

Ingredienti: 200 g di lardo del campo di Olevano Romano tagliato a fettine sottili, olive di Gaeta DOP, prezzemolo, aglio, timo, pepe, olio extravergine di oliva e pane casareccio.
Procedimento: tagliare il pane a fette e strofinarle con uno spicchio d'aglio. Tostare in forno il pane a mo' di bruschetta. Tritate finemente il prezzemolo; condite con un filo d'olio e il trito di prezzemolo le olive. Cospargete il lardo con pepe e foglioline di timo. Disponete nei patti da porzione le fettine di lardo, con le olive e il pane bruschettato.



MORTADELLA DI CAVALLO

PAT POSSIBILITÀ DI ACCESSO ALLE DEROGHE IGIENICO SANITARIE

Territorio interessato alla produzione
Albano Laziale (RM)

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO Si tratta di un salume ottenuto macinando molto finemente la carne (pancia e spuntature) di cavallo. Si presenta di forma cilindrica, con colore roseo dell'impasto, arricchito con lardelli di grasso; pesa 350 g e ha un sapore dolciastro.

METODO DI PRODUZIONE La Mortadella di cavallo è prodotta tradizionalmente con la carne di puledri Maremmani laziali di 12 - 36 mesi di età. Il processo di trasformazione è caratterizzato dalla scelta del sezionato (pancia e spuntature) macinato finemente e aromatizzato con pepe, peperoncino e pistacchio. L'impasto, raccolto nell'involucro naturale o sintetico, è sottoposto a stufatura in camera calda con riscaldamento a combustione naturale e da una breve stagionatura che non supera il mese. La salatura avviene al momento del condimento.

CENNI STORICI In passato la parola "mortadella" indicava genericamente un insaccato realizzato con un impasto ottenuto lavorando la carne con il mortaio (in latino mortarium). La Mortadella di cavallo è un prodotto tradizionale dei Castelli romani, ottenuto con carne di puledri Maremmani laziali. Se ne trova traccia in alcuni archivi comunali e vanta una presenza storica nelle norcinerie locali. Come attestano le numerose testimonianze orali raccolte localmente e, in particolar modo, dalla storica azienda Sabatucci presente ad Albano Laziale.



LOMBETTO DELLA SABINA E DEI MONTI DELLA LAGA

PAT POSSIBILITÀ DI ACCESSO ALLE DEROGHE IGIENICO SANITARIE

Territorio interessato alla produzione
Provincia di Rieti

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO Il Lombetto della Sabina e dei Monti della Laga deriva dalla trasformazione dell'intero muscolo lombare e dorsale del maiale. Il prodotto si caratterizza per la pezzatura media di 1 kg, forma cilindrica, colore rosso cupo screziato bianco, sapore sapido, stagionatura minima di 4 mesi. A seconda della zona di produzione questo lombetto si differenzia nel condimento tra la zona della Sabina (uso dell'aglio strofinato e del vino) e quella dei Monti della Laga (uso del solo pepe nero).

METODO DI PRODUZIONE Viene ancora prodotto nei soli mesi invernali, utilizzando l'intero muscolo lombare e dorsale di suini alimentati a secco e, nei Monti della Laga, anche dopo un periodo di pascolamento estivo nel sottobosco. Il peso vivo dei suini alla macellazione è di circa 130-150 kg. Le carni, poste su basi di legno, salate per 2-10 giorni a 5°C e insaporite con pepe nero e aglio strofinato, dopo lavaggio con vino e asciugatura, sono insaccate in budello naturale. L'asciugatura al camino avviene in locale specializzato, riscaldato a legna di quercia e la stagionatura ha una durata variabile: 90-120 giorni in locale di alta montagna o in cella frigo a 14°C e 70% di umidità relativa.

CENNI STORICI Prodotto tradizionale di tutta la provincia di Rieti, realizzato ancora oggi nei soli mesi invernali. Si tratta di un prodotto più volte citato nei trattati enogastronomici, con forte presenza presso le norcinerie locali.



LOMBETTO O LONZA

PAT POSSIBILITÀ DI ACCESSO ALLE DEROGHE IGIENICO SANITARIE

Territorio interessato alla produzione
Lazio

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO Nell'Italia centrale si usa indifferentemente il termine "lombetto" o "lonza" per indicare l'insaccato ricavato utilizzando i muscoli paravertebrali del tratto dorsale inferiore e lombare del maiale. La Lonza si differenzia dal capocollo – fatto con i muscoli paravertebrali del collo e del primo tratto delle vertebre dorsali – perché si presenta più piccola di circonferenza e con la superficie di taglio del tutto magra, con totale assenza di parti grasse caratteristiche, invece, del capocollo. Le diverse produzioni locali si differenziano per il condimento: da un'ampia presenza di spezie a Frosinone e Viterbo, al solo pepe nero nei Monti della Laga. Caratteristica è anche la bagnatura delle carni in vino con particolare riferimento all'utilizzo del vino rosso Cesanese a Frosinone e del bianco in Sabina e nel Viterbese. Il prodotto, di pezzatura media di 2 kg, è caratterizzato da forma cilindrica, colore rosso cupo screziato bianco, sapore salato, stagionatura minima di 2-3 mesi.

METODO DI PRODUZIONE I suini, in genere di provenienza aziendale, da cui si ricavano i tagli anatomici per la produzione del Lombetto o Lonza, sono alimentati a secco o al pascolo e vengono macellati a 130-160 kg di peso vivo. La carne viene sottoposta a salatura a secco per tempi variabili: 1-3 giorni, fino a 10 giorni, per 12 ore, alla temperatura di 5°C. Il condimento avviene con pepe, noce moscata, peperoncino, aglio, finocchio e, in alcuni casi, è prevista la marinatura con vino per 12 ore. Una volta terminato il condimento, il prodotto viene asciugato per mezzo della stufatura in camera calda a 20-22°C per circa una settimana o in camera calda a camino a 13-16°C. La stagionatura va da 1 a 3 mesi.

CENNI STORICI La prima testimonianza relativa alla Lonza risale al 1352. Se ne fa menzione in un protocollo notarile conservato presso l'Archivio Diocesano di Viterbo. Si tratta della locazione di una bottega di macelleria in cui si chiede un canone annuo, parte in denaro e parte in natura: un quarto di castrato da conferire durante il periodo di Pasqua e una mezza "lonza porcina", per Natale. È probabile che la Lonza, ritirata a Natale, fosse consumata più avanti, a stagionatura completa. La tradizione viterbese degli inizi del '900 voleva che il Lombetto fosse consumato nel corso della colazione di Pasqua o delle scampagnate del lunedì di Pasquetta, quando, giunto a maturazione, era ottimo per accompagnare la "pizza di Pasqua", sia dolce sia al formaggio.
Nella preparazione artigianale, ancora molto diffusa sul territorio, i muscoli paravertebrali vengono ritagliati dalla mezzena del maiale, rifilati e sgrassati in modo che si formi un cilindro di carne magra abbastanza regolare, quindi aromatizzati cospargendo a mano una miscela di sale, aglio, pepe, fiori di finocchio e peperoncino in polvere. Il cilindro ottenuto viene successivamente avvolto con carta paglia, legato esternamente con dello spago, come un salame, quindi, lasciato stagionare per un massimo di tre mesi al fine di evitare che, essendo composto di sola carne magra, si essicchi eccessivamente e diventi troppo salato.
La stagionatura avviene in locali asciutti e arieggiati, che risentono del clima diffuso sul territorio. Una volta pronta, la Lonza si consuma cruda, tagliata piuttosto sottile. Nella Tuscia viene prodotta ancora oggi artigianalmente. La carne si presenta rosata e ha un sapore delicato.



LONZINO E LONZA DI SUINO DI RAZZA CASERTANA

PAT POSSIBILITÀ DI ACCESSO ALLE DEROGHE IGIENICO SANITARIE

LEGAME CON LA BIODIVERSITÀ

Territorio interessato alla produzione

Provincia di Frosinone con particolare riferimento ad Arpino e Broccostella. Provincia di Latina. Città metropolitana di Roma Capitale

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO Insaccato ottenuto dalla lavorazione dei muscoli pregiati e magri paravertebrali del tratto dorsale inferiore e lombare del suino di razza Casertana, stagionato per un periodo di circa un mese e mezzo. Presenta la caratteristica forma allungata, rotonda, compatta e con una superficie di taglio piuttosto magra e con poca presenza di grasso intramuscolare. Il colore è rosso cupo screziato bianco, sapore sapido.

METODO DI PRODUZIONE I suini di Casertana da cui si ricavano i tagli anatomici per la produzione del Lombetto e della Lonza sono di provenienza aziendale e sono alimentati a secco con ghiande, erbe, radici, tuberi e di quant'altro riescono a trovare nel bosco e nei campi dove vivono. L'integrazione è a base di favino e cereali. I capi sono macellati a 130-160 kg di peso vivo con circa 2 anni di età. Il lonzino e la lonza si ricavano dalla lavorazione dei muscoli pregiati e magri paravertebrali del tratto dorsale inferiore e lombare di Casertana, rifilati e conditi con sale, pepe e aglio. Il lonzino viene ricoperto con retine o veli e lasciato asciugare all'interno del locale di lavorazione a una temperatura di 12°C e U R del 70% e lasciato stagionale per 6 mesi. La lonza invece viene conservata in cella frigo per 10 giorni al fine di favorire l'asciugatura e poi posto in cella di stagionatura a 14-16°C e UR del 75-80% per 45 giorni.

CENNI STORICI La Casertana è apprezzata per le sue alte rese di macellazione favorite da una costituzione scheletrica estremamente fine; usata sia per la produzione di carne fresca, sia per la produzione di salumi tradizionali come la lonza e il lonzino. Il maialino casertano è un animale rustico che ancora oggi in alcuni contesti viene allevato allo stato semibrado nei boschi e si nutre principalmente di ghiande, castagne, noci e frutti selvatici; alimenti naturali che donano alle sue carni sapori e profumi selvatici di una volta. Il suino di razza Casertana (detto anche "Pelatiello" per l'assenza di setole sulla cute, con un colore che va dal nero violaceo al grigio ardesia) ha origini antichissime e, come si evince da molte sculture e affreschi, risale all'epoca Romana.
Numerose testimonianze pittoriche e documentali attestano la presenza di questa razza nel territorio storico-geografico conosciuto come Terra di Lavoro ancora nel XIX secolo. Già dipartimento del Regno delle Due Sicilie, il vasto territorio in questione, che andava da Nola a Sora, ha subito un riassetto amministrativo nel corso dell'ultimo secolo, riducendo e modificando l'estensione dei confini regionali. Attualmente il territorio di Terra di Lavoro è compreso tra le province di Caserta e Napoli in Campania, e parte di quelle di Latina e Frosinone nel Lazio. Ciò spiega la presenza di questa razza nel Lazio e la lavorazione dei suoi prodotti derivati è confermata da numerosi riscontri bibliografici. Restano poi le molte testimonianze orali degli anziani contadini che da sempre allevavano i maiali casertani e che per nutrirsi erano soliti conservare queste carni trasformandole in ottimi salumi: salsicce, guanciale, pancetta, lonza, lonzino e così via. Dalla loro viva voce si apprende infatti che: "solo una minima parte della carne fresca veniva usata per il consumo immediato ed era per lo più quelle di minor valore e quella più facilmente deteriorabile e comunque meno adatta alla salatura e alla lunga conservazione [...] La maggior parte della carne era destinata agli insaccati" (in P.Patini; V. Orlandi, Il maiale nero nella tradizione di Terra di lavoro, 2006). La Casertana è stata inserita nel Registro Anagrafico delle razze suine italiane, curato dall'Associazione Nazionale Allevatori Suini (ANAS). Nel Lazio la razza Casertana è considerata "danneggiata" e per questo inserita nel Registro Volontario Regionale per la tutela delle risorse genetiche autoctone (LR 15/2000).



MORTADELLA ROMANA

PAT POSSIBILITÀ DI ACCESSO ALLE DEROGHE IGIENICO SANITARIE

Territorio interessato alla produzione
Città metropolitana di Roma Capitale

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO Conosciuta anche come "spianata", è un salame tipico del Lazio dal sapore dolce al vino e pepe nero e dal particolare aspetto "schiacciato". Si caratterizza per un impasto macinato fine con aggiunta di lardelli grossi e peso di 2-3 kg.

METODO DI PRODUZIONE Salume a base di carne di suino (spalla) e il 25-30% di lardo proveniente dalla pancetta. L'impasto viene condito con sale, pepe in grani e/o macinato fine ed, eventualmente, aglio fresco schiacciato nel vino. Le carni magre vengono macinate finemente per mezzo di un tritacarne e miscelate con lardelli tagliati a mano a punta di coltello. L'impasto viene insaccato in budello naturale, precedentemente trattato con vino bianco, acqua salata ed eventualmente aceto, e posto ad asciugare per qualche giorno all'interno di gabbie metalliche, conferendogli la caratteristica forma schiacciata. La stagionatura avviene in cella per 35-40 giorni con una temperatura iniziale di 14-15°C fino a raggiungere una temperatura di 18°C circa dopo 12-15 giorni di stoccaggio. In alcuni casi la stagionatura avviene per alcuni mesi in ambienti naturali tipo cantine ben ventilate e fresche.

CENNI STORICI La Mortadella romana, viene prodotta ancora oggi seguendo una tecnica di trasformazione descritta da Leonardi, nel suo ricettario del 1790 "dopo fatte (le mortadelle spianate) si mettono in soppressa fra due tavole con un gran peso sopra, e si lasciano così per lo spazio di ventiquattro ore; indi si appendono in aria, e si sfumano pochissima cosa, mentre la soppressa serve ad esse di stufa. Queste mortadelle si chiamano in volgare Cosce di Monache e si mangiano, più crude che cotte".



MORTADELLA DI AMATRICE

PAT POSSIBILITÀ DI ACCESSO ALLE DEROGHE IGIENICO SANITARIE

Territorio interessato alla produzione
Amatrice (RI)

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO Salume a grana fine di carne e grasso suini di prima qualità. Presenta forma ovale, compressa al centro, e sapore sapido intenso, appena piccante. La Mortadella di Amatrice, chiamata localmente anche "Marotta", al taglio si presenta di colore rosa-violaceo e fetta compatta.

METODO DI PRODUZIONE Si ottiene macinando finemente il lombo, il collo e la spalla di maiale pesante (preferibilmente locale alimentato a secco) a cui si aggiungono sale e pepe, macinato e in grani e grasso di guanciale e pancetta sia macinato sia tagliato a cubetti. Dopo aver fatto riposare l'impasto per alcune ore a 4°C, lo si insacca, in budello naturale. Il budello viene precedentemente trattato con acqua, aceto, vino e scorza di arancio e lasciato riposare per 48 ore circa. Successivamente la mortadella insaccata viene posta ad asciugare su assi di legno e steccata al centro per tenerla schiacciata, con due stecche di legno di nocciolo o di faggio. In seguito, si pone ad asciugare per qualche giorno (anche in un locale con camino). Infine, si sposta in una cantina asciutta e ventilata per ulteriori 4-5 mesi. A mano a mano che la stagionatura prosegue, la mortadella si restringe per favorire la fuoriuscita di aria. Il salume pesa mediamente 1,5 kg.

CENNI STORICI L'appellativo deriva da "mortaio" che evoca l'immagine di carne sminuzzata e pestata. La produzione della Mortadella di Amatrice, è legata da più di tre secoli al territorio, come si evince dalle testimonianze orali raccolte. La peculiarità di questo insaccato è di conservarsi più a lungo di altri e di poter essere consumato fino alla produzione dell'anno successivo.



MORTADELLA DI ACCUMOLI

PAT POSSIBILITÀ DI ACCESSO ALLE DEROGHE IGIENICO SANITARIE

Territorio interessato alla produzione
Comprensorio dei Monti della Laga (RI)

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO Salume ottenuto dal lombo, lardo e pannicolo del torace di suini allevati al pascolo. La caratteristica di questo salume è riconducibile alla grana molto fine, al giusto rapporto fra la parte magra e grassa e al tipo d'involucro in cui l'impasto viene mantenuto: pannicolo del sevo e intestino crasso ricucito. Ha forma cilindrica, pezzatura finale di 1,5-2 kg, colore rosso cupo screziato di bianco, stagionatura di 4 mesi minimo e sapore sapido.

METODO DI PRODUZIONE La Mortadella di Accumoli è diffusa nel comprensorio dei Monti della Laga, preparata nei mesi invernali con suini alimentati a secco e che sfruttano un pascolo estivo di sottobosco. I tagli impiegati sono il lombo, il lardo e il pannicolo del torace, macinati molto finemente. L'impasto viene insaporito con il sale per 1 giorno a 5°C e successivamente condito solo ed esclusivamente con il pepe. L'impasto, salato e condito, viene insaccato nel pannicolo del sevo e/o nell'intestino crasso ricuciti a mano. Terminata l'insaccatura, la Mortadella di Accumoli viene sottoposta ad asciugatura, eseguita in camera calda per 5 giorni con camino o stufa e successivamente stagionata per un periodo variabile da 45 a 180 giorni in camera fredda. Durante tale periodo viene praticato un restringimento progressivo dell'insacco al fine di favorire la fuoriuscita di aria con l'ausilio di stecche di legno di faggio.

CENNI STORICI La produzione della Mortadella di Accumoli vanta una antica tradizione connessa all'allevamento familiare del suino e si fa risalire al XVIII secolo.



MORTADELLA VITERBESE

PAT POSSIBILITÀ DI ACCESSO ALLE DEROGHE IGIENICO SANITARIE

Territorio interessato alla produzione
Provincia di Viterbo

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO Si presenta con una forma cilindrica schiacciata, dalla circonferenza di 5-10 cm, peso di circa 3-6 kg. La superficie di taglio ha colore rosso vivo con grani sparsi di colore bianco (grasso) e nero (pepe). Gusto sapido al palato con lieve retrogusto di aglio.

METODO DI PRODUZIONE L'ingrediente principale è la carne magra della spalla, pancetta, talvolta, della coscia del maiale (alimentato a secco e macellato al raggiungimento di 120-150 kg di peso vivo), che viene prima disossata, privata dei tendini e poi macinata. Il trito viene amalgamato a lardelli di grasso, provenienti dalla gola dell'animale tenuti sotto sale per 24 ore, in proporzione non superiore al 16%. Si aggiungono, quindi, sale, pepe nero in grani, aglio tritato, vino, zucchero e acido ascorbico (vitamina C) utilizzato come conservante. L'impasto viene lasciato riposare per due giorni a una temperatura compresa tra 0 e 4°C per essere poi insaccato in un budello di bovino lavato con acqua, sale e aceto. L'insaccato viene infine pressato, asciugato a 16-18°C per 48 ore e lasciato stagionare per circa 4 mesi prima di essere consumato.

CENNI STORICI Con il termine "mortadella" oggi si identifica soltanto la classica "mortadella bolognese". In passato aveva un significato più generico di insaccato fatto con un impasto ottenuto lavorando la carne di maiale con il mortaio (in latino mortarium). Nei ricettari del XIV e XV secolo troviamo vari tipi di mortadelle fatte con carne di maiale cruda, una sorta di salame, simile alla Mortadella Viterbese. Questo prodotto è citato nella guida del Touring Club Italiano del 1931 come una delle specialità tipiche del Lazio.



MORTADELLA DI BUFALA

Territorio interessato alla produzione
Priverno (LT)

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO Insaccato ottenuto dai tagli pregiati di carne di bufala e grasso suino macinati 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 che ci sia l'aggiunta del pistacchio. La pezzatura va da 600 g a 5-6 kg.

METODO DI PRODUZIONE 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, raggiunto un peso di circa 220 kg. I tagli anatomici, una volta 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 a 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.

CENNI STORICI 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 in queste zone del basso Lazio ha una storia secolare e nella tradizione popolare così come nelle rappresentazioni artistiche non mancano richiami a questa pratica.
Oggi si apprezza delle bufale soprattutto il latte da cui nasce la mozzarella e nelle zone del Lazio meridionale anche la carne e i prodotti derivati. La trasformazione della carne bufalina (che deriva soprattutto dai soggetti maschi) in ottimi salumi, rappresenta da almeno 50 anni uno stratagemma per valorizzare la carne di bufalo. A Priverno e in tutto il comprensorio dell'Agro pontino e della Valle dell'Amaseno, grazie alla presenza di aziende storiche di allevamento di bufale e macellerie locali, tale prodotto si è ricavato una sua nicchia di mercato. In particolare raccogliendo testimonianze locali, si apprende che già nei primi anni '50 un insaccato tipo mortadella veniva lavorata come prodotto derivato dagli scarti della carne di bufala in modo da non "buttare nulla", ed era possibile mangiarlo nelle trattorie a conduzione familiare.



MORTADELLA DI MANZETTA MAREMMANA

PAT POSSIBILITÀ DI ACCESSO ALLE DEROGHE IGIENICO SANITARIE

LEGAME CON LA BIODIVERSITÀ

Territorio interessato alla produzione
Montalto di Castro (VT)

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO Salume cotto tipo mortadella a grana finissima, a base di carne di bovino maremmano, grasso suino tagliato a cubetti o lardelli, sale, pepe nero, pistacchi e aromi naturali. La forma è cilindrica o parallelepipeda, il colore dell'impasto è rosa intenso screziato di bianco. Salume particolarmente gustoso nato dall'unione tra il bovino e suino.

METODO DI PRODUZIONE La materia prima impiegata per la preparazione della Mortadella di manzetta maremmana deriva da bovini di razza maremmana pura, allevati prevalentemente allo stato brado, nel territorio della Maremma laziale. La parte adiposa, quale componente grassa dell'impasto, deriva dal lardo dorsale del suino tagliato a cubetti o lardelli. La macellazione del bovino avviene a 18 mesi circa e la carcassa viene successivamente conservata in cella frigo per 1 settimana a 0°C e a una UR di 80-90%, al fine di garantire il processo di frollatura della carne. Durante tale fase s'innescano dei processi chimico-fisici importantissimi per la tenerezza e l'aroma della carne. Difatti la tenerezza della carne è una caratteristica fondamentale per il consumatore, soprattutto nel caso della carne bovina. Terminata la frollatura, le carcasse vengono sezionate in tagli anatomici. Quelli utilizzati per la Mortadella di manzetta maremmana sono tagli pregiati: quarto anteriore (collo, petto, fesone di spalla, muscolo anteriore) e pancia. Si procede al disossamento manuale e alla macinazione fine della carne bovina, mediante tritacarne.
L'impasto, aggiunto di lardo suino, sale, pepe nero, pistacchio e altri aromi, viene conservato in cella a 1°C per 2 giorni e successivamente insaccato in involucri naturali. Segue un ulteriore fase di riposo per 7 giorni in cella frigo a 13°C e UR 67%. La cottura della Mortadella di manzetta maremmana avviene in forno a vapore a una temperatura di circa 90°C (a seconda della grandezza del salume) per 3 ore circa, con il raggiungimento della temperatura a cuore del prodotto di 68°C, verificata con un'apposita sonda. Il salume viene poi immerso in acqua fredda e successivamente conservato in frigo a 0°C prima della vendita. La Mortadella di manzetta maremmana, la cui produzione si aggira sui 70 kg a settimana, può essere commercializzata o in tranci conservati sottovuoto.

CENNI STORICI La nascita della Mortadella di manzetta maremmana è da attribuire al Sig. Nardi, originario di Norcia e figlio di una famiglia di grande tradizione norcina che, alla fine dell'800, si trasferisce prima nel paese di Montalto di Castro (VT) e poi a Pescia Romana (VT) comuni ricadenti nel comprensorio della Maremma laziale. Il Sig. Nardi fa tesoro della notevole disponibilità di carne di bovino maremmano, da secoli ampiamente diffuso nel territorio della Maremma laziale, per la preparazione di salumi che, soprattutto in tempo di guerra, rappresentavano un'importante fonte alimentare. Con il tempo la gamma dei salumi preparati si arricchisce di prodotti particolari, fra cui proprio la mortadella di manzetta maremmana, chiamata inizialmente "morta in guerra", il cui impasto è costituito appunto, dalla miscela di carne bovina e grasso suino. Tale preparato permetteva di conservare più a lungo, grazie alle qualità antiossidanti del grasso suino, la carne bovina, specie in tempi di guerra. La Mortadella di manzetta maremmana si ottiene dalla carne del bovino di razza Maremmana, autoctona, considerata "vulnerabile", e per questo iscritta nel Registro Volontario Regionale del Lazio, come da LR 15/2000 – Tutela delle risorse genetiche autoctone di interesse agrario.



PANCETTA DI SUINO

PAT POSSIBILITÀ DI ACCESSO ALLE DEROGHE IGIENICO SANITARIE

Territorio interessato alla produzione
Lazio

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO La Pancetta di suino si ricava dal ventre e dal costato del maiale macellato al peso vivo di 120-150 kg. Lavorata in diversi modi si presenta "tesa" (con mantenimento della cotica, breve stagionatura e maggiormente speziata) o "arrotolata" (con o senza cotica, stagionatura più lunga, speziata internamente). Grazie alla giusta venatura di grasso la Pancetta risulta morbida, delicata, dolcemente salata, con sapore variabile a seconda del tipo di spezie impiegate: pepe, peperoncino, aglio, noce moscata, vino rosso, semi di finocchio macinati. Il colore è bianco rosato con particolari striature alternate di grasso e carne magra; il profumo è delicato e speziato. In provincia di Frosinone è diffusa anche la Pancetta affumicata con legna di ginepro e, in questo caso, il grasso della Pancetta presenta un colore tendente al giallo avorio.

METODO DI PRODUZIONE Le parti della pancia dei suini vengono rifilate e squadrate con mantenimento o meno della cotenna. In seguito i tagli rifilati passano alla salatura, eseguita a secco per periodi variabili da 2 a 15 giorni a 5°C o con sale umido per 7 giorni, seguita da un lavaggio con il vino. Il condimento, effettuato unitamente o dopo la salatura, prevede l'impiego di pepe, peperoncino, aglio, semi di finocchio macinati e vino rosso. La Pancetta a questo punto passa prima alla fase di asciugatura, per un minimo di 30 giorni a temperatura ambiente (15-16°C), o per 7 giorni in locale a 18°C, poi alla stagionatura, locale freddo a 14°C per un periodo variabile dai 15 ai 90 giorni secondo la tipologia e la pezzatura (più breve nella pancetta "tesa"). L'eventuale trattamento di affumicatura, praticato solo per la Pancetta "tesa", avviene per 10-12 ore con il fumo di ginepro.

CENNI STORICI La Pancetta di suino è un alimento conosciuto e apprezzato sin dal tempo degli antichi Romani. In epoca imperiale i legionari ricevevano ogni tre giorni una razione di Pancetta, mentre nel periodo Longobardo i muratori, all'inizio del lavoro stagionale, ne ottenevano per ciascuno una dose di circa cinque kg. Con le invasioni barbariche si trasforma addirittura in moneta di scambio. Fino alla metà del '900, la Pancetta, insieme ad altri grassi come lardo e strutto, è considerata una delle principali risorse energetiche per l'uomo.





PANCETTA TESA DI SUINO DI RAZZA CASERTANA

PAT POSSIBILITÀ DI ACCESSO ALLE DEROGHE IGIENICO SANITARIE

LEGAME CON LA BIODIVERSITÀ

Territorio interessato alla produzione

Provincia di Frosinone con particolare riferimento ai comuni di Arpino e Broccostella. Provincia di Latina

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO La Pancetta tesa si ricava dal ventre e dal costato del maiale di razza Casertana macellato al peso vivo di 130-150 kg. Grazie alla giusta venatura di grasso la pancetta tesa di suino di razza Casertana risulta morbida, delicata, poco salata con sapore pepato e leggermente di aglio. Il colore è bianco rosato con particolari striature alternate di grasso e carne magra; il profumo è delicato e speziato.

METODO DI PRODUZIONE La materia prima per la produzione di questo salume deriva dalla pancetta del maiale nero di razza Casertana macellati al raggiungimento del peso vivo a 130-140 kg, con circa 2 anni di età e allevati all'interno di aree boschive in provincia di Frosinone e Latina. L'allevamento è prevalentemente al pascolo semibrado con alimentazione a base di ghiande del bosco e integrazione con favino e cereali (come triticale, orzo, farinaccio di grano duro, mais in quantità ridotta): inoltre pascolando nei campi, nei boschi, nei querceti e nei castagneti, si cibano anche di erbe, di radici, di tuberi e di quant'altro riescono a trovare. Entro 12 ore dalla macellazione la Pancetta tesa viene rifilata, squadrata e sottoposta a salatura a secco e condita con pepe, aglio in picchi o in polvere e conservata in cella frigo per almeno 15-20 giorni all'interno di vasconi di plastica al fine di favorire l'asciugatura e la perdita di liquidi in eccesso con la conseguente formazione della salamoia. Le pancette conservate vengono rivoltate ogni 2 giorni per circa una settimana e successivamente una volta a settimana. Terminata tale fase si procede con la stufatura in cella a 22-24°C e UR del 50% per favorire una maggiore asciugatura della pancetta tesa, per un periodo sufficiente a rendere le pancette asciutte al tatto (all'incirca per 48 ore). Seguono 20-30 giorni di stagionatura.

CENNI STORICI La pancetta tesa di Casertana è un salume pregiato tradizionalmente prodotto del sud del Lazio in provincia di Frosinone e Latina, la cui preparazione ha origini molto antiche. Basti pensare che i suini di Casertana (ceppo di suino autoctono più importante dell'Italia Meridionale) era particolarmente diffusa in epoca preunitaria nella regione storica della Terra di Lavoro, che andava da Nola a Sora, già dipartimento del Regno delle Due Sicilie, che nel corso degli ultimi cento anni ha subito un riassetto amministrativo molto importante, riducendo e modificando l'estensione dei confini regionali. La presenza di questo suino nel territorio, allevato ancora oggi allo stato semibrado nei boschi, ha favorito la preparazione di ottimi salumi, tra cui la pancetta tesa. La Casertana ancora oggi è allevata tra la Campania, il Molise e le province di Latina e Frosinone ed è tra le sei razze di suini italiane in via di estinzione ("danneggiata"). Per garantirne la conservazione e la tutela, la Casertana è stata inserita nel relativo Registro Anagrafico, curato dall'Associazione Nazionale Allevatori Suini (ANAS). Nel Lazio è considerata una risorsa autoctona a rischio di erosione genetica, tutelata della LR 15/2000.





PANCETTA TESA STAGIONATA ALLE ERBE AL MAIALE NERO

PAT POSSIBILITÀ DI ACCESSO ALLE DEROGHE IGIENICO SANITARIE

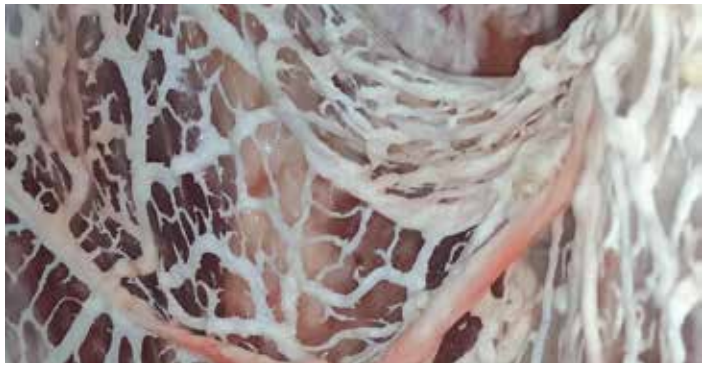
LEGAME CON LA BIODIVERSITÀ

Territorio interessato alla produzione
Città metropolitana di Roma Capitale

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO Preparata solo nella stagione invernale, nella tipologia "classica" a base di pepe e peperoncino e/o nella tipologia "alle erbe" con pepe, finocchio, timo e rosmarino, la Pancetta tesa stagionata alle erbe al maiale nero, si presenta di forma rettangolare, con strati alternati di parti grasse e magre, più o meno sottili. La consistenza è compatta con sapore gradevole del grasso e di erbe aromatiche. Pezzatura da 1 a 4 kg.

METODO DI PRODUZIONE La materia prima deriva dalla pancetta del maiale di razza autoctona Nero dei Monti Lepini (Apulo Calabrese), allevato al pascolo con finissaggio a base di cereali e macellato al peso vivo di 130-150 kg. Entro 24 ore dalla macellazione la Pancetta viene rifilata, squadrata e sottoposta a salatura, condita con pepe, peperoncino (tipologia "classica"), pepe, finocchio, timo e rosmarino (tipologia "alle erbe"), e marinata nel vino per 7 giorni in cella frigo a 5°C. Al termine della salatura, viene posta a sgocciolare su basi di legno per circa 30 minuti e posta a stagionare per un periodo variabile da 90 a 120 giorni a 14°C in cella frigo o in locale storico fresco, ben arieggiato e asciutto.

CENNI STORICI Prodotto storico dei Monti Lepini attualmente a rischio per la ridotta presenza del maiale nero (Apulo Calabrese), una razza autoctona anche del Lazio, considerata "danneggiata" e del quale si tenta il recupero attraverso l'intervento della LR 15/2000 per la tutela della biodiversità a rischio di erosione genetica.



OMENTO DI MAIALE (BEVERELLI)

Territorio interessato alla produzione
Antrodoco (RI)

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO L'omento è una membrana ricavata dalla parte superiore dell'anteriore dell'addome su cui s'inserisce l'intestino del maiale, dialettalmente detta "corallina". Sottoposto a salatura e aromatizzato con erbe, peperoncino e aglio, l'omento viene successivamente steccato con legno di nocciolo e appeso in ambienti asciutti e ben ventilati dove si lascia stagionare per circa 30 giorni. Presenta sapore salato e piccante.

CENNI STORICI Chiamato anche Ventriglio e Juntriglio, è un prodotto tradizionalmente preparato nel comprensorio antrodocano in cui è abbastanza diffuso l'allevamento domestico del maiale. Si tratta di un prodotto della cucina povera delle origini che predilige le spezie fondamentali e il profumo deciso dell'aglio.



PROSCIUTTO CRUDO "BAULETTO"

PAT POSSIBILITÀ DI ACCESSO ALLE DEROGHE IGIENICO SANITARIE

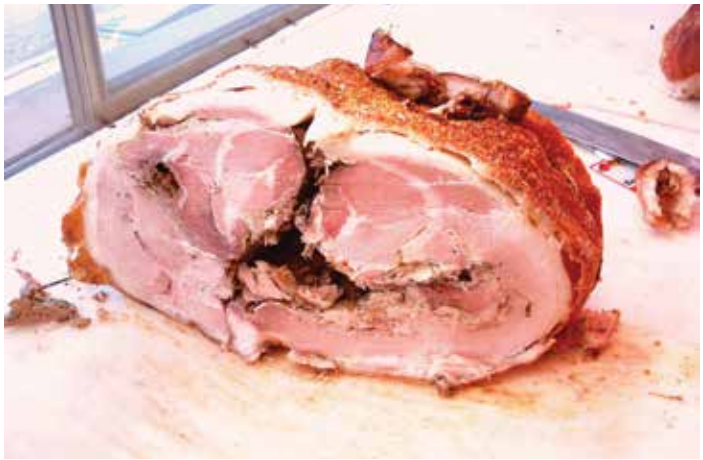
Territorio interessato alla produzione
Provincia di Viterbo

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO Il Prosciutto crudo "bauletto", il cui peso finale è mediamente 6 kg, presenta una caratteristica forma a bauletto, privo dello zampetto, disossato e con uno spessore di grasso non superiore ai 2 cm. La stagionatura, che avviene anche in modo del tutto naturale, è di 7 mesi e garantisce l'ottenimento di un sapore intenso e poco salato. La fetta al taglio è compatta e di colore rosa con screziature bianche. Le peculiarità di questo prosciutto sono riconducibili alla forma a bauletto che lo rende facilmente manovrabile al momento di affettarlo e allo spessore del grasso, ottenuto da una attenta rifilatura manuale. Fondamentale per l'ottima riuscita del prodotto è il microclima del territorio, ben ventilato e mite che incide positivamente sulla stagionatura.

METODO DI PRODUZIONE Prodotto tradizionale dei Monti Cimini, area caratterizzata da condizioni microclimatiche ottimali per la stagionatura. La materia prima deriva dalla macellazione di suini pesanti del circuito nazionale macellati al peso vivo di 120-140 kg, ma in alcuni casi la materia prima deriva dalle cosce già tagliate e rifilate. Le cosce, rifilate con uno spessore non superiore a 2 cm di grasso e massaggiate, subiscono la salatura a secco (praticata manualmente) e il condimento con aglio e pepe macinato e vengono inserite in appositi stampi al fine di conferire la caratteristica forma "a bauletto". Segue un riposo di 4 giorni in cella frigo a +2-4°C; un massaggio per favorire l'assorbimento del sale e degli aromi e una seconda salatura a secco per 3 giorni alla temperatura di +2-4°C. Il 7° giorno il Prosciutto crudo "bauletto" viene dissalato e messo in cella di sosta a +4-6°C per ulteriori 40 giorni e successivamente lavato con acqua calda e sottoposto a stufatura/asciugatura per 6 giorni a ventilazione forzata, di cui 5 giorni a 20°C con 50-55% di UR. Successivamente il prodotto viene messo in cella di pre-stagionatura a 15-17°C e UR del 65% per 90 giorni, nel corso dei quali avviene anche la sugnatura delle parti esposte con strutto, sugna, farina di riso, sale e pepe. Il prosciutto crudo "bauletto" stagiona 3-4 mesi in cella a 17°C e UR del 68-70% o, nel periodo invernale, in locale naturale a temperatura ambiente in cui è favorito il naturale ricambio d'aria.

CENNI STORICI Si tratta di un prosciutto crudo di tradizione artigianale, ricavato da coscia di suini che un tempo venivano allevati allo stato brado nei boschi dei Monti Cimini e dell'entroterra maremmano, sede, oggi, di numerosi prosciuttifici. La preparazione è legata a una tradizione medievale, quando le parti migliori del maiale si conservavano, dopo la salagione, come scorta per tutto l'anno. Già nel 1887 all'Esposizione agricola del circondario di Viterbo si esortavano i produttori a far conoscere i loro prodotti eccellenti ma "non bastantemente apprezzati" come "prosciutti e salami". Il Prosciutto crudo "bauletto" rappresenta la versione disossata del Prosciutto di montagna della Tuscia, già inserito nell'elenco dei prodotti tradizionale del Lazio, che nasce dall'esigenza di alcuni commercianti alla ricerca di un prodotto facilmente affettabile, più leggero e facilmente manovrabile.





PORCHETTA DI POGGIO BUSTONE

PAT POSSIBILITÀ DI ACCESSO ALLE DEROGHE IGIENICO SANITARIE

Territorio interessato alla produzione
Provincia di Rieti

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO Preparazione alimentare derivata dalla cottura in forno, per alcune ore, del suino intero precedentemente eviscerato, disossato, condito con sale e aromatizzato con pepe nero, rosmarino, aglio fresco ed eventualmente peperoncino. La crosta presenta nella parte superiore consistenza croccante, colore marrone e gusto sapido; mentre nella parte inferiore, ossia la zona del sottopancia, la crosta presenta consistenza morbida. La fetta al taglio è di colore bianco-rosa, sapore delicato e aromatico. È prevista anche la tipologia tronchetto.

METODO DI PRODUZIONE La materia prima destinata alla produzione della Porchetta di Poggio Bustone proviene da carcasse suine eviscerate, di sesso femminile, il cui peso è al massimo di 120 kg. Le carcasse della porchetta intera sono provviste di arti anteriori e posteriori e/o della testa.
Per la produzione del tronchetto, corrispondente al tronco toracico della porchetta intera, compreso fra le prime vertebre dorsali e le ultime vertebre lombari, il peso arriva fino a un massimo di 25 kg. Le carcasse di suino, previo stoccaggio in cella frigo a 0-4°C per 24 ore, vengono sottoposte a disossamento manuale, condite con sale fino e aromatizzate con una miscela di pepe nero, rosmarino, aglio fresco ed eventualmente, peperoncino. Per la Porchetta di Poggio Bustone provvista di testa, il condimento viene effettuato anche nella testa e soprattutto nel guanciale.
Segue la fase della legatura attorno a un tubo in acciaio inox o in legno di carpino per alimenti e la cottura che avviene infornando le porchette e i tronchetti quando è stata raggiunta una temperatura massima di 300°C. Il tempo di cottura, sia per la porchetta che per il tronchetto, è al massimo di 9 ore. Sono, eventualmente, previsti due rivoltamenti, al fine di garantire una cottura omogenea e un adeguato scolo del grasso.

CENNI STORICI Poggio Bustone, raggiungibile attraverso una tortuosa stradina che si inerpica in salita, appoggiato sul fianco della montagna, deve la sua notorietà al fatto che vi soggiornò S. Francesco.
La Porchetta preparata qui era già famosa all'inizio del XX secolo, quando venne esposta alla Fiera internazionale di Parigi. Restano poi le numerose testimonianze orali e la lunga tradizione legata ai "porchettari" locali a ricordare il forte legame tra la comunità e questo prodotto gastronomico. La sagra della porchetta di Poggio Bustone nel 2025 è giunta alla 75 edizione.



PORCHETTA DI VITERBO

Territorio interessato alla produzione
Provincia di Viterbo

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO La Porchetta di Viterbo deriva dal maialino intero, con o senza testa, privato delle interiora, tranne che del fegato; attualmente anche disossato, infilzato in uno spiedo per essere trasportato agevolmente e cotto al forno, dopo essere stato riempito con le sue frattaglie tagliate a pezzi e condito con spicchi d'aglio, sale, pepe, finocchio selvatico fresco e fiori di finocchio seccati. La caratteristica della Porchetta Viterbese è quella di presentarsi in tre tipologie determinate dal peso del maiale utilizzato: piccola (20-30 kg di peso vivo), media (60 kg) e grande (90 kg). Il prodotto risulta caratterizzato da forma cilindrica, colore marrone, sapore sapido con accentuato aroma di finocchio e peso finale variabile. La carne è saporita e ha un gusto consistente.

METODO DI PRODUZIONE Tradizionalmente viene prodotta con suini locali dai 20 ai 90 kg di peso vivo, alimentati a secco con prevalenza di cereali. Le carcasse, salate e condite con pepe, aglio e finocchio, vengono stoccate in cella a 5°C per 1 giorno e successivamente legate a livello ventrale con inserimento dello spiedo. La cottura avviene in forno a legna e dura dalle 6 alle 8 ore, a seconda del peso del maiale.

CENNI STORICI Da autori classici come Orazio, Virgilio, Augusto e Mecenate sappiamo che nella gastronomia etrusca la prima parte del pasto era riservata alla porchetta di maiale ripiena di carne di svariati animali. Anche i romani conoscevano la delizia di questo piatto da Apicio, vissuto alla fine del I secolo a.C., che nel suo celebre ricettario "De Re Coquinaria", ci fornisce una elaborata ricetta del "maialino farcito" cotto al forno. I cuochi di allora che si preoccupavano di onorare i palati dei loro padroni, avevano un gran da fare per preparare questo piatto, per il quale si richiedeva una materia prima di qualità (porcellus hortolanus), cioé un animale casereccio, che veniva disossato e farcito con gli ingredienti più disparati come miele, salsa di pesce, malva, bietole, porri, uova, pepe. Ma di porchetta come la intendiamo noi comincia a parlare il Burchiello nel XV secolo riferendosi alla Fiera di Todi:"io vidi in un baston cento porchette". Interessanti sono anche le citazioni di Oddi nel suo libro "Prigione d'amore" del 1592: "mi fareste impalare come una porchetta". La porchetta, ricoperta da una crosta croccante e lucida, esposta nel classico banchetto del "porchettaro", ha rappresentato fin dai secoli passati il pasto caratteristico delle feste, poiché oltre a fornire un cibo nutriente e appetitoso, contribuiva ad allietare l'atmosfera con il suo inconfondibile profumo. Dal secondo dopoguerra si diffonde l'abitudine della vendita all'aperto. Nelle varie regioni dell'Italia centrale era sempre presente nelle fiere paesane, dove aveva la funzione di favorire le allegre bevute e placare il robusto appetito dei contadini. Anche il norcino, completata la vendita, partecipava alla festa, riservando per sé gli zampetti e la coda, che venivano cotti in una teglia sistemata sotto il maiale. Queste frattaglie, quando non le consumava il norcino stesso, venivano messe in vendita a un prezzo inferiore a quello della porchetta, per cui erano molto ricercate, in quanto avevano un sapore caratteristico e gradito. Il grasso che si solidificava nel fondo di questa teglia, invece, veniva ceduto per pochi soldi, oppure regalato alle persone più povere, che lo usavano per insaporire e rendere più nutrienti le minestre. Nei percorsi enogastronomici e culturali proposti dal periodico Tuscia, dell'APT della provincia di Viterbo, negli articoli degli anni '70, ritorna con insistenza il riferimento alla porchetta quale specialità di comuni come Caprarola, Vignanello (in cui si menziona la presenza dei caratteristici forni a legna per la cottura), Viterbo, Tarquinia, Ronciglione.





PORCHETTA DI SELCI

Territorio interessato alla produzione
Selci (RI)

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO La Porchetta di Selci è una gustosa preparazione alimentare ottenuta dalla cottura del suino intero (provvisto anche della testa), condita con sale e aromatizzato con pepe nero, rosmarino, aglio fresco o essiccato. La fetta al taglio è omogenea di colore chiaro che tende al rosa nella parte centrale della fetta; il sapore è delicato e aromatico. La crosta è croccante, di colore marrone dal caratteristico sapore sapido. Della Porchetta di Selci è prevista anche la tipologia del tronchetto di dimensioni minori, fino a un massimo di 25 kg.

METODO DI PRODUZIONE Presso lo stabilimento di lavorazione giungono le carcasse intere del maiale dal peso di circa 70-120 kg, generalmente appartenenti alla razza Large White e proveniente da allevamenti nazionali. Le carcasse di suino, provviste di arti anteriori e posteriori e della testa, vengono lavorate subito e stoccate in cella frigo a 0/+4°C per alcune ore. La prima operazione prevede il disossamento manuale al fine di asportare tutte le parti ossee e cartilaginee e successivamente avviene il condimento manuale con il sale fino, pepe nero, rosmarino, e aglio fresco o essiccato. Una volta conclusa la conciatura la porchetta viene lasciate a riposare per 3-4 ore al fine di favorire l'assorbimento del sale e degli aromi e conferire il caratteristico sapore di carne sapida e aromatizzata con le spezie. Segue la cucitura manuale con spago alimentare iniziando dalle parti interne precedentemente disossate (filetto, cosce, spalla ecc) e poi ricucita esternamente nella parte ventrale. La cottura può avviene con il forno a legna (legno di bosco locale), a gas o elettrico. In particolare con la cottura a legna, la Porchetta di Selci acquista un gradevole profumo di affumicato, molto apprezzato dal consumatore. Quando la temperatura del forno raggiunge il primo picco di temperatura a 250°C, la Porchetta di Selci viene fatta cuocere per 30 minuti circa e con il diminuire dei gradi a 200-180°C, la cottura continua per ulteriori 5-6 ore. La porchetta una volta sfornata viene fatta raffreddare per 2-3 ore a temperatura ambiente e successivamente viene conservata in cella frigo fino al raggiungimento di 8°C. La Porchetta di Selci (compreso il tronchetto) può essere commercializzata al banco o a fette conservate sottovuoto.

CENNI STORICI Antico borgo della Sabina a pochi chilometri dal Santuario della Madonna di Vescovio in provincia di Rieti, il paese di Selci è conosciuto per Porchetta, anche grazie a una Sagra istituita dal 1956 e che generalmente si tiene nel mese di agosto. Il territorio di Selci ha una spiccata vocazione agricola e zootecnica e qui ancora oggi si produce olio extravergine di oliva, si coltiva la vite e si allevano ovini, bovini e suini. Fin dalle antiche "contradum" gli animali erano fondamentali per l'impiego nei lavori agricoli, per il trasporto e per il sostentamento alimentare. In particolare dalle indagini storico-bibliografiche emerge che nell'ultimo secolo i a Selci si è intensificato l'allevamento dei suini: il maiale dal secondo dopoguerra significò ricchezza e fonte di guadagno. Da qui lo sviluppo dell'arte di trasformare le carni suine in prelibati salumi, ma il prodotto che prese subito piede risultò essere, fin dall'inizio, la Porchetta Selciana, la cui ricetta e preparazione si tramanda ancora oggi di generazione in generazione.





PROSCIUTTO DI BASSIANO

PAT POSSIBILITÀ DI ACCESSO ALLE DEROGHE IGIENICO SANITARIE

Territorio interessato alla produzione
Bassiano (LT)

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO Il Prosciutto di Bassiano presenta forma compatta tronco conica a pera e un po' appiattita, a volte privo dello zampetto, con la parte muscolare scoperta oltre la testa del femore. Il colore al taglio è rosa nella parte superficiale, e rosa screziato bianco nella parte centrale; il sapore è intenso cromatico e poco salato. Il peso va da 8 fino a 14 kg. Le peculiarità di questo prosciutto sono riconducibili alla rifilatura alta della cotenna fino al gambo e alla lunga stagionatura che lo rende particolarmente sapido. Fondamentale per l'ottima riuscita del prodotto è il microclima del territorio, ben ventilato e mite che incide positivamente sulla stagionatura.

METODO DI PRODUZIONE Il Prosciutto di Bassiano è ottenuto dalle cosce fresche di suini nazionali, con peso maggiore di 12 kg, macellati al peso vivo di 160kg. Le cosce, previo massaggio, subiscono la rifilatura fino al gambo e l'eliminazione dei residui di sangue, eventualmente presenti. La 1a salatura avviene a secco per 5-7 giorni, alla temperatura di 1-4°C, seguita dalla spazzolatura e dal secondo massaggio con i rulli, al fine di eliminare il sale in eccesso. La 2a salatura, anch'essa a secco, avviene per 14-15 giorni alla temperatura di 1-4°C, seguita dalla spazzolatura e dal terzo massaggio con i rulli per eliminare l'ultimo sale residuo. I prosciutti vengono posti a riposo in cella a 2-4°C per 15 giorni e successivamente lavati con getto d'acqua a 30-45°C e lasciati gocciolare a 21-23°C per 14 ore. A questo punto si procede con la stufatura in camera calda a 20°C per 6 giorni, eventualmente riscaldata in modo naturale con legna di faggio, e con l'asciugatura in cella alla temperatura di 1-4°C per 90 giorni. Terminata la fase di asciugatura la parte del prosciutto priva di cotenna viene stuccata con sugna, farina di riso e lardo. La stagionatura, che va da 10 mesi fino a 18 mesi, avviene in maniera del tutto naturale sfruttando il clima del territorio e regolando l'apertura delle finestre a seconda dell'umidità dell'aria e delle condizioni meteorologiche. Il grado di stagionatura e di idoneità dei prosciutti a essere posti sul mercato viene valutato con il meccanismo della spillatura attraverso l'impiego di un osso-sonda inserito a livello di alcuni punti precisi della coscia (dintorni dei tessuti ossei, dei grandi vasi sanguigni). Tale sonda è un osso di stinco di cavallo o di bovino, la fibula, reso sottile come un ago per forare le cosce senza danneggiarne la struttura muscolare e consente di valutare il profumo del prosciutto e selezionare i prosciutti non conformi sulla base dell'alterazione aromatica.

CENNI STORICI Prodotto tradizionale e secolare dei Monti Lepini, viene lavorato principalmente nel paese di Bassiano, cittadina adagiata su una collinetta a 562 m s.l.m., circondata dai monti e completamente immersa nel verde dei boschi che rendono particolarmente gradevole il clima. Bassiano è da tempo conosciuta per le sue condizioni naturali, ideali per la stagionatura dei salumi. Qui convergono i venti umidi della pianura e quelli freddi di tramontana; le continue correnti d'aria assicurano, nei locali di stagionatura, le condizioni ambientali ideali. A Bassiano era molto diffusa la consuetudine del "prosciutto di famiglia". Un tempo i maiali erano tenuti in piccoli locali sollevati dal terreno per migliorare l'igiene. Con il tempo avviene il passaggio da una produzione familiare a una artigianale-industriale: negli anni '60 si verifica un interessante sviluppo dei prosciuttifici, che hanno contribuito molto alla fama e alla diffusione di questo prodotto. Il prosciutto di Bassiano è radicato nella tradizione gastronomica locale tanto da dedicargli nel mese di luglio, una Sagra, nell'ambito della quale è possibile degustare altre prelibatezze locali: olive, olio, "giuncata" (latte cagliato) e "impanata" (siero e ricotta freschi spalmati sul pane), prodotti dai pastori locali.



PROSCIUTTO DI GUARCINO

PAT POSSIBILITÀ DI ACCESSO ALLE DEROGHE IGIENICO SANITARIE

Territorio interessato alla produzione
Guarcino (FR)

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO Presenta forma anatomica leggermente allungata, colore rosso semiopaco, struttura compatta, sapore sapido e aromatico, peso medio di 8-10 kg; la stagionatura dura 14-15 mesi in locali ben ventilati. Una peculiarità di questo salume riguarda la stuccatura con sugna e lardo aromatizzata al peperoncino e ginepro. La produzione avviene solamente tra novembre-marzo.

METODO DI PRODUZIONE Il prosciutto di Guarcino si ottiene dalla lavorazione delle cosce di suini nazionali macellati al peso vivo di 150 kg circa. Le cosce, rifilate e ripulite dalla cotenna e dal grasso in eccesso, subiscono un massaggio manuale o meccanico i residui di sangue. Segue la fase di salatura a secco per 20 giorni in cella a 2°C e la spazzolatura per eliminare il sale residuo. La coscia salata viene messa a riposo per 4-5 mesi in cella frigo a 2-5°C e successivamente ricoperta sulle parti prive di cotenna, di sugna e lardo aromatizzata al vino rosso di buona struttura, peperoncino e ginepro. La stagionatura dura 14-15 mesi in camera fredda, eventualmente condizionata, a 15-16°C. Una parte dei prosciutti subisce un processo di affumicatura.

CENNI STORICI La produzione è concentrata nel paese di Guarcino, che sorge a circa 363 m s.l.m., tra i Monti Cantari e gli Ernici. Il paese, posto alla confluenza di due grandi vallate, gode di un microclima ideale per la stagionatura dei prosciutti: dalla valle di Prata Longa arriva aria temperata, da quella di Capo Cosa, percorsa dall'omonimo torrente, arriva aria più umida. Nella zona coesistono lavorazioni familiari, sia aziende agroalimentari locali.



PROSCIUTTO DEI MONTI LEPINI AL MAIALE NERO

PAT POSSIBILITÀ DI ACCESSO ALLE DEROGHE IGIENICO SANITARIE

LEGAME CON LA BIODIVERSITÀ

Territorio interessato alla produzione
Città metropolitana di Roma Capitale

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO Prodotto di nicchia, che nasce dal perfetto equilibrio climatico della zona di produzione e dalla lavorazione ancora artigianale. Il Prosciutto dei Monti Lepini, ricavato dalle cosce di Nero dei Monti Lepini (Apulo Calabrese), si caratterizza per colore rosso cupo intramezzato da lievissime marezzature e dal profumo inconfondibile di spezie aromatiche. La stagionatura dura almeno 24 mesi; pezzatura 12-13 kg.

METODO DI PRODUZIONE Le cosce, con la testa del femore ben evidente, del suino nero dei Monti Lepini allevato al pascolo per ben due stagioni, opportunamente rifilate subiscono la salatura a secco per 20 giorni in cella frigo a 5°C e il condimento con il pepe e l'aglio strofinato. Segue una fase di asciugatura in cella a 19-20°C e 70% di UR per 7-8 giorni o in un locale riscaldato con un camino o una stufa. Inoltre, prima di mettere il Prosciutto dei Monti Lepini al maiale nero a stagionare, viene eseguita la stuccatura con la sugna soprattutto nelle zone più delicate del prosciutto. La stagionatura avviene in locale storico o in cella frigo.

CENNI STORICI Prodotto storico dei Monti Lepini attualmente a rischio per la ridotta presenza del maiale nero (Apulo Calabrese). Sulle catene montuose del basso Lazio comunque restano pochi nuclei di questa razza, considerata "danneggiata" e tutelata nel Lazio come risorsa autoctona a rischio di erosione genetica dalla LR 15/2000.



PROSCIUTTO COTTO AL VINO DI CORI

PAT POSSIBILITÀ DI ACCESSO ALLE DEROGHE IGIENICO SANITARIE

Territorio interessato alla produzione
Cori (LT)

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO Prosciutto di pezzatura variabile da 10 a 13 kg circa, prodotto con o senza osso; si caratterizza per un colore rosa intenso inframmezzato dal bianco del grasso di marezzatura, consistenza elastica e compatta, moderatamente umida e una buona tenuta della fetta.
La peculiarità di questo prodotto è riconducibile alla modalità di preparazione: il prosciutto, dopo un periodo di stagionatura di minimo 6 mesi, trattato senza additivi e salato a secco, viene avvolto nel fieno di erba medica, salvia, rosmarino, immerso nel vino bianco (Bellone) e bollito. Il sapore è particolarmente aromatico, di salvia, rosmarino e vino bianco. La produzione avviene tutto l'anno, tradizionalmente da aprile-ottobre.

METODO DI PRODUZIONE Presso il laboratorio aziendale giungono le carcasse di suino nazionale già eviscerate che vengono stoccate in cella frigo a 0 e +4°C per 72 ore prima della lavorazione. Dalle carcasse vengono scelte le cosce più idonee alla lavorazione in prosciutto, ossia non troppo magre, il cui peso è di circa 15-20 kg. Segue la salatura a secco con solo sale marino, previa rifilatura, al fine di asportare grasso e cotenna in eccesso e la fase di stagionatura per almeno 6 mesi. A questo punto il prosciutto viene avvolto con il fieno di erba medica, salvia, rosmarino ed immerso nel vino bianco, ottenuto dal vitigno Bellone e sottoposto a cottura in caldaia per 5-8 ore a 85-90°C, avendo cura di non superiore i 95°C, onde evitare di arrivare all'ebollizione del prodotto perché potrebbe spaccarsi. È bene conservazione in frigo per un periodo non superiore ai 20 giorni data la mancata aggiunta di additivi alimentari conservanti.

CENNI STORICI Il Prosciutto cotto al vino di Cori vanta un'antica tradizione. Una ricetta semplice e genuina, custodita gelosamente e tramandata di padre in figlio ha permesso di mantenere viva questa tradizione e di portare sulla nostra tavola questa specialità gastronomica del Lazio. Non si conosce purtroppo il periodo preciso al quale attribuire la nascita del prodotto, ma testimonianze orali affermano che veniva preparato già nei primi del '900. Dai "Quaderni di Animali del Lazio Meridionale" (Ettore Di Meo, 2016) si evince che la storia di questo prodotto può risalire al Rinascimento. Si legge infatti che nel territorio di Cori: "L'allevamento suino era importantissimo per l'alimentazione carnea; salsicciotti, soppressate e lingue di maiale salate compaiono fra i generi alimentari elencati nel listino prezzi [...]; Unico del suo genere, fin dal Cinquecento il prosciutto cotto caratterizzava in maniera credo esclusiva la cucina corese [...] durante la già più volte citata visita del capitano Muti ai lavori di rinforzo dei bastioni i maggiorenti disposero anche l'acquisto di "vino et aceto per cocere li presciuti", con una spesa di 5 bolognini". Il Prosciutto cotto di Cori in passato era denominato Prosciutto della Madonna in quanto prodotto nel mese di maggio in occasione della Festa della Madonna del Soccorso. I prosciutti migliori venivano offerti all'altare della Madonna.





PROSCIUTTO DI MONTAGNA DELLA TUSCIA

PAT POSSIBILITÀ DI ACCESSO ALLE DEROGHE IGIENICO SANITARIE

Territorio interessato alla produzione

Provincia di Viterbo con particolare riferimento al comprensorio dei Monti Cimini

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO Caratteristica del Prosciutto di Montagna della Tuscia è la presenza delle due tipologie con osso e disossato con fesa, che vengono stagionate per periodi di durata differente. Il prodotto è principalmente caratterizzato da forma anatomica, colore rosso screziato, sapore non eccessivamente salato, peso medio di 8-10 kg, periodo di stagionatura rispettivamente di 5-9 mesi e 10-12 mesi per la tipologia disossata o con l'osso.

METODO DI PRODUZIONE Prodotto tradizionale e secolare della Tuscia e dei Monti Cimini ottenuto in un'area caratterizzata da condizioni microclimatiche ottimali per una lunga stagionatura. La materia prima deriva dalla macellazione di suini aziendali alimentati a secco fino a 25-30 kg e successivamente alimentati con acqua e farina (pastone) fino al momento della macellazione al peso vivo di 120-140 kg. In alcuni casi la materia prima deriva dalle cosce già tagliate, ottenute da suini esteri e nazionali macellati al peso vivo di circa 160 kg. La produzione riguarda due tipi di prosciutto: con osso, o disossato per il quale è previsto il mantenimento del taglio fesa con o senza gambuccio. Le cosce, rifilate e massaggiate, subiscono la salatura praticata con diverse modalità a seconda dell'azienda produttrice. In particolare è prevista una salatura a secco, praticata manualmente e successivo riposo in cella per circa 1 mese a 5°C. Il prosciutto viene disposto su assi di tephlon e, in più riprese, viene cosparso di pepe, peperoncino, noce moscata, cannella. Altrimenti viene effettuata una salatura a secco in un'unica soluzione, della durata di 7-12 giorni a 4°C per il prosciutto disossato, e 20-22 giorni a 4°C per il tipo con osso; oppure una salatura in due fasi, intervallate da una spazzolatura: 1a salatura a secco per 7 giorni alla temperatura di 1,5-4°C, seguita da una 2a salatura a secco per 21 giorni alla temperatura di 1,5-4°C. Successivamente avviene la fase di riposo per 10 giorni a 2-5°C, oppure in camera fredda per 21-28 giorni a 2°C, seguita da un riposo in camera calda per 7 giorni alla temperatura di 16-24°C. L'asciugatura avviene per 5-15 giorni alla temperatura di 14-18°C in camera calda che, secondo la tradizione può essere riscaldata attraverso l'uso di stufe a legna di ulivo, biancospino e faggio. Segue la stagionatura in cella alla temperatura di 12-18°C che dura 5-9 mesi per il prosciutto disossato, 10-12 mesi per il tipo con osso. Dopo un mese dall'inizio della stagionatura viene effettuata la stuccatura con sugna.

CENNI STORICI Si tratta di un prosciutto di antica tradizione artigianale, ricavato da coscia e stinco di suini allevati allo stato brado nei boschi dei Monti Cimini e dell'entroterra maremmano, sede, oggi, di numerosi prosciuttifici. La preparazione è legata a una tradizione medievale, quando le parti migliori del maiale si conservavano, dopo la salagione, come provvista carnea per tutto l'anno. Già nel 1887 all'Esposizione agricola del circondario di Viterbo si esortavano i produttori a far conoscere i loro prodotti eccellenti ma "non bastantemente apprezzati" come "prosciutti e salami".





SALAME PAESANO

PAT POSSIBILITÀ DI ACCESSO ALLE DEROGHE IGIENICO SANITARIE

Territorio interessato alla produzione
Lazio

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO il Salame paesano veniva prodotto nei soli mesi invernali, da novembre a marzo. Oggi la produzione è garantita tutto l'anno. Si tratta di un salume ottenuto dalla trasformazione delle parti magre e grasse del costato, delle rifilature di spalla, prosciutto e lonza. Si caratterizza per la forma cilindrica, grana medio grande, colore rosso cupo macchiato di bianco, sapore sapido, peso variabile tra 200 e 500 g. La stagionatura va da un minimo di 21 giorni fino a 2 mesi. Nella provincia di Rieti la modalità di preparazione si differenzia nel condimento: nella zona della Sabina è previsto l'impiego di aglio fresco strofinato e vino, in quella dei Monti della Laga è previsto l'impiego solo del pepe nero.

METODO DI PRODUZIONE La materia prima deriva dalla macellazione di suini aziendali alimentati a secco con prevalenza di cereali o al pascolo; la componente magra e grassa ottenuta dal costato e dalle rifilature di spalla, prosciutto e lonza, precedentemente salata per 12-24 ore a 5°C e condita con pepe, aglio, peperoncino, noce moscata, viene sottoposta a tritatura a grana media e insaccata in budello naturale. Segue l'asciugatura per 12 ore in camera calda a 16-20°C da 5 a 7 giorni o per azione dei fumi del camino o di una stufa riscaldata a legna. La stagionatura avviene in camera fredda da 20 a 30 giorni fino a 60 giorni o in cella a 14°C per un periodo che va da 21 fino a 60 giorni.

CENNI STORICI Prodotto tradizionale di ampia parte del Lazio fortemente presente nella provincia di Rieti. Secondo la tradizione viene ancora prodotto nei soli mesi invernali e, nei Monti della Laga, dopo un periodo di pascolamento estivo nel sottobosco.



SALAME CASTELLINO

PAT POSSIBILITÀ DI ACCESSO ALLE DEROGHE IGIENICO SANITARIE

Territorio interessato alla produzione
Frascati (RM)

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO Salame magrissimo di puro suino, prodotto senza aggiunta di lattosio. Si caratterizza per la macinatura dell'impasto medio-grande. La parte magra deriva dalla spalla di suino, mentre la parte grassa dalla pancetta. Il sapore è sapido, gustoso e aromatizzato grazie al condimento con sale marino e spezie (cannella, pepe e aglio). Il Salame castellino presenta forma cilindrica, macinatura media e colore rosso screziato di bianco. .

METODO DI PRODUZIONE I suini impiegati per la produzione del Salame castellino sono macellati a 140-150 kg di peso vivo, all'età di 8-9 mesi, appartengono alla razza Large White e provengono dal circuito del suino pesante italiano. Le carcasse di suino, previo stoccaggio in cella frigo a 0-4°C per 3-4 ore, vengono sezionate e disossate: il Salame castellino si prepara con tagli molto magri e pregiati con particolare riferimento alla spalla di suino. Bassa è la percentuale di grasso presente (20-22%). L'impasto, macinato con tritacarne con stampo di media grandezza, viene insaccato in budello naturale e posto a stagionare circa 40 giorni in cella condizionata a 14-15°C fino a 18°C e UR del 70-80%.

CENNI STORICI Il Salame castellino prende il nome da una storica famiglia di esperti norcini di origine abruzzese che nel 1919 s'insediò con la propria attività sul territorio laziale, nell'area dei Castelli Romani. Vista la vasta gamma di salumi preparati, il capostipite della famiglia pensò di differenziare questo salume, particolarmente magro nell'impasto e prodotto nel rispetto della tradizione, chiamandolo appunto Castellino.



SALAME COTTO (SALAME COTTO DELLA TUSCIA)

PAT POSSIBILITÀ DI ACCESSO ALLE DEROGHE IGIENICO SANITARIE

Territorio interessato alla produzione

Provincia di Viterbo, con particolare riferimento al comune di Sutri

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO Il Salame cotto della Tuscia è un salume di antica tradizione viterbese, insaccato in un involucro naturale di origine suina (colon e sigma) o bovina, legato a mano con imbracatura a due fili per tutta la lunghezza.
Morbido al tatto, è composto di magro di spalla suina, grasso di gola, costato, coscia e pancetta, sale e pepe. Dopo averlo fatto asciugare per qualche ora si procede alla cottura per immersione in acqua bollente per circa 15 minuti. Dopo pochi giorni può essere ammesso al consumo. Al taglio si presenta di colore rosa pallido con occhiature di grasso e chicchi di pepe nero; peso finale di 0,3-0,8 kg.

METODO DI PRODUZIONE Il periodo di produzione e commercializzazione del Salame cotto della Tuscia va da settembre a febbraio. La materia prima, ossia le rifilature magre e grasse di spalla, gola, costato, coscia e pancetta deriva da suini allevati localmente e alimentati a secco con prevalenza di cereali. Le rifilature subiscono una macinatura molto fine; la salatura si effettua con sale fino per 12-24 ore, mantenendo il prodotto in cella a 5°C su basi di legno; il condimento è a base di pepe, peperoncino e aglio. L'impasto ottenuto viene bollito per 6-10 ore e successivamente lasciato raffreddare per 12 ore a 2-3°C. L'insaccatura avviene in budello naturale.

CENNI STORICI Il Salame cotto è un salume di antica tradizione viterbese. Il primo a parlarne è Apicio, il famoso cuoco vissuto alla fine del I secolo a.C., nel suo celebre ricettario "De Re Coquinaria". In epoca a noi più recente, negli anni '70 del '900, era proposto nei percorsi turistici e culturali del periodico Tuscia, dell'APT della provincia di Viterbo, come specialità gastronomica di molti comuni, in particolare di Sutri.
Qui, ancora oggi, esistono due società, comunemente chiamate la Vecchia e la Nuova, che conservano nello statuto particolari rituali per onorare il santo protettore degli animali, Sant'Antonio. Ogni 17 gennaio in queste confraternite viene estratto a sorte il nominativo di colui che avrà il privilegio di accogliere nella sua abitazione un ruvido e onusto gonfalone con l'immagine del santo. Per gli 8 giorni successivi al 17 gennaio chiunque può recarsi a casa dei due Deputati (così sono chiamati i due sorteggiati) per un momento di preghiera dopo il quale il padrone offre all'ospite un dolce e un bicchierino. Se il Deputato è in forma e l'ospite simpatico, il rinfresco assume le proporzioni di una robusta merenda con salsicce, bistecche di maiale, bruschetta, e ovviamente, il Salame cotto.



SALAMELLA CICOLANA

PAT POSSIBILITÀ DI ACCESSO ALLE DEROGHE IGIENICO SANITARIE

Territorio interessato alla produzione
Accumoli (RI)

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO Insaccato di carne suina, asciutto e compatto, di colore rosso rubino, nel quale i granelli di grasso sono distribuiti in maniera uniforme. La stagionatura è variabile da un minimo di 20 a circa 60 giorni. Viene prodotta esclusivamente con carni selezionate di suini pesanti italiani, insaccata in budello naturale di suino, asciugata lentamente con l'aria del Parco Nazionale del Gran Sasso e Monti della Laga. Un prodotto di qualità elevata controllato secondo regole severe. La Salamella cicolana ha forma cilindrica ricurva a"U" con lunghezza media variabile tra i 30 e i 40 cm e diametro di 34-36 mm. Esteriormente presenta una superficie piumata di colore biancastro; al taglio la fetta presenta consistenza compatta e omogenea, la granulometria è di 3 mm.

METODO DI PRODUZIONE Gli ingredienti utilizzati nella preparazione della Salamella cicolana sono la carnetta di prosciutto e la spalla, per quanto concerne la parte magra; la pancetta per la componente grassa. Vengono utilizzati sale, pepe, conservanti naturali, spezie e aromatizzanti. Il tutto viene insaccato in budelli naturali di suino. Si procede con la mondatura, effettuata manualmente, che serve a ripulire la carne dei componenti che non servono alla produzione. Contemporaneamente la parte grassa viene stoccata in cella frigorifera a -1°C. In seguito alla mondatura, la carne viene posta in cella a -2°C in modo che il cuore del prodotto arrivi a una temperatura di -1°C. La conservazione a T<0°C serve per ridurre il surriscaldamento eccessivo della carne durante la macinazione. Le due componenti vengono opportunamente miscelate in modo da garantire nell'impasto una distribuzione uniforme tra parte magra e grassa durante la macinazione che avviene nel tritacarne. A questo punto l'impasto viene trasferito nell'impastatrice con l'aggiunta della concia e degli altri ingredienti e miscelato per pochi minuti. Prima dell'insacco, la budellina, sotto forma di matasse sotto sale, viene posta a bagno in acqua tiepida e aceto per favorire il distacco delle singole matasse e disinfettarle. Il riempimento è automatico mediante insaccatrice. Una volta raggiunta la lunghezza desiderata, viene tagliato il budello e legato manualmente nel rispetto della tradizione. L'asciugatura è uno step di produzione suddiviso in due fasi: la pre-asciugatura o gocciolamento e l'asciugatura vera e propria. La suddivisione è determinata dal fatto che nella prima fase si vuole asciugare il prodotto, mentre, successivamente, si ridà umidità per evitare che il prodotto si secchi in maniera non uniforme. La pre-asciugatura dura dalle 4 alle 8 ore a T maggiori di 20°C e UR> 75%. L'asciugatura vera e propria, invece, dura 48 h con temperature decrescenti da 20 a 16°C e con UR crescenti dal 68% all'85%. Anche la stagionatura viene divisa in due fasi: la pre-stagionatura e la stagionatura vera e propria. Nella pre-stagionatura che dura circa 15 gg, le celle sono a T 14-15°C con UR variabile dal 75% all'85%. La stagionatura poi avviene in celle di raffreddamento ad aria statica, in quanto in tale fase non occorre più asciugare il prodotto ma creare il microclima ideale per lo sviluppo delle muffe che servono a completare la maturazione della Salamella. Il tempo di maturazione è di circa 15-25 gg.

CENNI STORICI La Salamella cicolana, tipico salume di produzione artigianale, prende il nome da un territorio montuoso della provincia di Rieti: il Salto Cicolano. La produzione di insaccati derivati dal maiale ha una connotazione storica molto forte nell'areale. Attestazione storica fondamentale che testimonia la lavorazione delle carni suine nell'area è la Statistica del Regno di Napoli fatta stilare da Gioacchino Murat nel 1811. Qui si ricorda come le principali tipologie dei prodotti derivati dalla carne suina nell'area dell'alto reatino erano prosciutti, mortadelle, salsicce e sanguinacci ecc. Nell'Inchiesta agraria curata da Jacini, redatta tra il 1877-1885, inoltre, il professor Piccinini, incaricato di redigere la "Monografia sul Circondario di Cittaducale", in cui ricadeva l'areale di produzione della Salamella Cicolana, al capitolo Razze suine così si esprimeva: "la maggior parte dei maiali si alleva presso le famiglie [...] infatti tutte le famiglie allevano uno o più animali suini a esclusivo uso dei bisogni propri [...] Dei porci si utilizza tutto e la conservazione avviene tanto allo stato fresco che salato. Se ne fanno [...] salcicce di carne". La denominazione "Salamella" deriva dall'impiego di "piccoli pezzi" del maiale, ossia dei residui della lavorazione casalinga del maiale, insaccati nelle budelline del suino.



SALAMINO TUSCOLANO

PAT POSSIBILITÀ DI ACCESSO ALLE DEROGHE IGIENICO SANITARIE

Territorio interessato alla produzione
Frascati (RM)

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO Il Salamino tuscolano è un insaccato di carne suina, di piccola taglia (peso massimo 200 g), asciutto e compatto, di colore rosso rubino, nel quale i granelli di grasso sono distribuiti in maniera uniforme. La componente grassa rappresenta solo il 23-24% dell'impasto. Questo salume, prodotto esclusivamente con carni selezionate (prosciutto, spalla e pancetta) di suini pesanti italiani, è insaccato in budello naturale di suino e stagionato circa 30 giorni. Gli aromi impiegati sono pepe in polvere e aglio. Esteriormente presenta una superficie piumata di colore biancastro, la consistenza è compatta e la granulometria è di 3 mm. Caratteristiche nutrizionali e fisico chimiche per 100 g di prodotto – Valori medi: Kcal: 421; grassi: 33,4%; proteine: 28,6%; umidità: 31,0%.

METODO DI PRODUZIONE Le carcasse di suino, previo stoccaggio in cella frigo a 0-4°C per 3-4 ore, vengono sezionate e disossate al fine di recuperare i tagli magri e grassi da utilizzare per la preparazione del Salamino tuscolano. I suini, macellati a 140-150 kg di peso vivo, all'età di 8-10 mesi, appartengono prevalentemente alla razza Large White e provengono dal circuito del suino pesante italiano. Per la produzione del Salamino tuscolano la componente magra è rappresentata dai tagli nobili del suino come il prosciutto e la spalla, mentre la componente grassa è ricavata dalla pancetta. I due componenti vengono macinati finemente con tritacarne, insaccati in budello naturale e posti a stagionare circa 30 giorni in cella condizionata a 14-15°C fino a 18°C e UR di 70-80%.

CENNI STORICI L'area geografica di produzione del Salamino tuscolano ricade nel comune di Frascati, noto centro turistico che sorge a 322 m s.l.m. sui declivi settentrionali dei Colli Albani, nell'area dei Castelli Romani. Frascati, famoso oltre che per la produzione di vino DOC, per i numerosi reperti storici tra cui quelli dell'antica città latina Tusculum, da cui prende il nome questo particolare salume. La particolarità del territorio e la forte connotazione agricola della città di Frascati, ha rappresentato l'attrattiva per un'antica famiglia di maestri norcini di origine abruzzese, la famiglia Castelli che, nei primi del '900, ha pensato di trasferire, prima stagionalmente poi definitivamente, la propria storica attività (retaggio di quattro generazioni). Il Salamino, chiamato tuscolano già dal capostipite della famiglia, in onore dell'antica città latina Tusculum distrutta nel 1191 e mai più ricostruita, viene ancora oggi preparato secondo tradizione.

a tavola

TORTA SALATA AI SALUMI

Ingredienti: rotolo di pasta sfoglia da 200 g, 140 g di Salame castellino, 120 g di salsiccia fresca, 2 uova, 1 mozzarella, farina e pepe q.b.
Procedimento: trinciare la salsiccia e sfaldare il Salame castellino. Ridurre a cubetti la mozzarella. Tritare 1 uovo sodo. Amalgamare in una terrina tutti gli ingredienti e aggiustare il pepe. Formare 2 cerchi di pasta sfoglia alti mezzo centimetro. Adagiare il primo disco in una tortiera precedentemente imburrata e infarinata. Lasciare che i bordi della pasta escano leggermente. Vuotare il ripieno, sigillare con il restante disco e spennellare la superficie con il tuorlo sbattuto. Infornare a 180°C per 40/50 min.

SALDAMIRELLI

PAT POSSIBILITÀ DI ACCESSO ALLE DEROGHE IGIENICO SANITARIE

Territorio interessato alla produzione
Provincia di Rieti

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO Si tratta di un salume ottenuto dalla lavorazione dell'intestino tenue di suini locali alimentati a secco. Tipica la sua presentazione a lasagnette, speziate con finocchio. La forma è cilindrica e "sfettucciata", colore rosso cupo screziato di bianco, sapore sapido e aromatico.

METODO DI PRODUZIONE I Saldamirelli si ottengono dalla lavorazione dell'intestino tenue di suini locali alimentati al pascolo e macellati al peso vivo di 130-150 kg. La salatura, previo un ripetuto lavaggio con acqua corrente, viene effettuata a secco, unitamente al condimento con finocchio selvatico, seguita da esposizione all'aria invernale per una settimana. Segue l'asciugatura in camera calda a 19-20°C per 10 giorni e la stagionatura per un massimo di 10 giorni in camera fredda.

CENNI STORICI Tradizionalmente viene ancora prodotto nei soli mesi invernali con suini alimentati a secco. Il processo di trasformazione è caratterizzato dalla scelta del sezionato e della sua presentazione finale, dalla salatura a secco all'esterno, in condizioni di freddo, dalla stufatura in camera calda e dalla breve stagionatura in camera fredda.



SALSICCIA CORALLINA ROMANA

PAT POSSIBILITÀ DI ACCESSO ALLE DEROGHE IGIENICO SANITARIE

Territorio interessato alla produzione
Lazio

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO Prende il nome dal tipo di budello impiegato per insaccare l'impasto, ossia dal corallo budello gentile, che rappresenta il primo tratto del colon. Deriva dalla trasformazione delle parti magre del costato e delle rifilature di spalla, prosciutto, lonza e di lardello. Può essere condito solo con pepe o arricchito con aglio (Rieti, Roma) e finocchio (Frosinone). Presenta forma lunga, colore rosso cupo con ampie macchie bianche; sapore dolcemente sapido e speziato.

METODO DI PRODUZIONE La Corallina romana deriva dalla trasformazione delle parti magre (costato, spalla e rifilature del prosciutto e lonza) e della parte grassa (pregiato lardo) di suini alimentati a secco e macellati al peso vivo di 130-160 kg. Con l'ausilio di un tritacarne la componente magra viene macinata abbastanza finemente, mentre il lardello viene tagliato a cubetti. L'impasto, condito con sale, pepe, aglio e finocchio e lasciato riposare per 12 ore circa a 5°C, viene insaccato nel budello corallo gentile. Segue una fase di asciugatura a 20°C per 5-7 giorni in camera calda artificiale o in locale storico riscaldato, con un camino o una stufa a legna di quercia o faggio. La stagionatura avviene in cella per 25-30 giorni con una temperatura iniziale di 14-15°C, fino al raggiungimento di 18°C circa dopo 12-15 giorni di stoccaggio, o in cella frigo a 14-15°C per 15 giorni.

CENNI STORICI La tecnica di preparazione è ultracentenaria, la documentazione scritta è estremamente scarsa ma come succede spesso, è stata tramandata oralmente in famiglia e nelle norcinerie.



SUSIANELLA

PAT POSSIBILITÀ DI ACCESSO ALLE DEROGHE IGIENICO SANITARIE

Territorio interessato alla produzione
Provincia di Viterbo

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO È un insaccato tradizionale, tipico della città di Viterbo, molto saporito, del diametro simile a quello della salsiccia, ma della lunghezza di 40-50 cm, chiuso alle estremità e legato a mo' di ciambella. Si prepara con il fegato di maiale, la corata, il grasso e qualche ritaglio di parti magre di seconda scelta, residuate dopo la lavorazione. Dopo una breve asciugatura viene posta subito in vendita, consumata fresca o previa cottura.

METODO DI PRODUZIONE Tradizionalmente prodotto nei soli mesi invernali, da novembre a marzo, la Susianella si ottiene dalla trasformazione del fegato di maiale, della corata di maiale (cuore, reni, pancreas), lingua, del grasso di maiale e di qualche ritaglio di parti magre. Tutte le parti soprascritte sono macinate finemente, condite con sale, pepe e odori in abbondanza (fiori di finocchio, aglio e peperoncino) per 2 ore a 5°C e insaccate nel budellino naturale, che viene chiuso da entrambi i lati e legato alle estremità a formare una specie di ciambella. L'asciugatura/stagionatura ha la durata di una settimana prima che il prodotto venga immesso al consumo.

CENNI STORICI È un insaccato tradizionale della città di Viterbo. Il nome di questo salume sembrerebbe suggerito dalla sua forma (come una larga ciambella), per analogia con le ciambelle tipiche napoletane, i Susamielli, citati nei testi di Latini (1694) e di Agnoletti (1803).



SALSICCIA AL CORIANDOLO

PAT POSSIBILITÀ DI ACCESSO ALLE DEROGHE IGIENICO SANITARIE

Territorio interessato alla produzione
Provincia di Latina

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO Salume a grana grossa ottenuto lavorando prevalentemente a punta di coltello i tagli selezionati della carne e del grasso del maiale. In contenitori tradizionali in legno, detti manielle, si miscela il tutto con peperoncino piccante, peperone rosso dolce, sale marino, vino Moscato di Terracina e, soprattutto, il caratteristico coriandolo coltivato localmente (la petarda), tostato e macinato. Dopo un riposo di almeno 12 ore, si insacca in budelli naturali, formando filze legate a intervalli di circa 60-70 cm con la caratteristica forma cilindrica o a ferro di cavallo, ottenendo lunghi salsicciotti che pesano dai 700 ai 900 grammi. Si presenta in tre tipologie: fresca, secca e conservata in olio o sotto sugna. Quella stagionata necessita di una asciugatura di circa 48 ore, seguita da 18 giorni di riposo in locali freschi. La Salsiccia al coriandolo presenta colore rosso scuro screziato di bianco e ha sapore sapido e piccante con spiccato aroma di coriandolo e retrogusto di affumicatura.

CENNI STORICI L'allevamento del maiale, nel Lazio meridionale, ha origini lontanissime ed è collegato alla presenza delle vaste sugherete che per secoli hanno fornito ghiande e radici per l'alimentazione di questo animale. L'uso del coriandolo sembrerebbe risalire all'epoca della dominazione saracena. Si pensa, infatti, che questa spezia, dall'aroma molto forte, fosse utilizzata per contrastare il sapore della carne di maiale.



SALSICCIA PAESANA

Territorio interessato alla produzione
Lazio

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO Salume ricavato di tagli magri ricavati dal costato e dalle rifilature di spalla, prosciutto e lonza. Normalmente utilizzata fresca o, più tradizionalmente, dopo breve asciugatura in camera calda. Pepe, aglio tritato e finocchio sono gli aromi più utilizzati, anche se in misura diversa, tra le diverse zone. Il prodotto è caratterizzato principalmente da forma cilindrica o a forma di "U", colore rosso, sapore salato, peso di 70-500 g, e nessuna stagionatura (o solo una leggera asciugatura).

METODO DI PRODUZIONE Prodotto tradizionale del Lazio con particolare riferimento a Rieti e Frosinone. Ottenuto dalla trasformazione di suini alimentati a secco, del peso vivo di circa 130-150 kg. Il processo di trasformazione è caratterizzato dalla scelta del sezionato, dall'uso dei condimenti, da una eventuale stufatura in camera calda con riscaldamento a combustione naturale e nessuna stagionatura.



SALSICCE SECCHE DI SUINO (SEMPLICI E AROMATICHE)

Territorio interessato alla produzione
Lazio

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO Le Salsicce secche (semplici e aromatiche) si ottengono dalla trasformazione del magro del costato e rifilature di spalla, prosciutto e lonza; hanno forma cilindrica o a "U", peso variabile tra 60 e 100 g, colore rosso. Il sapore va da sapido ad aromatico per la presenza di alcune spezie come pepe, aglio tritato, finocchio, noce moscata, peperoncino.

METODO DI PRODUZIONE Tradizionalmente preparata nel periodo invernale la Salsiccia secca (semplice e aromatica) si ottiene lavorando le parti magre del suino, alimentato a secco (costato, rifilature di spalla, prosciutto e lonza) e lardo dorsale o pancetta. L'impasto di tessitura media, insaccato in budelli naturali, viene salato e condito con pepe, aglio e finocchio selvatico, mantenendolo a riposo per 12-24 ore a 5°C. Normalmente viene fatta stagionare in 20-30 giorni, dopo una eventuale fase di asciugatura in camera calda o in cella a 15-20°C per alcuni giorni e UR del 60-75%. Il prodotto si caratterizza per una forma cilindrica, colore rosso chiaro o cupo con piccole macchie bianche. Il sapore è sapido e aromatico, il peso è di 60 g (tipo cacciatorino) o 100 g (forma a U).

CENNI STORICI La produzione delle Salsicce secche ha origini molto antiche essendo un modo comodo di conservare la carne di maiale per lunghi periodi e per poterne disporre tutto l'anno. Tale preparazione, inoltre, ben si prestava al trasporto negli spostamenti che richiedevano lunghi periodi lontano da casa come quelli della transumanza. Probabilmente la tecnica di conservazione si deve ascrivere ai Longobardi, popolazione originariamente nomade, che compiva lunghi spostamenti a cavallo, nel corso dei quali necessitava di cibi particolarmente calorici.



SALSICCIA AL CORIANDOLO DI MONTE SAN BIAGIO

PAT POSSIBILITÀ DI ACCESSO ALLE DEROGHE IGIENICO SANITARIE

LEGAME CON LA BIODIVERSITÀ

Territorio interessato alla produzione

Campodimele, Castelforte, Fondi, Formia, Gaeta, Itri, Lenola, Minturno, Monte San Biagio, Pontinia, San Felice Circeo, Santi Cosma e Damiano, Sonnino, Sperlonga, Spigno Saturnia, Terracina (LT)

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO La Salsiccia al coriandolo di Monte San Biagio è un salume a base di carne e grasso suino che presenta una grana grossa dell'impasto dovuta al tipo di taglio a forma di cubetto. Tre sono le varianti di questa salsiccia: fresca, stagionata e conservata in olio extravergine di oliva e/o sotto sugna, evitando così l'impiego di additivi alimentari di sintesi ad azione conservante. La Salsiccia al coriandolo di Monte san Biagio, approntata in "filze", mediante legatura trasversale a formare tanti "salsicciotti" o nella caratteristica forma a ferro di cavallo, presenta colore dell'impasto rosso vivo screziato bianco per la presenza del grasso di suino. Il sapore è sapido e piccante con spiccato aroma di coriandolo e leggero retrogusto di affumicatura; il profumo è intenso, anche con leggero odore di affumicato.

METODO DI PRODUZIONE L'impasto di questa salsiccia è ricavato dall'utilizzo dell'intera carcassa del suino, a esclusione degli zampetti, delle frattaglie e della testa. S'impiegano tagli magri e/o rifilature magre della pancetta, spalla, collo, petto, costato, addome, muscoli degli arti e soprattutto tagli pregiati come il prosciutto e il lombo. Per quanto concerne la componente grassa, questa, modellata a forma di cubetto, viene prelevata dal lardo, dalla pancetta, dal guanciale e dalla carnetta. I suini, le cui carni sono destinate alla produzione della Salsiccia al coriandolo di Monte San Biagio, sono macellati al peso vivo non inferiore a 150 kg ed età non inferiore a 12 mesi e appartengono alle razze Casertana, Large White, Large Black, Landrace Italiana e incroci. La componente magra e grassa è sottoposta a taglio a forma di cubetto, alla salatura e al condimento con il coriandolo (detto localmente "petarda") precedentemente tostato e macinato, il peperoncino piccante e il peperone rosso dolce. L'aggiunta delle spezie sopra indicate rende l'impasto più gustoso e profumato e in particolar modo il coriandolo conferisce aroma dolce e gradevole oltre a garantire una azione conservativa antibatterica.
È inoltre previsto l'impiego del vino bianco, meglio se Moscato di Terracina DOC, la cui azione è quella di aromatizzare ulteriormente l'impasto e di ammorbidirlo. L'impasto insaporito e condito viene fatto riposare per almeno 12 ore nei tradizionali contenitori di legno di faggio detti localmente "manielle" o in contenitori di acciaio o plastica alimentare. L'insaccatura avviene in involucro naturale e quindi legato con spago. L'asciugatura e la stagionatura avvengono in appositi locali e/o in ambienti "storici" presenti sul territorio: ai piedi dei Ausoni ed Aurunci e nelle zone marginali dell'Agro Pontino e della Piana di Fondi compaiono, ancora oggi, quelli che un tempo erano i ricoveri temporanei degli agricoltori. Tali ricoveri sono vere e proprie capanne chiamate localmente "caprarecce" o "pagliaio". I processi di asciugatura e stagionatura prevedono una durata complessiva non inferiore a 18 giorni. Durante la stagionatura si può eseguire il riscaldamento per 24 ore, ossia l'affumicatura, per azione di fumi che si liberano dalla combustione dei legni duri della macchia mediterranea, con particolare riferimento al mirto ed al lentisco di provenienza locale.

CENNI STORICI L'origine della Salsiccia al coriandolo di Monte San Biagio risale al VI secolo, all'arrivo delle genti longobarde in Monticelli, attuale Monte San Biagio. La preparazione della salsiccia è da collegare proprio alle abitudini alimentari dei Longobardi. A causa dei frequenti spostamenti, questa popolazione di origine germanica aveva bisogno di alimenti molto energetici e al tempo stesso facili da conservare e trasportare. Se i prosciutti necessitavano di lunghi periodi di stagionatura prima di diventare commestibili, salsicce e salami erano disponibili pochi giorni dopo la lavorazione e potevano durare per mesi.



SALSICCE SECCHE DI SUINO DI RAZZA CASERTANA

PAT POSSIBILITÀ DI ACCESSO ALLE DEROGHE IGIENICO SANITARIE

LEGAME CON LA BIODIVERSITÀ

Territorio interessato alla produzione

Provincia di Latina, Città metropolitana di Roma Capitale, Provincia di Frosinone

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO Le Salsicce secche di suino di razza Casertana si ottengono dalla trasformazione delle rifilature delle parti magre e parti grasse. Presentano forma cilindrica allungata circa 10-15 cm o forma a "U". Peso variabile tra 80 e 200 g, colore rosso chiaro o cupo con piccole macchie bianche e la fetta al taglio si presenta compatta, omogenea e priva di occhiature interne. Il sapore va da dolce a leggermente sapido ad aromatico per la presenza di alcune spezie come il pepe e l'aglio, aggiunto in polvere.

METODO DI PRODUZIONE Per la preparazione delle salsicce secche di suino di razza Casertana sono utilizzati suini macellati al raggiungimento del peso vivo a 130-150 kg e a circa 2 anni di età e allevati all'interno di aree boschive in provincia di Frosinone e Latina. L'allevamento è prevalentemente al pascolo semibrado con alimentazione a base di ghiande del bosco e integrazione con favino e cereali (triticale, orzo, farinaccio di grano duro, mais). La Salsiccia secca di suino di razza Casertana si ottiene dalla macinatura delle parti magre, costituite dai "muscoletti" più fibrosi e parti grasse pregiate ottenute dalla parte dorsale e pancetta. La parte magra e grassa viene macinata con una tessitura medio-fine: i muscoletti fibrosi vengono macinati con un passo a 2 mm; le rifilature magre, più il grasso, sono macinati con un passo a 3,5 mm. L'impasto ottenuto viene lavorato meccanicamente o manualmente e condito con sale (poco), pepe, aglio, più additivi naturali di estratti di piante. È prevista l'aggiunta di fermenti di maturazione con una fase di riposo di circa 5 minuti al fine di favorire i processi di fermentazione e chimico-fisici che caratterizzano la produzione degli aromi e sapori delle carni insaccate.

A questo punto le salsicce, previo incasso in budelli naturali o sintetici vegetali, viene conservata in cella frigo per la prima fase di asciugatura mantenendo una temperatura di 23-24°C e UR del 85-90% per favorire la fuoriuscita dei liquidi in eccesso (sgocciolatura) per 12-24 ore. Segue la stagionatura in cella di stagionatura a una temperatura di 14-16°C e UR del 60-80% (variabile in base alla temperatura esterna) per almeno 25-30 giorni con lo sviluppo di muffe superficiali.

CENNI STORICI Il suino di razza Casertana, detto anche "Pelatiello", era particolarmente diffuso fino alla prima metà del XX secolo, nel territorio storico-geografico conosciuto come Terra di Lavoro, già dipartimento del Regno delle Due Sicilie, che, nel corso degli ultimi cento anni, ha subito una ripartizione tra diverse province, a cavallo tra Lazio e Campania. Il nome della razza conserva traccia di questa unità territoriale che ha per secoli determinato non solo forti influssi culturali tra il basso Lazio e le province di Napoli e Caserta, ma anche la diffusione di razze animali e varietà locali di specie arboree ed erbacee.

Particolare rilevanza storica hanno anche le molte testimonianze degli anziani contadini locali che da sempre allevavano i maiali casertani trasformandoli in salumi, come per esempio le salsicce. E proprio le salsicce secche di suino di razza Casertana prodotte ad Arpino e Broccostella, ancora oggi vengono lavorate come avveniva in passato e nel rispetto delle tradizioni locali. Si apprende infatti da una testimone che: "Nelle campagne di Broccostella tutti conoscevano il maiale nero. L'uccisione veniva affidata agli uomini, mentre noi donne organizzavamo tutti i preparativi nell'aia. I pezzetti per la salsiccia non erano conditi con pepe nero, ma con lo pepe rosso macinato; inoltre il vino bianco che serviva alla mescolanza degli ingredienti già specificati (sale, pepe nero) vaniva bollito con pezzi di aglio nelle dosi: 25 kl di carne con ½ di vino bianco e 3 o 4 spicci di aglio che venivano tolti dal liquido prima del raffreddamento" (Crocifissa Castellucci, Broccostella, in "Il Maiale nero nella tradizione di Terra di lavoro", P.Patini, V. Orlandi, 2006). La Casertana è inserita nel Registro Anagrafico (AMAS) e nel Lazio è tutelata dalla LR 15/2000 in quanto razza "danneggiata".



SALSICCIA DI FEGATO DEI MONTI LEPINI AL MAIALE NERO

PAT POSSIBILITÀ DI ACCESSO ALLE DEROGHE IGIENICO SANITARIE

LEGAME CON LA BIODIVERSITÀ

Territorio interessato alla produzione
Città metropolitana di Roma Capitale

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO Salume fresco aromatizzato, prodotto con fegato di suino, carne magra di spalla e pancetta; grasso di guanciale e pancetta, aromatizzato con pepe, aglio, finocchio, limone (versione semplice) o prodotto con corata, rifilature di lardo di guanciale e pancetta e ulteriormente arricchito con pinoli, uva passa e pepe. La materia prima deriva dal maiale nero dei Monti Lepini, allevato prevalentemente al pascolo.

METODO DI PRODUZIONE Dal maiale nero dei Monti Lepini (Apulo Calabrese), allevato al pascolo e con finissaggio a base di cereali per 12 o 24 mesi, si ricava il fegato, la carne magra di pancetta e spalla, una minima quota di parte grassa (guanciale e pancetta); e la corata (fegato, polmoni, cuore). Il tutto viene macinato con tritacarne o tagliato a punta di coltello e successivamente condito con sale, pepe bianco e nero, aglio, finocchio selvatico e limone o con pepe bianco o nero, pinoli e uva passa. Segue una breve fase di riposo di 2 ore a 5°C. A questo punto, una volta insaccata con il budello naturale, può essere consumata previa cottura o conservata in frigo per alcuni giorni.

CENNI STORICI Sebbene presente sul territorio dei Monti Lepini, la produzione del prodotto è a rischio per la presenza ridotta di maiale nero dei Monti Lepini (Apulo Calabrese), a rischio di erosione genetica (LR 15/2000).



SALSICCIA DI FEGATO ALLA FIAMIGNANESE

Territorio interessato alla produzione
Fiamignano (RI)

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO Salsicce a base di fegato (fegatu niro), polmone (fegatu bianco) e milza (facoltativa), non macinati ma ridotti a pezzetti a punta di coltello. Viene condita con rosmarino, buccia d'arancia e altre spezie. La salsiccia a ferro di cavallo, ha sapore dolciastro ma intenso e deciso, un sapore che non passa inosservato. L'uso della milza è facoltativo perché come dicevano gli anziani "allappa" ovvero conferisce un sapore astringente che non piace a tutti.

METODO DI PRODUZIONE Si fa un battuto a punta di coltello molto grossolano con il fegato, i polmoni ed eventualmente la milza, a cui si uniscono le spezie precedentemente sminuzzate, in particolare il rosmarino, la buccia d'arancia, l'aglio, il pepe, il peperoncino, il sale. Il tutto si insacca in un budello naturale e la salsiccia, che prende la forma di un ferro di cavallo, resta ad asciugare per un paio di settimane appesa nelle cucine o vicino ai camini. In questa fase in cui è ancora morbida, si può consumare allo spiedo. Dopo 30-40 giorni si asciuga seccandosi e allora si consuma a coltello, con taglio di fetta compatto e omogeneo.

CENNI STORICI Le salsicce di fegato erano tra i primi prodotti ricavati dal maiale a essere consumati. Spesso cotte allo spiedo insieme ai Poérelli, queste salsicce erano destinate alla famiglia, mentre le salsicce di carne erano messe da parte, sott'olio o sotto strutto, per gli stagionali che andavano a mietere nei campi.



SALSICCIA DI BUFALA

PAT POSSIBILITÀ DI ACCESSO ALLE DEROGHE IGIENICO SANITARIE

Territorio interessato alla produzione

Provincia di Latina, con particolare riferimento al comune di Priverno. Provincia di Frosinone, in particolare il comune di Amaseno

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO La salsiccia di bufala è un insaccato consumato fresco (previa cottura) o essiccato preparato con le rifilature magre della carne di bufalo, in genere dai tagli di seconda scelta come per esempio le guance e il petto, con l'aggiunta del 20-30% di grasso di maiale. L'aspetto è quello classico si un salume, colore rosso scuro e sapore dolciastro e un po' più "consistente" rispetto alla carne di bovino.

METODO DI PRODUZIONE Le salsicce di bufala sono un insaccato con un impasto macinato grana grossa o tagliato a punta di coltello, consumato fresco (previa cottura) o essiccato, preparato con le rifilature magre della carne di bufalo in genera dai tagli di seconda scelta come per esempio le guance e il petto con l'aggiunta del 20-30% di grasso di maiale. L'impasto di carne magra e grasso viene ben amalgamato e condito con sale, peperoncino, aglio, pepe e a volte anche buccia di arancia. Dopo una breve fase di riposo l'impasto viene insaccato con il budello naturale di maiale e posto subito in commercio come prodotto fresco o messo a stagionare per circa 28 giorni.
La stagionatura piò avviene in cella di asciugatura o in cantine di tipo storico con pavimenti e soffitti geo-naturali partendo da una temperatura di circa 22°C che scende in maniera graduale fino a 12-14°C con una umidità relativa di 72–78%. L'asciugatura avviene anche con il fumo naturale (affumicatura) grazie all'impiego di legni non resinosi che conferisce al prodotto il profumo e sapore tipico del prodotto affumicato.

CENNI STORICI Le salsicce di bufala derivano dalla Bufala mediterranea italiana, 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 salumi, già da più di 50 anni ha rappresentato un ottimo stratagemma per valorizzare la carne di bufalo che non ha mai trovato uno sbocco economico interessante. A Priverno e in tutto il comprensorio dell'Agro pontino e della Valle dell'Amaseno, grazie alla presenza di storiche macellerie locali, come per esempio quella della famiglia Mastrantoni, attiva già dal 1828, tale prodotto si è ricavato una sua nicchia di mercato.



SALSICCIA DI CASTRO DEI VOLSCI

PAT POSSIBILITÀ DI ACCESSO ALLE DEROGHE IGIENICO SANITARIE

Territorio interessato alla produzione
Castro dei Volsci (FR)

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO La Salsiccia di Castro dei Volsci è un insaccato di carne suina e grasso suino, condita con sale, peperoncino, aglio e buccia di arancia. Il sapore è sapido, aromatizzato con buccia di arancia e leggermente affumicato grazie al trattamento con fumo di quercia e carpino. Salume di piccola taglia (100-200 g), presenta forma cilindrica, un aspetto asciutto e compatto, colore rosso rubino, impasto a tessitura grossolana, nel quale i lardelli di grasso sono distribuiti in maniera uniforme. Questa salsiccia viene prodotta esclusivamente con carni selezionate (tagli pregiati come collo, lombo, pancetta, spalla e, in alcuni casi, anche prosciutto) di suini macellati più o meno a 12 mesi o, comunque, al raggiungimento di 170-200 kg di peso vivo. Sono suini di razza Large White, allevati prevalentemente al pascolo. Insaccata in budello naturale, la Salsiccia di Castro dei Volsci può essere consumata fresca, previa cottura o dopo 15-30 giorni di stagionatura. Nel corso della stagionatura è previsto il trattamento con fumo naturale di legno di carpino e quercia. Posta sott'olio, sotto strutto o sottovuoto, la salsiccia di Castro dei Volsci, può essere conservata anche per 6-8 mesi.

METODO DI PRODUZIONE La materia prima deriva da suini di razza Large White allevati prevalentemente al pascolo. Alimentati a secco con una razione composta da semola di grano, granturco, orzo, fave, farina di mais, ghiande, il tutto di produzione aziendale. Gli ingredienti utilizzati nella preparazione della Salsiccia di Castro dei Volsci sono, per quanto concerne la parte magra, tagli pregiati come collo, lombo, pancetta, spalla e, in alcuni casi, anche prosciutto; pancetta e lardo dorsale per la componente grassa. La parte magra e grassa, all'arrivo in azienda, viene stoccata in cella a una temperatura di 0°C fino a quando verrà mondata. La mondatura viene effettuata manualmente e serve a ripulire carne e grasso dei componenti che non servono alla produzione.
Sia la parte magra che grassa (circa il 20% dell'impasto), vengono tagliate a punta di coltello o con tritacarne con stampi a passo grande. L'impasto, a grana grossa, viene condito con sale (circa 23g/kg di impasto) e aromatizzato con peperoncino (1-2% dell'impasto), aglio fresco (1 spicchio ogni 15 kg d'impasto) e buccia di arancia quanto basta. L'aggiunta di tali spezie rende l'impasto gustoso e profumato e in particolar modo la buccia di arancia conferisce un aroma gradevole oltre a garantire un'azione conservativa e antiossidante grazie alla presenza di acido ascorbico (vitamina C) considerato un utile additivo alimentare. Segue una fase di riposo di 3-4 ore a 10°C (temperatura ambiente nel periodo invernale) o 4°C in cella frigo (nel periodo estivo). Il tutto viene insaccato in budelli naturali di suino, di calibro 32, preventivamente lavati con acqua calda e aceto. A questo punto la salsiccia può essere consumata fresca, previa cottura, oppure viene sottoposta a una fase di asciugatura e stagionatura. L'asciugatura, che avviene in locali rustici o cantine con camino, prevede il trattamento con fumo naturale di legno di carpino e quercia. Nella prima settimana viene distribuito fumo abbondante al fine di asciugare il prodotto; nella 2-3a settimana viene distribuito fumo leggero al fine di aromatizzare l'insaccato. La stagionatura dura complessivamente 20-30 giorni.

CENNI STORICI A Castro dei Volsci, ancora oggi si trasmette di generazione in generazione la tradizione, tutta contadina, dell'allevamento casalingo del maiale per ricavarne gustose salsicce da consumare in tutto il corso dell'anno.
I maiali vengono lasciati pascolare nei boschi di quercia della zona e alimentati prevalentemente con le ghiande, caratteristica questa che rende le carni più consistenti rispetto a quelle di suini allevati in azienda. A dicembre, quando il clima rigido favorisce una migliore conservazione della carne, si ripete ogni anno il rito dell'uccisione del maiale a cui partecipa rigorosamente tutta la famiglia. La particolarità nella preparazione della Salsiccia di Castro dei Volsci consiste nel fatto che nell'impasto vengono utilizzati anche i tagli più "nobili" come collo, lombo, pancetta, spalla e, in alcuni casi, anche prosciutto, perché storicamente si preferivano insaccati di pronto consumo a carni che necessitassero di lunghi periodi di stagionatura, inoltre, la carne viene tagliata, ancora oggi, rigorosamente a punta di coltello.



SALSICCIA DI FEGATO DI SUINO PAESANA DA SUGO

PAT POSSIBILITÀ DI ACCESSO ALLE DEROGHE IGIENICO SANITARIE

Territorio interessato alla produzione
Lazio

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO La preparazione delle salsicce consiste nell'impasto delle frattaglie del maiale tagliate a mano (fegato, cuore, polmone, milza, rene, grasso colonnare) con sugna, alloro, peperoncino seccato al forno e sbriciolato, uva passa, coriandolo, pinoli, aglio, bucce d'arancia, sale.

METODO DI PRODUZIONE L'impasto, rimescolato, si lascia insaporire per circa 8 ore. Successivamente viene insaccato in un lungo budello di maiale che viene legato a distanze regolari tanto da ricavarne salamini di circa 40-50 cm. Le corone di salamini, legate alle estremità con cotone, si appendono ad apposite pertiche, all'interno di locali asciutti e mediamente ventilati. Saltuariamente si eseguono brevi affumicature con legno di lentisco. Si consuma dopo alcuni giorni di stagionatura, previa cottura a fuoco lento, per circa 15-20 minuti, in una semplice salsa di pomodoro, anch'essa artigianale, precedentemente lasciata bollire per circa mezz'ora.

CENNI STORICI La preparazione della carne di maiale nel territorio in esame risale al Medioevo. È presumibile, pertanto, che si possa far risalire la preparazione della salsiccia di fegato proprio a questa fase storica.



SALSICCIA DI FEGATO DI SUINO (MEZZAFEGATO DI VITERBO)

PAT POSSIBILITÀ DI ACCESSO ALLE DEROGHE IGIENICO SANITARIE

Territorio interessato alla produzione
Provincia di Viterbo

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO Con il termine "mazzafegato" si indica, nella provincia di Viterbo, la salsiccia nera che ha come condimento principale il fegato, insieme con altre interiora (milza, rene, cuore) e l'aggiunta di piccole quantità di carne bianca e grasso di maiale. Da questo impasto, si ricavano due tipi di salsicce: dolci e salate. Nelle "salate" vengono aggiunti sale, pepe, peperoncino, aglio, scorza di arancio (e a piacere anche fiori di finocchio). In quelle "dolci" si aggiungono zucchero, uvetta, pinoli (e a piacere anche cioccolato). Si caratterizza per una forma cilindrica o a ferro di cavallo, per l'impasto di colore rosso scuro e il peso finale di 65-70 g. Il sapore è sapido e tendente al dolciastro, l'odore è pungente.

METODO DI PRODUZIONE Salume ottenuto dalla trasformazione del fegato (quantità presente nell'impasto inferiore al 50%), cuore, rene, milza, guancia e pancetta di suini alimentati a secco, anche a pascolo di sottobosco, dal peso vivo di circa 130-150 kg. La componente magra e grassa dell'impasto viene macinata a grana più o meno fine e successivamente condita con sale per 12-24 ore a 5°C. Il condimento, a seconda della zona di produzione, avviene con diversi tipi di aromi: pepe, peperoncino, aglio, scorza di arancia (e a piacere anche fiori di finocchio), zucchero, uvetta, pinoli e, a piacere, anche cioccolata, per le salsicce di fegato "dolci". Il Mazzafegato si produce da novembre a febbraio.

CENNI STORICI L'arte della conservazione sottoforma di insaccato oltre a valorizzare le interiora, permetteva una lunga conservazione. Le salsicce di frattaglie, erano particolarmente apprezzati da ogni classe sociale e per questo presenti in tutti i ricettari, antichi e moderni.



SALSICCIA MATTA

Territorio interessato alla produzione
Fiamignano, Rieti (RI)

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO Si tratta di una salsiccia di "recupero". Si presenta con un colore chiaro tendente al grigio, e si caratterizza per restare morbida e spalmabile. Si ottiene insaccando la scannatura e tutte le parti sanguinolente del maiale che non si possono utilizzare per la produzione delle salsicce di carne, cui si aggiunge trippa e lingua debitamente sbollentate. Il tutto insaporito con aromi e spezie (sale, pepe, vino rosso, aglio spremuto) e poi insaccato in budelline di budello naturale di suino. La Salsiccia Matta si mangia fresca, cotta allo spiedo, un metodo che ne esalta sapidità e gusto. In modo subalterno viene utilizzata nei sughi per il condimento della pasta; oppure, data la sua consistenza cremosa, viene spalmata cruda sul pane per essere consumata come merenda o spuntino nell'arco della giornata.

METODO DI PRODUZIONE Per questo insaccato si utilizzano la trippa e la lingua del maiale che vanno preventivamente sbollentate. A queste, si aggiungono il polmone e le varie parti sanguinolente del maiale tagliate a pezzi grossolani. Si condisce con una concia di sale, pepe, vino rosso e spremitura d'aglio ben mescolata. I pezzi di carne vengono passati nel tritacarne con una grana di media consistenza. Ottenuto il macinato, questo va raccolto in un recipiente. Intanto si schiacciano due spicchi d'aglio in un fazzoletto di stoffa bianca che va poi chiuso e usato come se fosse un sacchetto attraverso cui si fa filtrare il vino rosso. Il pezzo di stoffa va strizzato più volte sopra il macinato in modo tale che vino e aromi siano ben distribuiti sul composto di carne. Il macinato va comunque mescolato in modo energico fin quando non abbia un aspetto ben amalgamato e una consistenza uniforme. A questo punto l'impasto è pronto per essere insaccato in budelline di budello naturale di suino, avendo cura di averle ripetutamente lavate con acqua calda e aceto per rimuovere il sale in eccesso, sia all'interno che all'esterno. La carne macinata viene quindi spinta nelle budelline in modo uniforme e qui e là bucherellata per favorire la fuoriuscita dell'aria. La salsiccia ottenuta va fatta riposare per qualche giorno, in passato in un ambiente con il camino, per ottenere una leggera affumicatura. Il prodotto così ottenuto è il primo a essere consumato, perché non destinato alla conservazione a lungo termine.

CENNI STORICI La lavorazione delle carni di maiale nel Cicolano è antichissima e la documentazione traccia lungo i secoli la storia delle produzioni di insaccati che sin dall'alto Medioevo erano conferiti a vescovi e vassalli in segno di tributo. Dalle fonti archivistiche e iconografiche sappiamo della presenza del maiale nero e della produzione di prosciutti, mortadelle, salsicce fresche o secche, salami, lardi e sanguinacci. Ma è da uno studio condotto sulle fonti orali a partire dagli anni '70 del Novecento, attraverso il metodo delle interviste a 42 informatori e informatrici di età compresa tra i 44 e i 105 anni che è possibile comprendere la rilevanza economica e sociale dell'allevamento suino in questo territorio fino a qualche decennio fa, così come delle conoscenze nei metodi di lavorazione delle carni. La Salsiccia matta – in dialetto di Fiamignano sargìcce matte, a Sant'Agapito sargìcce pazze – fa parte di questo immenso patrimonio tramandato oralmente (S. Adriani, Il maiale. Allevamento e tradizione nel Cicolano, 2015). Questo insaccato consentiva di recuperare tutte le parti meno nobili del maiale o che non si potevano utilizzare per altre preparazioni. Destinato al consumo domestico, era tra le prime lavorazioni di carne suina a essere consumata per via di una capacità di conservazione ridotta rispetto agli altri insaccati (M. Morgiani, La salsiccia matta, 2018).



SALSICCIA PAESANA AL CORIANDOLO DEI MONTI AURUNCI

PAT POSSIBILITÀ DI ACCESSO ALLE DEROGHE IGIENICO SANITARIE

Territorio interessato alla produzione
Fondi, Formia, Gaeta, Itri, Spigno Saturnia (LT)

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO Salume a base di carne e grasso suino, prodotto nella tipologia fresca, stagionato e conservato sott'olio e/o sotto sugna. La salsiccia insaccata con budello naturale presenta: impasto a grana medio-grossa, dovuto al taglio a "punta di coltello" o con tritacarne a stampi a fori grandi; forma cosiddetta a catenella e/o "a ferro di cavallo"; peso che va da 100 a 200 g per la singola salsiccia ritagliata dalla filza e da 500 a 1000 g per la salsiccia a ferro di cavallo. Il colore dell'impasto si presenta rosso vivo screziato di bianco, il sapore è sapido e mediamente piccante con spiccato aroma di coriandolo e con leggero retrogusto di affumicatura.

METODO DI PRODUZIONE L'impasto per la produzione della Salsiccia paesana al coriandolo dei Monti Aurunci è costituito da carne e grasso, ricavati da tagli pregiati dell'intera carcassa di suino pesante nazionale, a esclusione degli zampetti e delle interiora. L'impasto ben amalgamato e lavorato all'interno dei contenitori di legno chiamati localmente "manielle" o in contenitori di acciaio o plastica alimentare, viene condito con sale marino e aromatizzato con il coriandolo macinato, il vino, il peperone rosso. L'aggiunta di tali spezie rende l'impasto gustoso e profumato e, in particolar modo, il coriandolo conferisce aroma dolce e gradevole, oltre a garantire una azione conservativa antibatterica.
Segue, dunque, una fase di riposo, mantenendo l'impasto in ambiente refrigerato (0/+4°C), al fine di favorire l'assorbimento del sale, delle spezie e del vino. L'impasto insaporito viene inserito in budello naturale che viene forato, per facilitare la fuoriuscita di aria residua e, quindi, legato con spago, conferendo la forma a catenella o a ferro di cavallo. La salsiccia viene sottoposta alla fase di asciugatura/stagionatura in appositi locali "rurali" e ambienti commerciali (macellerie), determinando la riduzione del contenuto di umidità dell'insaccato. In particolare, si può riscontrare: la diminuzione del pH, provocato dallo sviluppo di batteri lattici che degradano gli zuccheri in acido lattico, diminuzione dell'umidità del prodotto e aumento della concentrazione del cloruro di sodio, con conseguente azione inibitrice e selettiva nei confronti dei microrganismi presenti nell'impasto e denaturazione irreversibile delle proteine. Durante la stagionatura della Salsiccia paesana al coriandolo dei Monti Aurunci, si esegue in ambienti rurali l'affumicatura, mediante la combustione dei legni di mirto, lentisco, quercia. Il prodotto viene conservato tal quale, sottovuoto, sott'olio extravergine di oliva e/o sotto sugna.

CENNI STORICI La storia della Salsiccia al coriandolo dei Monti Aurunci è ampiamente tracciata dal '900 in poi, anche se è plausibile che le sue origini affondino indietro nel tempo e che sia il risultato di una lunga evoluzione che attraverso i secoli è partita dall'antico isicium (ovvero proprio il trito fine di carne, antenato della polpetta e dell'insaccato). Dalle testimonianze rese da storici norcini locali si apprende che la raccolta del coriandolo, fino a più di cinquant'anni fa, come per molte altre spezie ed erbette d'uso casalingo (timo, origano, etc), avveniva allo stato spontaneo. Inoltre le diverse testimonianze di operatori commerciali (non solo locali) confermano come l'areale dei Monti Aurunci possa essere indicato per l'uso esclusivo del coriandolo nella produzione della salsiccia (tranne una certa affinità con la "salamella di tratturo" della Valle del Sagittario a L'Aquila).



SALSICCIA SOTT'OLIO (ALLO STRUTTO)

PAT POSSIBILITÀ DI ACCESSO ALLE DEROGHE IGIENICO SANITARIE

Territorio interessato alla produzione
Lazio

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO Le salsicce conservate sott'olio o sotto strutto sono un salume prelibato ricavato dal magro del costato e dalle rifilature di spalla, prosciutto e lonza di suini locali alimentati a secco. Il prodotto è principalmente caratterizzato da forma cilindrica o a "U", colore rosso, sapore lievemente salato, peso di circa 70-350 g, stagionatura secca di 30 giorni, seguita da stagionatura sott'olio o strutto per diversi mesi.

METODO DI PRODUZIONE Normalmente stagionata per 15-30 giorni dopo asciugatura in camera calda, la Salsiccia sott'olio o sotto strutto si ricava dalla macinatura a grana media del costato e delle rifilature di spalla, prosciutto e lonza. La carne insaporita con sale, aglio tritato, finocchio, pepe, peperoncino, noce moscata per 12-24 ore a 5°C, viene insaccata in budello naturale e posta ad asciugare in camera calda (16-20°C) per 5-7 giorni con camino o stufa e riscaldamento a legna e viene posta a stagionare in cella frigo o locale storico per 15-30 giorni. La conservazione di questa salsiccia avviene in olio di semi o sotto strutto.

CENNI STORICI Tradizione orale locale, tracce in archivi comunali, presenza storica nelle norcinerie.



SPALLA DI SUINO (SPALLUCCIA)

PAT POSSIBILITÀ DI ACCESSO ALLE DEROGHE IGIENICO SANITARIE

Territorio interessato alla produzione
Lazio

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO Salume stagionato 7-11 mesi, ottenuto dalla lavorazione dell'intera spalla di suino, condita con aglio strofinato e pepe. Il prodotto risulta principalmente caratterizzato da profilo morfologico della spalla, colore rosso cupo screziato bianco, sapore sapido con leggera aromatizzazione. Peso finale di 7-8 kg.

METODO DI PRODUZIONE La Spalla di suino (Spalluccia) si ottiene dalla spalla di suini locali alimentati a secco e macellati al peso vivo di 120-160 kg. La salatura avviene per 15 giorni in cella a 5°C, con frequenti pressature; il condimento prevede l'impiego di aglio strofinato e pepe dopo eliminazione del sale in eccesso e lavaggio. Prima della stagionatura la spalla di suino viene posta ad asciugare in cella a 19-20°C e 70% di UR per 7 giorni o in camera munita di camino o stufa alimentate a legna. La stagionatura avviene in locale specializzato per 7-11 mesi a seconda della pezzatura.

CENNI STORICI L'uso delle carni di maiale, soprattutto salate e trasformate in apprezzati salumi, ha radici antichissime nella regione Lazio e molte sono le testimonianze storiche che lo attestano. In epoca etrusca, iniziano a prendere vita le prime forme d'allevamento stabile, specializzato e finalizzato non solo al fabbisogno locale, ma anche al commercio. Risorsa fondamentale per il sostentamento umano, nel Medioevo le foreste erano misurate in base al numero di maiali che potevano alimentare.



SPECK DI BUFALA

PAT POSSIBILITÀ DI ACCESSO ALLE DEROGHE IGIENICO SANITARIE

Territorio interessato alla produzione
Provincia di Latina, Provincia di Frosinone

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO Si ottiene dalla lavorazione di lombata di bufala, tagli particolarmente aromatici. Inoltre nel caso di una asciugatura con il fumo naturale (affumicatura) lo speck di bufala acquista un gradevole profumo e sapore di affumicato.

METODO DI PRODUZIONE Lo speck di bufala è un salume ottenuto dalla lavorazione dei tagli pregiati della carne di bufala sottoposti a rifilatura manuale e messi a macerare sottovuoto con sale, peperoncino, aglio, ginepro, rosmarino e alloro. La marinatura, che serve per intenerire e insaporire la carne ma anche per evitare processi di ossidazione del tessuto muscolare, ha una durata di 21-28 giorni. Terminata la marinatura, lo speck viene tolto dal sottovuoto, fatto sgocciolare e posto ad asciugare in cella di asciugatura o in una cantina con pavimenti e soffitti geonaturali, a una temperatura iniziale di 22°C che scende gradualmente a 12-14°C e a una UR di circa 80%. L'asciugatura ha una durata di 20-30 giorni e avviene anche con il fumo naturale (affumicatura).

CENNI STORICI Lo speck di bufala deriva dalla lavorazione della carne di Bufala mediterranea italiana, storicamente presente nel Lazio meridionale, con particolare riferimento al comprensorio dell'Agro Pontino e della Valle dell'Amaseno. La trasformazione della carne bufalina (che deriva soprattutto dai soggetti maschi bufalini) in salumi, già da più di 50 anni ha rappresentato un ottimo stratagemma per valorizzare la carne di bufalo. A Priverno e in tutto il comprensorio dell'Agro pontino e della Valle dell'Amaseno, la carne di questo animale occupa una sua nicchia di mercato grazie alla presenza di storiche macellerie locali attive da diverse generazioni.



POÉRELLI

Territorio interessato alla produzione
Fiamignano, Borgorose, Pescorocchiano (RI)

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO I Poérelli (Saorchi a Borgorose, Ngógne a Sant'Elpidio) consistono in tranci di circa 30 o 40 cm di intestino crasso di maiale (ovvero la parte non utilizzata per le salsicce), conditi con sale e pepe, e affumicati al caminetto. A Girgenti, una frazione di Pescorocchiano, si usa aggiungere i semi di coriandolo (pitardola). A Capradosso invece viene aggiunta la finocchiella. L'odore e il sapore sono forti e intensi. Di solito si cuociono allo spiedo e si accompagnano a una focaccia di mais e frumento (Pizza N'Frasca) o fette di pane, per la Panontella.

METODO DI PRODUZIONE La prima fase di lavorazione riguarda il tratto di intestino crasso del maiale che viene suddiviso in pezzi di circa 30 cm. I vari pezzi vanno rivoltati per sciacquarli sotto l'acqua corrente, per poi rivoltarli nuovamente. Si condiscono con spezie (pepe e sale) e si mettono a sfumare (essiccare). Un tempo questa operazione avveniva nelle cucine di casa che di solito avevano tutte il camino. I Poérelli sono pronti per essere mangiati dopo circa una settimana, cotti allo spiedo.

CENNI STORICI L'allevamento del maiale nel Cicolano ha origini remote e le notizie sulla lavorazione delle carni di questo animale sono rintracciabili sia in testi di epoca medievale, sia in altri più recenti, come l'Inchiesta Agraria Jacini (1885) in cui il Circondario di Cittaducale riporta come la maggior parte dei maiali venisse allevata presso le famiglie per autoconsumo. Nella stessa relazione si legge inoltre: "dei porci si utilizza tutto e la conservazione avviene tanto allo stato fresco che salato". La preparazione dei Poérelli è legata proprio alla domesticità dell'allevamento suino e alla necessità di non sprecare davvero nulla dell'animale macellato.



TORDO MATTO DI ZAGAROLO

Territorio interessato alla produzione

Albano Laziale, Capranica Prenestina, Castel San Pietro Romano, Gallicano nel Lazio, Genazzano, Olevano Romano, Palestrina, Rocca di Cave, San Vito Romano, Zagarolo, San Cesareo (RM)

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO Il Tordo matto di Zagarolo è un involtino di carne di cavallo Maremmano laziale, allevato localmente allo stato brado. L'involtino, ricavato da fettine di carne tenera e pregiata, viene condito e aromatizzato con sale, peperoncino macinato e coriandolo e farcito internamente con lardo suino tritato finemente e insaporito con prezzemolo, salvia e aglio fresco.

METODO DI PRODUZIONE Nella zona di produzione di questo particolare involtino viene usata carne di cavallo Maremmano laziale. I cavalli (puledri di 12-36 mesi e/o adulti di 5-6 anni), che vivono prevalentemente allo stato brado, negli ultimi 3 mesi, vengono alimentati con cereali e fieno (finissaggio). Le mezzene che giungono presso le macellerie locali vengono immagazzinate in celle frigo per 1-4 giorni e successivamente sezionate per ricavarne tagli idonei alla preparazione del tordo matto. A Zagarolo e nel comprensorio dei Monti Prenestini si prediligono tagli teneri e uniformi, come la coscia o la spalla, da cui ricavare fettine omogenee, non troppo alte e non troppo grandi. Le tenere fettine, disposte su vassoi, vengono insaporite con sale e aromatizzate al coriandolo e peperoncino macinato. Farcite con 20-30 g di trito di lardo suino, aglio fresco, salvia e prezzemolo fresco, vengono arrotolate a involtino. Ad Albano Laziale, invece, si usano fettine di pezza (taglio pregiato ricavato dal quarto posteriore chiamato anche scamone), immerse per alcune ore (2-3) nel vino rosso. Dopo la macerazione nel vino rosso, le fettine vengono dapprima condite con il sale e aromatizzate al coriandolo, aglio, peperoncino, prezzemolo, farcite internamente con il trito di lardo insaporito con aglio, salvia e prezzemolo e successivamente arrotolate a involtino insieme alla pancetta o guanciale. Il Tordo matto di Zagarolo è pronto per essere cucinato.

CENNI STORICI La preparazione del Tordo matto di Zagarolo è strettamente legata all'economia del paese. In un saggio del 1820 del medico Montorsolo, dedicato il Principe Rospigliosi, si evince che la diffusione di questo piatto era dovuta essenzialmente alla numerosa popolazione equina e asinina presente in zona. Da non dimenticare "La Leggenda dei Tordi matti" risalente al XVI sec. Zagarolo, dominata dallo strapotere della litigiosa famiglia Colonna, assisteva impotente agli eventi bellici, Il famigerato Ugo di Moncada, inviato di Carlo V, Re di Spagna, diede l'avvio a una serie di intrighi in collaborazione con i Colonna, ai quali si unirono i feroci lanzichenecchi assoldati da Giorgio Von Frundsberg. Un lanzichenecco ferito trovò riparo da una famiglia di contadini che gli offrì vino e involtini di carne di asino preparati con lardo e spezie varie. Il soldato, ormai ubriaco, cominciò a fare il matto e a ripetere la parola "drossel" ossia "tordo" in tedesco, da qui deriva "Tordo matto".





VENTRICINA OLEVANESE

PAT POSSIBILITÀ DI ACCESSO ALLE DEROGHE IGIENICO SANITARIE

Territorio interessato alla produzione
Olevano Romano (RM)

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO Salume di grosso calibro che presenta forma a palla o tendente all'ovale, il cui peso varia a seconda delle diverse pezzature e del tipo di budello utilizzato: tra 500 g e 1 kg e 3-5 kg. La Ventricina Olevanese si ottiene dalla lavorazione delle parti nobili del maiale, prosciutto e spalla per la componente magra, pancetta per la componente grassa, tutto tagliato grossolanamente a "punta di coltello" o con tritacarne con stampi a fori grandi. L'impasto, condito con sale, e aromatizzato con semi di finocchio selvatico, pepe, buccia di arancia e aglio fresco e macerato con vino Cesanese di Olevano Romano DOC, viene insaccato e appeso in involucri naturali come la vescica o la bondiana di vitello. La fetta, al taglio, presenta struttura grossolana e colore rosso vivo con screziature bianche e che tendono a sgranare un po'. La Ventricina Olevanese si caratterizza per il sapore piccante e l'aroma fragrante con tipiche note agrumate derivanti dall'impiego della buccia di arancia.

METODO DI PRODUZIONE Le carcasse di suino, previo stoccaggio in cella frigo a 0-2°C per alcune ore, vengono sezionate e disossate al fine di recuperare i tagli magri e grassi da utilizzare per la preparazione. Le parti più nobili del suino, (prosciutto e spalla) vengono ulteriormente rifilate al fine di asportare le parti più dure e fibrose e successivamente stoccate in cella frigo a 0-2°C per una settimana circa. Terminato il periodo di riposo, l'80% della componente magra viene tagliata a mano a punta di coltello a forma di cubetti irregolari, il restante 20% di magro, unitamente alla componente grassa ricavata dalla pancetta, viene macinata con tritacarne provvisto di stampi con fori a passo grande: 36 mm circa. L'impasto viene condito con sale e aromatizzato con semi di finocchio selvatico (5 g/kg), pepe, buccia di arancia tagliata a dadini e aglio fresco pestato e precedentemente macerato in vino Cesanese di Olevano Romano DOC. Il tutto viene mescolato nell'impastatrice meccanica per qualche minuto al fine di favorire una migliore e omogenea distribuzione dei condimenti e posto a riposare per 12 ore in cella frigo a 0-2°C. L'insaccatura avviene in budello naturale per le ventricine di piccola pezzatura (500 g - 1 kg) e con vescica di maiale o bondiana di vitello (budello di vitello, poroso ed elastico, che aderisce progressivamente al salume), per le ventricine di pezzatura più grossa (3-5 kg). Il salume, legato a "doppia briglia" con spago vegetale di medio/grosso calibro, viene messo a stagionare per 20-30 giorni, nel caso della Ventricina Olevanese piccola, e per 3 mesi, nel caso della Ventricina Olevanese di pezzatura grossa. Nel corso della stagionatura, in locali condizionati con UR di 70-75%, il prodotto subisce la stufatura a 19-21°C e la stagionatura vera e propria a 14-15°C.

CENNI STORICI Il nome di questo particolare salume, sembra derivi dal fatto che anticamente l'insacco veniva fatto utilizzando lo stomaco (ventricolo) del maiale, all'interno del quale i contadini erano soliti riporre grossi pezzi di carne di suino. Da alcuni anni si utilizzano budelli naturali di suino o bondiana bovina. Notizie certe su questo prodotto, si apprendono dalla Statistica del Regno di Napoli, un'indagine ricognitiva voluta da Gioacchino Murat nel 1811, nella quale si parla di "ventricolo del porco ripieno di carne condito di sale e finocchio" (Demarco, 1988). Dalla statistica si deduce che altri aromi quali pepe, buccia di arancia e aglio fresco, sono stati introdotti successivamente, molto probabilmente nella seconda metà del secolo XIX, in virtù delle loro proprietà conservanti e aromatizzanti. Dalle testimonianze orali raccolte si apprende che la diffusione di questo salume a Olevano Romano, risale al periodo antecedente la seconda guerra mondiale, per opera di alcuni agricoltori abruzzesi che nel periodo della vendemmia raggiungevano il paese a cavallo portando con sè un salume stagionato di grosse dimensioni. Da allora le famiglie del posto, apprezzando la bontà della ventricina importata dagli abruzzesi, cominciarono e prepararla utilizzando i maiali allevati al pascolo e macellati dopo Natale. Oggi la produzione avviene presso antiche norcinerie locali, (risalenti alla prima metà del '900) gestite per lo più a livello familiare.



VITELLINA DI BUFALA DI AMASENO

Territorio interessato alla produzione
Provincia di Latina, Provincia di Frosinone

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO La Vitellina di bufala di Amaseno è un prodotto tradizionale del paese di Amaseno, ma riscontrata anche in luoghi limitrofi delle province di Frosinone e Latina. I vitelli sono alimentati solo a latte naturale per circa 75-90 giorni. La produzione principale è concentrata nei mesi invernali anche in funzione della tradizione gastronomica che impiega tale carne solo per spezzatini aromatici che si prestano a particolari piatti dei periodi freddi.

METODO DI PRODUZIONE I vitelli di bufala di Amaseno sono macellati a peso vivo di 60-80 kg. Il sezionamento dei tagli avviene normalmente dopo 2 giorni con resa al macello di circa il 50%.

CENNI STORICI Prodotto tradizionale delle province di Frosinone e Latina ma storicamente concentrata nel paese di Amaseno. Gli elementi di tradizionalità vertono sull'utilizzo di vitelli macellati molto giovani (circa tre mesi, al massimo quattro) e sul sistema di alimentazione a latte naturale.



VITELLONE DI ITRI

Territorio interessato alla produzione
Provincia di Latina, in particolare il comune di Itri

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO Si tratta di vitelli meticci con base Maremmana e Podolica su cui si incrocia normalmente la razza Marchigiana come F1 o, in parziale sostituzione, Marchigiano su F1; comunque non si rinuncia mai a sangue Maremmano o Podolico con eventuali incroci di "ritorno". La produzione normalmente prevede parti in febbraio-aprile e macellazioni da maggio a dicembre.

METODO DI PRODUZIONE La carne del Vitellone di Itri deriva da femmine (vitelle) con peso vivo di 450-470 kg e maschi con peso vivo di 400-450 kg e 12 mesi di età; 580-600 kg di 17-18 mesi di età. Gli animali sono allevati al pascolo dei Monti Ausoni e Aurunci, con eventuali integrazioni a base di cereali e proteaginose in caso di perduranti avversità climatiche o al pascolo fino allo svezzamento a circa 6 mesi e successivo finissaggio in stalla con i cereali. Il sezionamento dei tagli viene normalmente effettuato dopo 6-7 giorni dalla macellazione con resa al macello del 53-58%.

CENNI STORICI Il territorio di Itri è uno dei pochi nel sud del Lazio ove è ancora praticato il pascolo in bosco con capi bovini da carne adattati, mediante incroci, alle peculiari condizioni ambientali del pascolo che richiedono animali frugali e resistenti agli stress ambientali.



ZAMPETTI

Territorio interessato alla produzione
Lazio

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO Gli Zampetti di suino, sottoposti a bollitura e condimento con sale e aromi naturali sono commercializzati interi o tagliati a listarelle (tipo cotiche). Presentano aspetto tendineo, colore marrone chiaro e sapore sapido con eventuale aroma di limone. Il peso finale è di 10-20 g.

METODO DI PRODUZIONE Gli Zampetti, ottenuti dal suino pesante, vengono conservati in cella frigo a 0-4°C per 1-2 giorni. Cucinati in acqua bollente fino al disosso vengono conditi con sale e aromatizzati con aromi naturali. Prima della commercializzazione, interi o tagliati a listarelle (tipo cotiche), passano una fase di raffreddamento in cella frigo per 24 ore.

CENNI STORICI Prodotto storico del Lazio citato dal famoso cuoco e scrittore romano Apicio, autore del "De Re Coquinaria", che esalta gli "zampetti di porco pieni" e le altre pietanze a base di carne di maiale. Tradizionalmente prodotto nei soli mesi invernali, rappresenta un tipico preparato da "osteria" o da "fraschetta".



ZAUZZICCHIE E SALAM FUNNAN

PAT POSSIBILITÀ DI ACCESSO ALLE DEROGHE IGIENICO SANITARIE

Territorio interessato alla produzione
Fondi (LT)

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO Salume dal profumo intenso e deciso per la presenza di particolari spezie, fra cui il coriandolo, il peperone dolce e il peperoncino. L'insaccatura avviene con involucro naturale, approntato nella caratteristica forma a catenella ricavata tramite legatura con spago o a forma cilindrica. Può essere consumato fresco o sottoposto a stagionatura.

METODO DI PRODUZIONE Le Zauzicchie e salam funnan, prelibatezza della piana di Fondi, vantano una tradizione storica di rilievo: risalirebbero, infatti, all'epoca medievale quando i maiali erano ancora allevati allo stato brado nelle vaste sugherete della zona e quando si cominciava a usare nuovamente il coriandolo per insaporire i cibi. L'uso di questa spezia sembrerebbe risalire alla dominazione saracena. Si pensa, infatti, che avendo un aroma molto forte, fosse utilizzata per contrastare il sapore della carne di maiale. La tradizione vuole che nel processo di lavorazione venga usato tutto il maiale, anche le parti più pregiate che solitamente erano destinate a prosciutti e lonze, in quanto la zona, al tempo paludosa, non godeva di un clima abbastanza secco da permettere la stagionatura di questi tagli. La carne è tagliata a punta di coltello.



"ZAZZICCHIA" DI PATRICA

PAT POSSIBILITÀ DI ACCESSO ALLE DEROGHE IGIENICO SANITARIE

Territorio interessato alla produzione
Patrica (FR)

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO La "Zazzicchia" di Patrica è un salume a base di carne e grasso suino, prodotta nella tipologia fresca, stagionata e conservata sott'olio. Insaccata con budello naturale, presenta impasto a grana medio-grossa, dovuto al taglio a "punta di coltello" o con tritacarne a stampi a fori grandi, forma a catenella, peso che va da 100 a 200 g. Il colore dell'impasto si presenta rosso vivo screziato bianco, il sapore sapido e piccante con spiccato aroma di finocchio selvatico, arancia e aglio.

METODO DI PRODUZIONE La materia prima impiegata per la produzione della "Zazzicchia" di Patrica (spalla disossata, fondello, prosciutto, pancetta) deriva da suini pesanti nazionali. Il peso medio dei suini avviati alla macellazione corrisponde a kg 160, più o meno 10% compreso quindi tra kg 144 e kg 176. La materia prima, carne magra e grasso, giunge presso il laboratorio di produzione già sezionata e confezionata sottovuoto. La carne, tagliata in pezzi più o meno grandi e privata delle parti connettivali e il grasso tagliato a lardelli, vengono conditi con sale e aromatizzati con semi di finocchio selvatico, aglio fresco, peperoncino e scorza di arancia grattugiata, impiegata, oltre che per dare gusto al prodotto, anche ai fini conservativi grazie all'azione antiossidante della Vitamina C (acido ascorbico) contenuta nell'arancia. Dopo un breve periodo di riposo l'impasto viene macinato grossolanamente con il tritacarne a stampi grandi e lavorato con l'impastatrice meccanica al fine di favorire una omogenea distribuzione dei condimenti e delle spezie. Si procede con l'insaccatura in budello naturale e con la legatura manuale, con lo spago vegetale, a formare la classica catenella. La "Zazzicchia" di Patrica si consuma fresca o dopo 10-15 giorni di asciugatura/stagionatura a 15°C circa (temperatura del laboratorio nel periodo invernale).

CENNI STORICI A ridosso dei Monti Lepini, su un colle in prossimità del Monte Cacume, sorge il comune di Patrica, piccolo paese del Frusinate, noto da lungo tempo per la produzione di "zazzicchia", una gustosa salsiccia ricavata dalla pregiata carne dei suini pesanti del circuito nazionale di cui si utilizzano tradizionalmente la spalla, il prosciutto, la pancetta con poco grasso. Le origini di questo prodotto si perdono nella memoria popolare. La gente del posto ha sempre prodotto la "zazzicchia" per il sostentamento familiare, allevando in casa i maiali, tramandando la ricetta di generazione in generazione. A testimonianza di ciò, oggi, ci rimangono le insegne storiche delle macellerie locali, passate di generazione in generazione. Ancora oggi legata a mano con spago a formare una catenella, si consuma prevalentemente cotta alla griglia o arrosto, dopo una breve stagionatura di 10-15 gg.









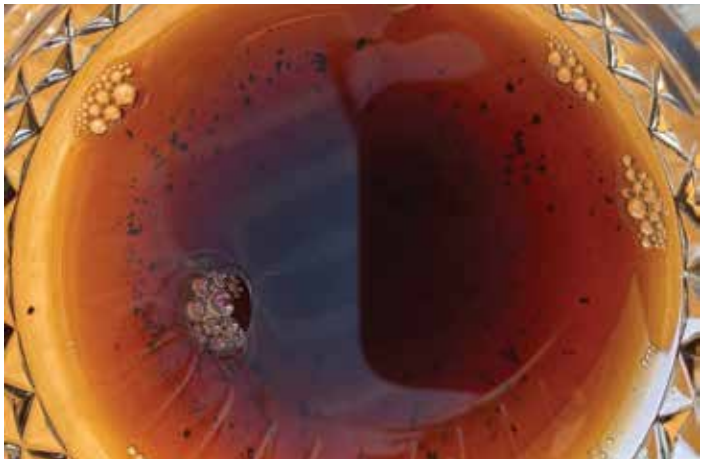






CONDIMENTI

L'AGROALIMENTARE TRADIZIONALE DAI TERRITORI DEL LAZIO



ACETO DI KIWI DELL'AGRO PONTINO

Territorio interessato alla produzione
Latina (LT)

DESCRIZIONE 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.

METODO DI PRODUZIONE 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 autoprodotto e rinfrescato e originato dalla prima macerazione e fermentazione del kiwi, effettuata presso l'azienda produttrice alla fine degli anni '80 del '900. 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.

CENNI STORICI La storia dell'Aceto di Kiwi dell'Agro Pontino è legata da diversi decenni alla storia dell'azienda Ferrari (azienda agricola nata alla fine degli anni '70), prima acetaia del Lazio a produrre un aceto a base di kiwi. Una storia testimoniata da una ricca raccolta di fotografie e documenti attestanti la produzione dell'aceto di kiwi già dal 1988.
La famiglia Ferrari, in origine famiglia di viticultori e produttori di vini, una volta avviata la coltivazione del kiwi, per non sprecare i frutti scartati per via della pezzatura ridotta ma ugualmente curati per tutta la stagione agraria, ebbe l'intuizione di sottoporre il kiwi allo tesso processo di fermentazione del vino per produrre un mosto di kiwi, ottenendo così un sottoprodotto aziendale. A partire dal 1988, con la collaborazione del prof. Gianninoto, chimico industriale di Latina, attraverso una serie di prove, misurazione del grado brix e dell'acidità; dopo aver messo a punto la procedura, l'azienda ha dato vita all'aceto di kiwi e del lievito "madre" necessario al suo ottenimento.



PASTA DI OLIVE

Territorio interessato alla produzione
Province di Rieti, Frosinone e Latina

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO La Pasta di olive si ottiene dalle olive mature di media grandezza, attualmente viene preferita la varietà Leccino. Presenta colore dal verde al marrone scuro e sapore leggermente amarognolo e piccante.

METODO DI PRODUZIONE Le olive mature sono messe sotto sale per circa 20 giorni. Al termine di questo periodo vengono snocciolate manualmente e macinate insieme a prezzemolo, aglio e peperoncino. La pasta di olive così ottenuta viene conservata in vasetti di vetro o terracotta e ricoperta di olio extravergine di oliva.

CENNI STORICI La Pasta di olive è un sistema di conservazione utilizzato da tempo immemorabile da parte delle famiglie contadine che risiedono nel comprensorio della Sabina, dei Monti Aurunci e Ausoni, in cui la coltura dell'olivo è ampiamente diffusa. La tradizione di questa produzione risale a periodi in cui nel territorio scarseggiavano altre risorse e quindi era necessario mettere a punto un tipo di lavorazione che ne permettesse la conservazione e un diverso utilizzo per insaporire le pietanze.





PESTATO DI OLIVE DI GAETA

Territorio interessato alla produzione
Gaeta (LT)

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO Il Pestato di olive di Gaeta è un composto per condimenti a base di olive, alici, capperi e olio extravergine di oliva. Il colore è marrone violaceo. La materia prima è costituita da prodotti della produzione locale: olive di Gaeta DOP in salamoia, secondo il tradizionale sistema alla Itrana; alici sotto sale del golfo di Gaeta, conservate in vasi di terracotta; capperi e olio extravergine di oliva monovarietale di Itrana.

METODO DI PRODUZIONE Le alici sotto sale vengono pulite, eliminando sotto il getto di acqua corrente le spine ed il sale in eccesso, e poi tritate con un tritacarne. Il composto di alici sotto sale è passato di nuovo al tritacarne, con i capperi. Le olive, invece, vengono lavate con acqua e denocciolate e separatamente tritate con tessitura fine. Gli ingredienti così preparati vengono amalgamati ed invasati in barattoli di vetro con aggiunta di olio extravergine monovarietale di Itrana, a copertura del composto. Il barattolo viene pastorizzato a 90°C per circa 1 ora, al fine di garantirne la conservazione a medio-lungo termine.

CENNI STORICI Il Pestato di olive è un prodotto della tradizione contadina, ottenuto amalgamando gli ingredienti che più di altri caratterizzano storicamente le produzioni del territorio del comune di Gaeta: le olive, l'olio ottenuto dalla varietà locale Itrana e le alici. La ricetta si tramanda oralmente da generazioni; l'unica traccia documentale, fortuitamente conservata, è l'appunto, su carta ormai ingiallita di un'anziana del paese da anni deceduta: la signora Papa. Vi si legge: "Mia nonna diceva sempre: se ti vuoi sfiziare mangia il battuto di olive". Questo scritto ci permette di datare la ricetta almeno alla seconda metà dell'800, in quanto compare la seguente frase: "mia nonna era l'ultima di nove figli e questa cosa l'aveva detta la mamma". Inoltre, vengono elencati gli ingredienti: "1 chilo di olive di Gaeta, 30 grammi di olio, 20 grammi di alici salate, 10 grammi di pomodori secchi, due o tre capperi" e si richiama l'attenzione sulla procedura da seguire: "ricordati sempre di pestare le olive nel marmo (mortaio) prima di mischiare tutto e mettere [il composto] nel vasetto di vetro".

a tavola

Ottimo spalmato su pane abbrustolito, il Pestato di olive di Gaeta è anche un condimento per primi piatti.

SPAGHETTI "ALLA CHIAVONE"

Ingredienti per 4 persone: 400 g di spaghetti, 4 cucchiai di olio extravergine di oliva, 1 spicchio di aglio, 1 bicchiere di acqua, sale q.b., 2 cucchiai di Pestato di olive di Gaeta DOP
Procedimento: mettere in una padella preriscaldata 4 cucchiai di olio e uno spicchio di aglio, che dovrà essere tolto una volta imbiondito. Aggiungere 2 cucchiai di pestato di olive di Gaeta DOP e un bicchiere di acqua; amalgamare il composto. Lessare gli spaghetti in acqua poco salata, scolarli al dente e saltarli in padella con il composto, ultimando la cottura.



SALSA BALSAMICA DI UVA

Territorio interessato alla produzione
Genzano di Roma (RM)

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO Sono le uve di Malvasia Puntinata, Malvasia di Candia e di Trebbiano Toscano, lo zucchero e gli aromi naturali, come il pepe nero e il rosmarino, i principali ingredienti che danno vita a questo particolare e interessante preparato. La Salsa balsamica di uva si caratterizza per il sapore di uva leggermente acido, con eccellente equilibrio di zuccheri che, insieme agli aromi naturali, le conferiscono la consistenza "sciropposa" e il caratteristico sapore di balsamico.

METODO DI PRODUZIONE La raccolta delle uve di Malvasia Puntinata , Malvasia di Candia e di Trebbiano Toscano è realizzata manualmente tra la fine di settembre e il mese di ottobre. Le uve raccolte, vengono lavorate nell'arco di poche ore. Si prosegue con la spremitura dell'uva, manualmente o con l'ausilio del tradizionale torchio in legno o in metallo e con la separazione del mosto ottenuto da bucce e vinaccioli. Il mosto non fermentato, viene poi cotto a fuoco lento in recipienti di rame o acciaio per circa 2 ore. Nel corso della fermentazione viene arricchito con lo zucchero e gli aromi naturali ed è sottoposto ad una continua mescolatura. Si procede quindi con il primo affinamento, durante il quale il mosto cotto viene lasciato riposare per circa 30 giorni in recipienti di acciaio, chiusi con coperchio non sigillato. Il secondo affinamento avviene invece in botti di legno ed ha la durata di almeno 2 mesi. Al termine, il prodotto è imbottigliato manualmente in bottiglie di vetro da 100 ml.

CENNI STORICI La Salsa balsamica di uva è il risultato di una preparazione millenaria, assimilabile al sapum o saba degli antichi romani, ottenuto dall'uva Malvasia trasformata in mosto cotto fino a raggiungere la consistenza tipica di uno sciroppo, come avviene nel caso dell'aceto balsamico. Il prodotto era usato anche a fini terapeutici, tanto che si ritiene che il termine "balsamico" stia a indicarne il principale utilizzo. Tanto che Francesco IV, che nel corso del XVII secolo fu duca di Modena ed era affetto da disturbi polmonari, portava sempre con sé una bottiglietta del suo migliore aceto. Conosciuto fin dai tempi antichi, era usato dai legionari romani in sostituzione del miele come integratore di zuccheri. Importato dalla Grecia e quindi molto costoso, veniva utilizzato soprattutto per purificare l'acqua non potabile che i soldati romani erano costretti a bere durante le campagne militari. Il preparato, molto diffuso nella cucina romana, era trasportato in piccole borse di cuoio. Riferimenti espliciti dell'uso presso i romani di una salsa simile si ritrovano nelle Georgiche di Virgilio, in cui il poeta nomina un mosto cotto e attribuisce a Vulcano l'operazione di addensamento del succo di uva posto sul fuoco in un paiolo.
Apicio (I sec. a.C.), nel De Re Coquinaria, arricchisce numerose sue ricette con l'aggiunta di mosto cotto: nella preparazione dei piselli, dei volatili, del pollo. E ancora come ingrediente delle salse per tutti i tipi di lesso e per le scaloppine, per le verdure bollite, per i funghi, per i tartufi. In più punti del suo trattato distingue chiaramente il mosto dal vino cotto (Libro VII, VI, 10-11-13; Libro VII, IX, 2). Bartolomeo Scappi (XVI secolo), cuoco personale di papi e cardinali, nonché allestitore di sontuosi banchetti e autore di un famoso trattato di gastronomia, usa il sapum nella preparazione dei polpettoni alla romanesca. Ancora oggi, numerose ricette tradizionali romane contemplano tra gli ingredienti la salsa balsamica d'uva, come, per fare solo un esempio, i Mostaccioli. In provincia di Roma, la sua produzione, secondo una ricetta tramandata oralmente da molte generazioni, è concentrata soprattutto nel comprensorio dei Castelli Romani, dove è diffusa la coltivazione dell'uva Malvasia.








FORMAGGI

L'AGROALIMENTARE TRADIZIONALE DAI TERRITORI DEL LAZIO



BURRATA DI BUFALA

PAT POSSIBILITÀ DI ACCESSO ALLE DEROGHE IGIENICO SANITARIE

Territorio interessato alla produzione
Provincia di Frosinone, Provincia di Latina, Città metropolitana di Roma Capitale

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO Formaggio fresco a pasta filata lavorato a latte crudo, non stagionato, farcito con panna e straccetti di mozzarella di bufala; si caratterizza per il sapore dolce e burroso.

METODO DI PRODUZIONE Si raccoglie il latte bufalino di due munte, quella serale, che viene refrigerata, e quella del mattino. Il latte viene filtrato con un telo e non è sottoposto ad alcun trattamento termico. Si addiziona al latte fresco il siero-innesto della lavorazione del giorno precedente, acidificato per 24 ore e il caglio liquido. Dopo 45 minuti dal momento dell'aggiunta del caglio a 36-37°C, la cagliata si rompe con dimensioni del coagulo a noce. I grumi si lasciano riposare nel siero per 5 minuti e spurgare su una tavola per 10 minuti. A questo punto, per ottenere il sacchetto che conterrà la burrata, si fa maturare la cagliata a temperatura ambiente per alcune ore sul tavolo. La filatura si effettua con l'uso di acqua bollente e la forma a sacca si ottiene manualmente. In seguito, si riempie l'involucro con panna bovina e pezzetti di mozzarella di bufala, il tutto viene rassodato sotto un getto di acqua fredda corrente. La burrata di bufala così ottenuta è immersa in salamoia per 12 ore. Si conserva per 24 ore in frigorifero a 6-8°C.

CENNI STORICI Si tratta di un prodotto tipico della cultura contadina, refrattaria allo spreco. Il formaggio infatti è un sapiente esempio di riutilizzo dei residui di lavorazione delle mozzarelle di bufala.



BURRELL'

PAT POSSIBILITÀ DI ACCESSO ALLE DEROGHE IGIENICO SANITARIE

Territorio interessato alla produzione
Provincia di Frosinone

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO Prodotto caseario a pasta filata che presenta la classica forma di una scamorza ma internamente è farcita con una noce di burro, ottenuto per affioramento della componente grassa (panna) del latte o del siero. Il peso del Burrell' va da 200 a 400 g; il colore è bianco porcellana o giallo paglierino. Il sapore va dal dolce burroso al salato a seconda della modalità di salatura.

METODO DI PRODUZIONE Il latte filtrato con telo o con centrifuga viene lavorato crudo o pastorizzato a 68-70°C per 30 secondi e successivamente riscaldato a 38°C. L'inoculo di fermenti lattici avviene solo nel caso di latte sottoposto a pastorizzazione. La coagulazione avviene con caglio in pasta di agnello a 38°C con tempo di presa di 20 minuti, o con caglio liquido di vitello a 35-36°C con tempo di presa di 40 minuti. Il coagulo subisce 1 o 2 rotture fino ad arrivare alle dimensioni di una noce; sosta sotto siero per 3-4 ore ed eventualmente la cottura a 45°C con ulteriore sosta sotto siero per 10 minuti. Dopo un periodo di maturazione di 24 ore a temperatura ambiente, dal coagulo, sottoposto a filatura manuale aggiungendo acqua calda a 90°C circa, vengono prelevate porzioni di pasta, successivamente farcite internamente con una noce di burro. A questo punto il Burrell' viene fatto rassodare in acqua fredda corrente per circa 1 ora e sottoposto a salatura in salamoia non satura per alcune ore. È prevista, eventualmente, una fase di asciugatura per 7 giorni, in cella frigo a 6-8°C.

CENNI STORICI Prodotto citato nell'Atlante dei prodotti tipici. I Formaggi (1990), dell'Istituto Nazionale di Sociologia Rurale, come prodotto della tradizione dell'Appennino centro-meridionale. In passato era usato come merce di scambio; oggi la produzione è limitatissima e serve a soddisfare il consumo locale e le richieste dei pochi estimatori.



CACIO DI GENAZZANO

PAT POSSIBILITÀ DI ACCESSO ALLE DEROGHE IGIENICO SANITARIE

Territorio interessato alla produzione
Genazzano (RM)

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO Il Cacio di Genazzano, ottenuto dalla lavorazione a latte crudo 100% ovino, è un formaggio semicotto, in quanto la cagliata subisce un riscaldamento a 35-37°C, che presenta crosta sottile di colore giallo paglierino, pasta interna biancastra e compatta, a volte con piccole occhiature, con lo scalzo leggermente convesso. L'aroma è intenso, di sapore poco aromatico, erbaceo dal salato medio-alto. Al palato risulta duro, abbastanza friabile, poco adesivo e abbastanza solubile.

METODO DI PRODUZIONE Il Cacio di Genazzano viene prodotto con latte crudo di due munte, proveniente da ovini di razza Comisana, Sarda, Massese e relativi incroci. L'allevamento viene praticato nell'area pianeggiante dei territori dei comuni di Genazzano, Cave, Palestrina, Paliano, Artena, Valmontone. La trasformazione si esegue ancora oggi a tecnica tradizionale. Il latte, versato nella caldaia di rame stagnato, subisce un riscaldamento a 35°C (periodo estivo) o 37-38°C (periodo invernale). La coagulazione avviene con caglio animale, precedentemente diluito in acqua e filtrato alla temperatura di 35-37°C. La rottura della cagliata si differenzia in base alle due tipologie: per quello "fresco", da tavola, viene effettuata una rottura a taglio "nocciola", mentre per la versione "stagionato" la rottura avviene con taglio "mais". La cagliata, pressata a mano sul bordo della caldaia, viene poi inserita nelle fuscelle in legno, dette localmente "casso", o in quelle di plastica. Segue lo spurgo del siero, per circa 15-20 minuti, tradizionalmente mediante pressatura manuale e l'uso di una "cannuccia di legno", posta al centro del coagulo, che favorisce ulteriormente lo spurgo. La pasta viene poi cotta e si differenzia per le due tipologie: 40°C ("fresco") e 45°C ("stagionato"). La salatura avviene a secco: in una prima fase per 12 o 24 ore per faccia; in una seconda fase in contenitori idonei per 3-5 giorni con rivoltamento del formaggio a giorni alterni; o in salamoia al 19%. La stagionatura avviene su assi di legno con eventuali trattamenti sul formaggio: massaggio con olio extravergine di oliva o con acqua, oppure con il raschiamento superficiale con coltello e la forma viene marchiata sulla crosta. La stagionatura dura minimo 1 mese per il formaggio "fresco", o 6 mesi per il formaggio "stagionato".

CENNI STORICI Il Cacio di Genazzano è disponibile solo in quantità limitate ed è consumabile localmente; è caratterizzato da forti legami con il territorio prenestino e testimonia la storia e la cultura della comunità che lo produce. Le sue caratteristiche uniche sono legate a diversi fattori di biodiversità: l'ambiente, il clima, il pascolo naturale, la razza degli animali, l'uso del latte e la sua microflora naturale, la tecnologia casearia mediante l'uso di particolari utensili e le condizioni naturali di maturazione e invecchiamento. La storia di questo formaggio si apprende dalle testimonianze dei pastori locali che fanno risalire l'origine del Cacio di Genazzano a più di 100 anni. I pastori di oggi raccontano del mestiere dei loro padri e nonni e di come lavoravano il latte delle loro pecore per ottenere un ottimo cacio. La tecnica di lavorazione è sfuggita a ogni tentativo di modernizzazione. Ancora oggi nel processo di lavorazione sono praticate particolari azioni come la schiumatura, lo spurgo con la cannuccia di legno e la stagionatura all'interno di cassoni di legno. Il Cacio di Genazzano ha rappresentato a lungo un'importante risorsa alimentare per le famiglie contadine locali, ma è stato anche apprezzato e ricercato come merce di scambio: dai contratti privati di affitto di terreni ricadenti nel comune di Genazzano, datati 1958, si evince che "il formaggio secco" (Cacio di Genazzano) rientrava in un elenco di prodotti agricoli e alimentari, ceduti come corrispettivo al proprietario del terreno.





CACIO DI NONNO NINO DI MONTALTO DI CASTRO

Territorio interessato alla produzione
Montalto di Castro (VT)

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO Il Cacio di nonno Nino si ottiene dalla lavora zione del latte ovino lavorato a crudo, ottenuto dalla mungitura della mattina di pecora prevalentemente di razza Sarda, allevata al pascolo nel territorio della Tuscia. Si tratta di un formaggio da tavola o da grattugia, lasciato stagionare per un minino di 60 giorni fino a un massimo di 6 mesi, con pasta semi dura e cotta, granulosa e con presenza di occhiature; il colore della pasta interna va dal giallo paglierino al dorato. La crosta è sottile di colore ocra o grigiastra con sviluppo di muffe trattate con olio extravergine di oliva e lasciata asciugare per qualche giorno e successivamente spazzolata per asportare le muffe in eccesso. Il gusto è ricco, deciso, pizzichino e con aromi e profumi variabili in base alla stagione e all'alimentazione delle pecore; la pezzatura è di 4-5 kg.

METODO DI PRODUZIONE Dopo la mungitura della mattina, il latte di pecora giunge al caseificio dove viene refrigerato per qualche ora, in genere 6 ore, a 8-10°C o lavorato subito a crudo. Segue il riscaldamento a 36°C per 15-20 minuti con aggiunta di caglio in pasta di capretto, al fine di favorire la formazione della cagliata. La rottura della cagliata avviene a chicco di riso con l'ausilio di uno spino rompi-cagliata di acciaio o legno. Segue la formatura nelle fuscelle di plastica o legno o di vimini e lo spurgo attraverso la pressatura manuale e poi all'interno della camera calda mantenendo le forme per 5-6 ore. La salatura è manuale, a secco, per circa 24 ora o in base al peso del formaggio. La stagionatura avviene in cella di stagionatura a 9°C e UR 80% per un periodo minimo di 60 giorni (formaggio da tavola) fino a 6 mesi (formaggio da grattugia).

CENNI STORICI La produzione del Cacio di nonno Nino è fortemente legata alla tradizione casearia della famiglia Manca che negli anni '50 del secolo scorso giunse dalla Sardegna con le pecore nel territorio di Montalto di Castro. Qui portarono aventi inizialmente solo l'allevamento, per poi dedicarsi anche all'attività di casaro grazie all'esperienza di lavorazione del latte delle proprie pecore in ottimi formaggi ovini usati soprattutto per il consumo familiare. Ancora oggi questo cacio segue una lavorazione tradizionale a latte crudo e secondo un processo di caseificazione tramandato di generazione in generazione che garantisce il mantenimento della flora specifica di questo formaggio.





CACIOFIORE

PAT POSSIBILITÀ DI ACCESSO ALLE DEROGHE IGIENICO SANITARIE

Territorio interessato alla produzione
Città metropolitana di Roma Capitale

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO Prodotto tradizionalmente da ottobre a giugno, il Caciofiore presenta la caratteristica forma di una mattonella, con uno scalzo convesso di circa 5 cm, peso da 0,5 a 1 kg, crosta grinzosa e giallognola. La pasta è morbida e cremosa con occhiatura leggera e difforme; il profumo è deciso con sentori di carciofo e verdure di campo. Il sapore è intenso, non salato e lievemente amaro, con una nota grassa piacevole, lievemente astringente e pungente. In bocca il formaggio è cremoso e tende a sciogliersi.

METODO DI PRODUZIONE Il Caciofiore si ottiene dalla lavorazione di latte crudo ovino della mungitura della sera e della mattina. Il latte, che non è sottoposto ad alcun tipo di trattamento termico al fine di conservare la flora specifica, viene versato in caldaia, riscaldato fino alla temperatura di coagulazione di 35-36°C e addizionato con caglio vegetale. La dose per 100 litri di latte è di 50-60 g di stami essiccati in mezzo litro d'acqua, tenuti in soluzione per circa 24 ore. Terminata la coagulazione, generalmente della durata di 60-90 minuti, il casaro procede con la rottura della cagliata: la prima rottura viene eseguita con un attrezzo tipo "spada", la seconda con uno spino rompicagliata, per la durata di qualche minuto, al termine della quale i granuli del coagulo raggiungono la dimensione variabile da noce a nocciola. Si procede con la messa in forma della cagliata, anche con l'ausilio di mestoli e in seguito il formaggio viene sottoposto ad alcuni rivoltamenti. La salatura viene effettuata a secco distribuendo il sale sulla forma secondo modalità che variano leggermente da un produttore all'altro; questa fase dura all'incirca una settimana. La gestione della stagionatura dipende dal tipo di locale presente presso ciascun produttore. In caso di disponibilità di locale naturale, almeno una parte della maturazione viene effettuata proprio all'interno di questi locali su assi di legno. I fiori del cardo (Cynara cardunculus spp. cardunculus), caratterizzati da un colore viola intenso/bruno, vengono raccolti nel mese di luglio in giornate soleggiate e secche; tagliati con 15-20 centimetri di gambo, successivamente legati e appesi a testa in giù e in ambiente buio, per l'essiccazione. Dopo 15-20 giorni gli stami vengono sfilati, facendo attenzione a non romperli, e conservati sottovuoto. La preparazione del caglio si conclude mettendo a macerare gli stami essiccati in acqua e filtrando il macerato che va aggiunto in infusione al latte: per un quintale di latte si preparano 50-60 g di stami messi a macerare in 500-800 ml di acqua fredda per 24 ore. La coagulazione del latte avviene grazie all'azione proteolitica degli enzimi del fiore.

CENNI STORICI Considerato l'antenato dei formaggi pecorini, il Caciofiore si ottiene storicamente dalla lavorazione del latte crudo ovino addizionato con caglio vegetale ottenuto dal fiore di Cynara cardunculus subsp cardunculus, raccolto nel periodo estivo. La sua preparazione è stata recentemente recuperata per opera di alcuni caseifici di Roma e provincia, applicando alla lettera un'antica ricetta di arte casearia. Nel 50 d.C. Lucio Giunio Moderato Columella, scrittore latino, nel De Re Rustica scriveva: "Conviene coagulare il latte con caglio di agnello o di capretto, quantunque si possa anche rapprendere con il fiore del cardo silvestre o coi semi di cartamo o col latte di fico. In ogni modo il cacio migliore è quello che è stato fatto col minimo possibile di medicamento". Anche il caglio vegetale, utilizzato per la coagulazione del latte, è preparato nel rispetto dell'antica ricetta.





CACIO MAGNO (SEMPLICE E ALLE ERBE)

PAT POSSIBILITÀ DI ACCESSO ALLE DEROGHE IGIENICO SANITARIE

Territorio interessato alla produzione
Montopoli di Sabina, Poggio Mirteto (RI)

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO Prodotto da settembre a giugno, il Cacio Magno semplice o alle erbe è un formaggio a pasta molle e grassa, dalla caratteristica forma parallelepipeda, gusto pieno ma delicato e burroso. Il sentore ovino è poco percettibile, mentre si nota una "nuance" di acidulo e aromatizzato con rucola, olive, radicchio e/o peperoncino nella variante alle erbe. La pasta interna si presenta di colore giallo paglierino mentre la crosta è ruvida e di colore grigiastro per aspersione della fecola di patate. La stagionatura è di 20-30 giorni. Peso 1,2-1,5 kg circa.

METODO DI PRODUZIONE Il latte per la produzione del Cacio Magno deriva dalle pecore allevate esclusivamente sui pascoli della bassa Sabina che, munto la sera, viene refrigerato a 4°C, mentre quello della mattina è destinato direttamente alla lavorazione. Filtrato con filtro a pressione e trattato termicamente a 70°C per 20 secondi, il latte ovino viene arricchito di fermenti mesofili innestati a 36°C. La coagulazione avviene con caglio in pasta di agnello e/o caglio in polvere di vitello, inseriti a 36°C; tempo di presa 30 minuti. In questa fase, nella tipologia di Cacio Magno alle erbe è prevista l'aromatizzazione con rucola, olive, radicchio e/o peperoncino. La cagliata, sottoposta a una sola rottura con dimensioni del coagulo a noce, subisce la cottura per 10 minuti a 38°C e la sosta sotto siero per ulteriori 10 minuti. La cagliata, estratta dalla caldaia, passa alla formatura in appositi stampi detti fascere di forma parallelepipeda e a scalzo basso. Seguono le fasi di asciugatura, effettuata solo per il tempo di irrigidimento delle forme; salatura in salamoia satura per 2 ore per kg di formaggio; doppia stufatura a 43°C per 20 minuti. Durante la stagionatura, che avviene in cella frigo a 13°C su tavoli di legno per 20-30 giorni, la superficie viene spolverata di fecola di patate per aiutare la formazione della crosta.

CENNI STORICI Trattasi di una produzione recuperata in riferimento a una tradizione orale della bassa Sabina e a documenti secolari; se ne ha traccia in archivi comunali; il prodotto è presente da almeno 25 anni nei negozi della zona e nei ristoranti. Il Cacio Magno è stato rilevato anche dalle riviste di settore (Caseus - Anfosc). Una leggenda narra che Carlo Magno, re dei Franchi, scendendo verso Roma per essere incoronato imperatore del Sacro Romano Impero, si fermò all'Abbazia di Farfa dove gustò un formaggio inusuale per il tempo. La straordinaria bontà del formaggio rimase impressa in lui che volle portarne con sé una buona quantità per il resto del viaggio.





CACIOCAVALLO DI BUFALA (SEMPLICE E AFFUMICATA)

PAT POSSIBILITÀ DI ACCESSO ALLE DEROGHE IGIENICO SANITARIE

Territorio interessato alla produzione
Provincia di Frosinone, Provincia di Latina, Città metropolitana di Roma Capitale

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO Il Caciocavallo di bufala (semplice e affumicato) ha una tipica forma rotondeggiante-globosa, con o senza testina, dovuta alla caratteristica legatura con lo spago. È un formaggio a pasta filata, compatta, priva di occhiatura e più o meno morbida a seconda del periodo di stagionatura. La crosta è sottile e liscia di colore giallo paglierino. Pezzatura da 0,5 a 1 kg. Stagionato da un minimo di 20 giorni fino a 3 mesi, il Caciocavallo di bufala può essere sottoposto ad affumicatura con fuoco a legna o paglia naturale.

METODO DI PRODUZIONE Il latte di bufala, derivato da due munte può essere lavorato crudo o riscaldato a 72°C in caldaia e successivamente inoculato con siero-innesto, portato a 15-17°C e inserito a 36°-37°C. La coagulazione avviene con caglio liquido di vitello a 36-40°C, con tempo di presa di 45 minuti. Segue la rottura della cagliata con dimensioni del coagulo a nocciola o noce, seguita da una sosta sotto siero di 10 minuti. La cagliata, posta a maturare su un banco a temperatura ambiente, viene fatta filare con acqua bollente a 93-95°C. La forma è conferita manualmente e la salatura, che avviene dopo o contestualmente al rassodamento in acqua fredda, avviene in salamoia con la diluizione di 1:24 per 12 ore/kg o a secco per 48 ore a temperatura ambiente. Il Caciocavallo di bufala può essere sottoposto ad affumicatura con paglia o legna o posto direttamente a stagionare per 20-30 giorni; fino a 3 mesi, in cella a 6-8°C.

CENNI STORICI Formaggio a pasta filata di antichissima origine, legato alla produzione della mozzarella di bufala.



CACIOCAVALLO DI SUPINO

PAT POSSIBILITÀ DI ACCESSO ALLE DEROGHE IGIENICO SANITARIE

Territorio interessato alla produzione
Supino (FR)

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO Formaggio semiduro a pasta filata, prodotto con latte vaccino proveniente dagli allevamenti della Ciociaria. Presenta forma ovale e testa tonda, crosta sottile, liscia, di colore giallo paglierino e pasta omogenea e compatta. Ha un sapore delicato che diventa piccante nel corso della stagionatura.

METODO DI PRODUZIONE Il latte, lavorato crudo, viene coagulato alla temperatura di 36-38 °C con il caglio in pasta di vitello. Si procede con la rottura della cagliata con grumi di dimensioni simili alla nocciola. La cagliata, dopo una fase di maturazione sotto siero per 4-10 ore, può essere filata. La filatura, effettuata a mano, avviene immergendo la cagliata in acqua bollente all'interno di vasche di acciaio o di legno di faggio. Si prepara un "filone" di impasto, plasmato e modellato energicamente a mano, fino a ottenere la caratteristica forma del caciocavallo (forma ovale con testina tonda) che presenta una pasta interna senza vuoti e la superficie liscia e lucente. Dopo la formatura, il caciocavallo viene raffreddato in acqua e sottoposto a salatura mediante immersione in salamoia. Le forme vengono legate a livello della testa tonda e appese con lo spago per 6 ore. La stagionatura, che dura da un minimo di 15 giorni fino a qualche mese, avviene appendendo i formaggi, in locale asciutto e ben areato.

CENNI STORICI È un formaggio tipico di tutte le regioni che ricadevano sotto il Regno delle Due Sicilie. A Supino si produce dalla fine dell'800.



CACIOCAVALLO VACCINO (SEMPLICE E AFFUMICATO)

PAT POSSIBILITÀ DI ACCESSO ALLE DEROGHE IGIENICO SANITARIE

Territorio interessato alla produzione
Lazio

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO Il Caciocavallo vaccino, semplice e affumicato è uno dei formaggi italiani più noti, ottenuto dalla lavorazione del latte vaccino intero. La pasta filata dura, in genere salata in salamoia, si presenta omogenea e compatta, di colore bianco o giallo paglierino più carico verso l'esterno e meno carico all'interno. La crosta è sottile, liscia e di colore paglierino più o meno marcata a seconda che venga effettuata l'affumicatura. La forma varia secondo la zona di produzione: fiasca allungata, ovoidale, sferica-globosa o con una testina, determinata dalla legatura con lo spago vegetale utilizzato per appendere le forme in coppia, durante la stagionatura. Il sapore è aromatico, piacevole, normalmente delicato e tendenzialmente dolce quando il formaggio è giovane; fino a divenire piccante a maturazione avanzata o per effetto del caglio in pasta di capretto o agnello.

METODO DI PRODUZIONE Il latte vaccino di 2-4 munte, refrigerato a 4°C, previa filtrazione con telo o centrifuga, viene sottoposto a pastorizzazione a 65-75°C per 15-30 secondi, oppure lavorato direttamente crudo. I fermenti utilizzati a seguito della pastorizzazione sono quelli termofili e mesofili, innestati a 36-38°C o 40-42°C. Mentre nel caso della lavorazione a latte crudo è previsto l'inserimento a 36-38°C del latto-innesto, ottenuto dall'acidificazione naturale del latte per due giorni in cella, a 4°C. La coagulazione avviene con caglio liquido di vitello inserito a 35-36°C con presa in 10-40 minuti, o in pasta di capretto inserito a 36°C con presa in 20-30 minuti o con caglio in pasta di agnello inserito a 40-42°C con presa in 40 minuti.
La cagliata subisce una o due rotture con dimensioni del coagulo a nocciola, chicco di riso o cece e successivamente la cottura fino al raggiungimento della temperatura di 45-60°C. Terminata questa fase, la cagliata viene posta a maturare per 2-5 ore sotto siero fino a prova filatura o fino al raggiungimento di pH 5-5,2 e successivamente filata in acqua calda alla temperatura di 93-95°C. La formatura è manuale, nella tipica forma a fiasca allungata, ovoidale, sferica-globosa, con una testina. A questo punto il Caciocavallo vaccino viene immerso in acqua fredda per il rassodamento e la salatura in salamoia satura per 12 ore/kg o salamoia a 20° Baumè per 5 ore/kg. La salatura può avvenire anche in pasta, durante la fase di filatura. Il formaggio, dopo alcune ore di asciugatura, passa alla fase di stagionatura con durata variabile a seconda della zona di produzione: da 2 a 60 giorni in cella a 8-9°C; da 30 giorni a 6 mesi in cella a 11-12°C a 70-77% di UR; da 15 a 60 giorni in cella a 4°C; fino a 8 anni in grotta tufacea.
Durante la stagionatura e prima della commercializzazione, sono previsti massaggi con olio o affumicatura, mediante fumo liquido o combustione naturale della paglia.

CENNI STORICI È senza dubbio uno dei più antichi formaggi dell'Italia meridionale, già citato da Ippocrate (500 a.C.), quando illustra l'arte usata dai Greci per preparare il cacio. Nasce dalla tecnica detta a "pasta filata", messa a punto proprio nel meridione per garantire conservabilità ai formaggi di latte vaccino. È un formaggio diffuso su tutto il territorio regionale con prevalenza storica nel sud del Lazio.
Tradizionale di tutte le regioni che ricadevano sotto il Regno di Napoli e delle Due Sicilie, fu pure oggetto di modi di dire popolari come per esempio: "Far la fine del caciocavallo" ossia morire impiccato, per analogia con la sua forma, e fu tanto apprezzato dal re Ferdinando IV che in una epistola destinata al cardinale Ruffo scrisse: "Famme truvà tante casecavalle".



CACIORICOTTA DI BUFALA

PAT POSSIBILITÀ DI ACCESSO ALLE DEROGHE IGIENICO SANITARIE

Territorio interessato alla produzione
Prossedi (LT), Amaseno, Giuliano di Roma, Villa Santo Stefano (FR)

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO Formaggio dalla forma cilindrica e pezzatura da 100-300 g, stagionato da un minimo di 60 giorni fino a 1 anno (tipologia da grattugia). Ha sapore da dolce a salato a seconda della stagionatura. La Cacioricotta di bufala è prodotta con una tecnica di lavorazione ibrida, a metà tra quella del formaggio e quella della ricotta.

METODO DI PRODUZIONE Al latte di bufala, refrigerato a 4°C e non refrigerato ma lavorato entro 2 ore dalla mungitura e riscaldato a 85-90°C, si aggiunge il caglio liquido di vitello. Dopo un raffreddamento naturale il latte viene riscaldato a 36-38°C con formazione della cagliata, sottoposta a rottura fino alle dimensioni di una nocciolina. A questo punto il coagulo si cuoce fino a raggiungere la temperatura di 45°C e si mette in forma la cagliata in fuscelle, senza pressare. La salatura avviene a secco. In seguito si lasciano asciugare le forme per 4 ore a temperatura ambiente, su assi di legno e per 4 ore all'aperto in gabbie. La stagionatura ha una durata non inferiore ai 60 giorni e non superiore a 1 anno, per la tipologia da grattugia. Le forme così ottenute vengono riposte in vasi di vetro o coccio, conservati in celle frigo a 4°C o in locali asciutti o freddi.

CENNI STORICI Nella tradizione popolare non mancano racconti e storie di vita rurale legate all'allevamento della bufala, apprezzata per il suo latte, da cui nasce anche la Cacioricotta di bufala. Il processo produttivo è legato a una tradizione orale, locale e familiare. Si ha notizia che nel passato ogni famiglia di allevatori la producesse e la immagazzinasse come bene rifugio o come merce di scambio nello stabilire contrattazioni per determinare il prezzo del latte di bufala.



CACIOTTA DEI MONTI DELLA LAGA

PAT POSSIBILITÀ DI ACCESSO ALLE DEROGHE IGIENICO SANITARIE

Territorio interessato alla produzione
Accumoli, Amatrice (RI)

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO La Caciotta dei Monti della Laga è un formaggio a base di latte ovino, arricchito fino al 30% con latte di capra. La pasta è semi dura, compatta, di colore giallo paglierino. Il sapore va da dolce a leggermente salato.

METODO DI PRODUZIONE Il latte ovino e caprino, aggiunto fino al 30%, previa filtrazione con telo, subisce la pastorizzazione a 74°C per qualche secondo e la coagulazione con caglio in pasta di agnello a 38°C dopo 2 ore di sosta, per 20 minuti. La rottura del coagulo avviene una sola volta fino al raggiungimento delle dimensioni a chicco di riso, seguita dalla cottura del coagulo a 40-42°C per 30 minuti e nessuna sosta sotto siero. La cagliata, distribuita nelle forme e pressata rapidamente a mano, viene salata a secco su entrambe le facce per 48 ore. Le forme di formaggio vengono poste ad asciugare per 10-20 giorni a 10-14 °C su tavole di legno e stagionate a temperatura ambiente per altri 30 giorni.

CENNI STORICI Formaggio di antica origine, legato ai territori più in quota dell'Appennino centrale, catena montuosa che univa luoghi anche lontani tra loro grazie alla pratica della transumanza. Una certa similitudine, infatti, di questo con altri formaggi abruzzesi e pugliesi è data proprio da tale pratica. Se ne ritrovano tracce storiche, oltre che nelle testimonianze orali degli anziani, in documenti provenienti da archivi comunali.



CACIOTTA DELLA SABINA (SEMPLICE E ALLE ERBE)

PAT POSSIBILITÀ DI ACCESSO ALLE DEROGHE IGIENICO SANITARIE

Territorio interessato alla produzione
Provincia di Rieti

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO Formaggio prodotto con latte intero di pecora, a pasta molle, tenera, grassa e di colore giallo paglierino con occhiatura più o meno diffusa. Denominato localmente "pizza di cacio", questo formaggio presenta forma cilindrica con facce piane, peso variabile da 1,5 a 4 kg. Il sapore è dolce o leggermente salato e aromatico nella versione alle erbe.

METODO DI PRODUZIONE Il latte di pecora intero subisce la pastorizzazione a 70°C per 15 secondi e l'inoculo di fermenti termofili inseriti a 36°C. La coagulazione avviene con il caglio in pasta di agnello e il caglio in polvere di vitello, con formazione del coagulo in 30 minuti. Il coagulo, frantumato fino alle dimensioni di un cece, viene cotto a 43°C per 10 minuti e lasciato riposare sotto siero per 10 minuti. Seguono due stufature per 20 minuti a 43°C, la salatura in salamoia satura effettuata subito dopo la stufatura per 24 ore/kg di prodotto e la stagionatura per 20-30 giorni su tavole di legno in locale storico, alla temperatura di 12-13°C. Nella versione della Caciotta della Sabina alle erbe è prevista l'aromatizzazione con le seguenti spezie: erba cipollina, rucola, finocchio selvatico, basilico, coriandolo.

CENNI STORICI Tipico formaggio reatino la cui preparazione anticamente avveniva direttamente presso gli stazzi ubicati in alta quota. L'uso dei pascoli montani e la tecnica di trasformazione tradizionale, fanno sì che l'attuale Caciotta della Sabina conservi ancora le antiche caratteristiche di prodotto della transumanza.



CACIOTTA DI BUFALA PONTINA

PAT POSSIBILITÀ DI ACCESSO ALLE DEROGHE IGIENICO SANITARIE

Territorio interessato alla produzione
Provincia di Latina

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO Prodotta con il latte intero di bufala, fermenti lattici, caglio e sale, la Caciotta di bufala pontina si distingue per il sapore delicato e gradevole con retrogusto leggermente acidulo, tipico del latte di bufala. La pasta interna è color bianco latte; la crosta è sottile di colore giallo chiaro. Le forme sono da 1 a 5 kg.

METODO DI PRODUZIONE È un formaggio fresco o stagionato fino a 30 giorni, lavorato crudo o pastorizzato con aggiunta di fermenti lattici. Il latte è coagulato con il caglio liquido di vitello, inserito a 38°C. La rottura è spinta fino alle dimensioni di un chicco di riso. La cagliata viene estratta dal siero con un telo e inserita negli stampi cilindrici. Segue un periodo di spurgo, la stufatura e la salatura in salamoia satura per 10 ore. La Caciotta di bufala pontina può essere venduta fresca o dopo 30 giorni di stagionatura in cella a 8-12°C su assi di legno.

CENNI STORICI La Caciotta di bufala è storicamente prodotta nel Lazio in particolar modo nelle aree di allevamento bufalino che ricadono nel comprensorio della pianura pontina. Tradizionalmente prodotta in alternativa alle paste filate (mozzarella, scamorza, provola) prevalentemente in autunno e inverno.



CACIOTTA DI MUCCA

PAT POSSIBILITÀ DI ACCESSO ALLE DEROGHE IGIENICO SANITARIE

Territorio interessato alla produzione
Lazio

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO Formaggio a base di latte vaccino a pasta molle o dura a seconda del periodo di stagionatura: da 15 giorni fino a un massimo di 6 mesi. Di modesta pezzatura (da 1,5 a 4 kg) la Caciotta di mucca presenta colore della pasta da bianco latte a giallo paglierino, tendente all'imbrunimento nel formaggio stagionato 6 mesi. Il sapore è dolce fino al leggermente salato e piccante nelle forme più stagionate.

METODO DI PRODUZIONE Il latte vaccino di 2-4 munte viene refrigerato e filtrato con il telo o mediante centrifuga. La pastorizzazione va da 65°C a 75°C per 15-30 secondi con successivo inoculo dei fermenti termofili a volte preparati 24 ore prima in latte bollito a innesto diretto a 35-38°C o 38-40°C (per la produzione della Caciotta di mucca stagionata) o del latto-innesto preparato ogni due giorni da latte acidificato naturalmente a 4°C per 24 ore. La coagulazione avviene con il caglio liquido di vitello inserito a 35-36°C o a 45°C con il tempo di presa variabile: minimo 10 minuti, massimo 1 ora circa. Presso alcuni caseifici la coagulazione è data dall'impiego del caglio in pasta di agnello. La cagliata viene rotta una o due volte fino alle dimensioni di una nocciolina o di un chicco di mais. Il coagulo può essere cotto fino a 43°C. Una volta inserita la cagliata nelle fascere, questa subisce una stufatura in cassone a 42-45°C per alcuni minuti o alcune ore e/o l'asciugatura effettuata a temperatura ambiente per 24 ore al massimo. La salatura avviene in salamoia a 20° Baumè o in salamoia satura per alcune ore a seconda della pezzatura. La caciotta di mucca stagiona in cella a 8°C con 70-80% di UR per 15 giorni fino a 6 mesi. La caciotta di mucca si produce anche aromatizzata con peperoncino, pepe, rucola.

CENNI STORICI La produzione della Caciotta con latte di mucca ha da sempre interessato quasi completamente tutto il territorio regionale. Per la Centrale del latte di Rieti, nata nel maggio del 1955, la Caciotta di mucca è stata, e lo è ancora oggi, uno dei principali prodotti (come si evince dalla documentazione risalente agli anni'70-'80 del secolo scorso, conservata presso l'azienda stessa) per la cui produzione viene impiegato solo latte raccolto presso gli allevatori locali.



a tavola

CREPES CON CACIOTTA DI MUCCA

Ingredienti: 30 g di burro, spicchio d'aglio, 1 cipolla, 2 zucchine, 200 g di caciotta di mucca, 2 uova, 40 g di amido di mais, 30 g di farina, 1 bicchiere di latte, speck,
1 carota, pomodoro, cucchiai d'olio d'oliva, sale, pepe q.b.
Procedimento: in un recipiente mettete 1 uovo interno e un tuorlo, il latte, la farina, l'amido di mais, sale e pepe. Mescolare fino ad ottenere una pastella con la quale preparare le crepes con la padella. Tagliare a strisce le zucchine, la carota, la cipolla e rosolarle in una padella con sale, pepe e olio extravergine. In un'altra padella cuocere il pomodoro per 10 minuti con l'olio e l'aglio. Intanto rosolate le fette di speck fino a farle diventare croccanti. Su ogni crepes mettete una fetta di speck, le verdure rosolate e la caciotta grattugiata. Piegate le crepes in modo da formare una mezza luna. In una padella fondete il burro rimasto e rosolateci le crepes per far si che il formaggio all'interno si sciolga. Servite con la salsa di pomodoro.



CACIOTTA/ CACIOTTONE CEPRANESE

Territorio interessato alla produzione
Ceprano (FR)

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO La Caciotta/Caciottone cepranese è un formaggio da tavola, dolce a base di latte vaccino, a pasta semicotta, morbida, bianca o giallo paglierino; la tessitura è granulosa e dotata di piccole occhiature. Forma cilindrica, a facce piane, con dimensioni e peso variabili a seconda della forma: da 8-12 cm di diametro di altezza e 10 cm di diametro, peso 1,5 kg circa; 15 cm di scalzo per 30 cm di diametro, peso 8 kg (Caciottone). La crosta è naturale sottile e bianca nella pezzatura piccola, più spessa e giallastra nel Caciottone. La stagionatura va da 15-30 giorni per la caciotta; minimo 6 mesi per il Caciottone che acquisisce sapore piccante. Si caratterizza per un profumo da delicato a intenso in base alla stagionatura, sapore che richiama il latte fresco e il pascolo.

METODO DI PRODUZIONE La Caciotta cepranese è un formaggio a base di latte vaccino di razza Frisona e Bruna allevate allo stato semibrado con accesso al pascolo. La mungitura avviene 2 volte al giorno, la mattina e la sera, conservato a 12°C per 4 ore. Il latte subisce una termizzazione a 60°C per 5 minuti circa, previa filtrazione sia in sala di mungitura che presso il caseificio. Successivamente il latte viene riscaldato 37°C per 40 minuti e addizionato con il caglio di vitello liquido per la formazione della cagliata, che subisce una cottura a 40°C per 10 minuti e poi viene riversata nelle fiscelle per la formatura.
Lo spurgo avviene con la pressatura manuale, stufatura a 40°C per 3 ore circa. La salatura è a secco su tutte le superfici, con sale grosso o salamoia per 8 ore. Prosegue l'asciugatura, ovvero la stagionatura in cella a 12°C al 70% di UR, per un periodo variabile da 15 a 30 giorni per la caciotta; almeno 6 mesi per il Caciottone.

CENNI STORICI Ceprano, nel Lazio, è profondamente legata alla tradizione contadina attraverso feste storiche come la Fiera di Sant'Antonio Abate (con benedizione degli animali e mercati di bestiame e prodotti locali) ed eventi che celebrano l'agricoltura come il Palio delle Corti (rievocazione medievale) e la Festa dell'Agricoltura. Il suo territorio è caratterizzato dalla presenza di aziende agricole tradizionali e caseifici che valorizzano la filiera corta, mantenendo vivi i legami con il passato agricolo e le risorse naturali come i fiumi Liri e Sacco, testimoniando un'economia rurale storica e tuttora viva, legata a prodotti tipici come le "mosciarelle" e a riti religiosi contadini. Ancora oggi, grazie alla presenza nelle campagne di Ceprano di allevamento, soprattutto di mucche, e caseifici è possibile gustare la famosa Caciotta di Ceprano, piccola o grande, ricca di sapori di latte fresco e di pascolo.
In passato ogni famiglia contadina aveva le proprie mucche con il cui latte ottenevano le caciotte, da consumare in casa fresche o stagionate in cantina, o da vendere ai clienti.
Grazie al sapore saporito fuori per la salatura a secco e dolce della pasta interna veniva tradizionalmente mangiata fritta in padella con l'olio extravergine d'oliva.





CACIOTTA DI VACCA CIOCIARA (SEMPLICE E AROMATIZZATA)

PAT POSSIBILITÀ DI ACCESSO ALLE DEROGHE IGIENICO SANITARIE

Territorio interessato alla produzione
Provincia di Frosinone

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO Formaggio in forma a pasta filata molle, di pezzatura variabile da 1-0,6 e 0,3 kg, di forma cilindrica e colore bianco, dal sapore dolce, per la caciotta semplice, e dolce con aggiunta di aromi, per quella aromatizzata.

METODO DI PRODUZIONE Il latte di vacca di due munte, refrigerato a 4°C e filtrato con un telo per eliminare eventuali impurità, viene riscaldato a 68-72°C per 20 secondi. Segue l'inoculo dei fermenti mesofili a 35-36°C e, dopo 30 minuti, l'aggiunta di caglio liquido di vitello. Dopo ulteriori 20-30 minuti il coagulo subisce due rotture: la prima lenta e, dopo alcuni minuti, la seconda rapida, con dimensioni del coagulo a noce. In seguito, la cagliata viene lasciata maturare fino a prova positiva di filatura che avviene a mano con acqua a 95°C. Si passa, quindi, alla messa in forma in stampi cilindrici con cui le caciotte si lasciano rassodare immerse in acqua fresca per 15 ore. La salatura avviene in salamoia satura subito dopo il rassodamento per 2 ore/kg. La stagionatura si effettua in cella frigo a 4°C con UR del 65%, per 10 giorni. Per la Caciotta di vacca ciociara aromatizzata, subito dopo la fase di filatura avviene l'aromatizzazione con peperoncino o aglio o pepe o tartufo.

CENNI STORICI Si tratta di un prodotto legato alla tradizione casearia locale. La presenza nelle aziende contadine dell'allevamento bovino consentiva la preparazione di questo tipo di formaggio la cui ricetta è tramandata oralmente. Si ritrovano notizie negli archivi storici del Comune di Ferentino.



CACCIOTTA MISTA AI BRONZI

PAT POSSIBILITÀ DI ACCESSO ALLE DEROGHE IGIENICO SANITARIE

Territorio interessato alla produzione
Provincia di Frosinone

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO Formaggio a pasta dura e grassa, di forma cilindrica, a scalzo è prodotto con latte misto ovi-vaccino (50% - 50%). Il colore della pasta è giallo paglierino. Il sapore va da leggermente salato a salato con lipolisi accentuata.

METODO DI PRODUZIONE Si ottiene dalla trasformazione del latte misto refrigerato a 4°C. Il latte, lavorato a crudo, o pastorizzato a 65°C per 20' direttamente in caldaia e arricchito con i fermenti mesofili innestati alla temperatura di 41°C; coagula con caglio liquido di vitello inserito a 40°C, con tempo di coagulazione di 30 minuti. La cagliata, previa rottura nelle dimensioni di una nocciolina, viene lasciata riposare sotto siero per 10 minuti e messa in forma in stampi cilindrici con rapida pressatura e rivoltamenti. La salatura avviene a secco per 48 ore a temperatura ambiente con successiva fase di asciugatura per 7-15 giorni. Le Caciotte miste ai bronzi, massaggiate con olio e aceto, stagionano per 30 giorni in madie di legno in locale storico a temperatura ambiente e, in seguito, riposte, a taglio e non piatte, nei cosiddetti "bronzi" (contenitori tronco-conici di legno) e stagionate per ulteriori 45 giorni a temperatura ambiente. I "bronzi" vengono coperti con tovaglie di cotone o lino.

CENNI STORICI La Caciotta mista ai bronzi è una variante relativamente moderna del Pecorino ai bronzi. Fin dai tempi antichi, al fine di salvaguardare il formaggio dall'eccessiva umidità ambientale, il casaro locale faceva ricorso alle madie di legno e ai cosiddetti bronzi (contenitori tronco-conici di legno) per migliorare la stagionatura.



CACIOTTA GENUINA ROMANA

PAT POSSIBILITÀ DI ACCESSO ALLE DEROGHE IGIENICO SANITARIE

Territorio interessato alla produzione
Lazio

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO La Caciotta genuina romana è un formaggio a latte ovino la cui tecnologia di trasformazione risulta piuttosto variabile a seconda della zona di produzione e delle procedure impiegate presso i caseifici locali. Questa caciotta si presenta di forma cilindrica e pezzatura da 1 a 3 kg fino a oltre 30 kg. Al taglio la pasta mostra un colore giallo paglierino intenso e struttura compatta. Il sapore va da dolce a leggermente salato, a seconda della stagionatura che tende a esaltare il sentore di erba dei pascoli dell'Agro Romano e di montagna.

METODO DI PRODUZIONE Il latte ovino di due munte, refrigerato a 4°C e filtrato con un telo o una pulitrice centrifuga, viene lavorato crudo o pastorizzato a una temperatura che va da 68 a 75°C per 15-20 secondi, poi riscaldato a 34-38°C e inoculato con fermenti che possono essere: autoctoni, ossia ottenuti dal siero-innesto aziendale, inoculati a 36°C o fermenti mesofili a 36°C o termofili a 38-39°C. A questo punto si aggiunge il caglio che può essere: in pasta di agnello o capretto, innestato a 34-37°C con coagulazione in 20 minuti; in polvere di vitello inserito a 36°C con coagulazione in 20 minuti; in pasta di capretto con coagulazione in 30-60 minuti o liquido inserito a 38°C con coagulazione in 20 minuti. In alcuni territori avvengono due rotture del coagulo (la prima lenta, la seconda rapida) fino a raggiungere la consistenza di un cece, con sosta sotto siero per 5 minuti, o di chicco di riso e sosta sotto siero per 20 minuti. In altri casi si effettua una sola rottura con raggiungimento delle dimensioni a cece, con sosta sotto siero al massimo per 5 minuti. La cottura del coagulo in alcuni luoghi avviene a 36°C per 20 minuti per formaggi a stagionatura breve e a 38°C per 20 minuti, per formaggi a stagionatura oltre 6 mesi. In altri casi avviene a 38-40°C e sosta di 20 minuti per il tipo semicotto e a 40-45°C e sosta per 20 minuti per il tipo cotto; in altri ancora non avviene alcuna rottura del coagulo.
Dalla caldaia, poi, la cagliata, eventualmente aromatizzata con erbe e spezie varie, viene distribuita in forme cilindriche. Per le lavorazioni a latte crudo, a questo punto, deve essere effettuato lo spurgo per 45 minuti o 5 ore a temperatura ambiente. La stufatura avviene in camera calda a 40°C per 24 ore o in cassone a temperatura e tempi variabili: a 37°C o 40-45°C per 3- 4-5 ore; a 40°C per 30 minuti; a 30°C per 6-8 ore; a 50°C per 90 minuti. Segue la fase di salatura effettuata a secco dopo 24 ore dalla stufatura per 24 ore/kg a 8-12°C o dopo 4 ore dallo spurgo per 4 ore (nel caso di stagionatura lunga) o 2 ore (nel caso di stagionatura breve) o 24 ore dopo la fase di asciugatura per 2-5 giorni in cella a 15°C. In alcuni caseifici è prevista la salatura in salamoia a 20° Boumé per 10-12 ore/kg subito dopo la stufatura o salamoia satura 24 ore dopo la stufatura per 5 ore/kg o dopo la fase dello spurgo per 4-5 giorni a 4°C. Nel caso della Caciotta genuina romana a pasta cotta, la salatura a secco avviene dopo 24 ore dalla stufatura per 24 ore/kg a temperatura ambiente; per il tipo a pasta semicotta avviene in salamoia satura, 24 ore dopo la stufatura per 20 ore. La stagionatura, previa asciugatura a temperatura ambiente per 1-3 giorni, avviene in tempi e condizioni differenti: 15-20 giorni in cella statica, a 5°C per prodotti a stagionatura breve; 90-120 giorni in cella statica a 12-14°C per prodotti a stagionatura lunga; 3-6 mesi in cella frigo a 8-12°C; 30-60 giorni in cella a 4°C fino a 90 giorni in cella a 14°C; 40-60 giorni a temperatura ambiente o in cella a 8-12°C; 20-90 giorni per il tipo semicotto e cotto in cella statica a 12-14°C; oltre 6 mesi in cella statica a 12-14°C per le forme oltre 30 kg. Nel corso della maturazione e prima della commercializzazione sono previsti lavaggi con olio e aceto.

CENNI STORICI Prodotto legato alla Campagna Romana e ai suoi prati-pascolo naturali, ha conservato inalterate nel tempo le metodiche di lavorazione e stagionatura. Come vuole la tradizione si utilizza solo latte ovino e si è soliti diversificare la pezzatura in funzione del periodo di produzione. La Caciotta genuina romana è citata nell'Atlante dei Prodotti tipici. I Formaggi, redatto dall'Istituto Nazionale di Sociologia Rurale (1990) tra le produzioni storiche del Lazio.



CACIOTTA MISTA DELLA TUSCIA

PAT POSSIBILITÀ DI ACCESSO ALLE DEROGHE IGIENICO SANITARIE

Territorio interessato alla produzione
Provincia di Viterbo

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO Le forme si presentano di diametro variabile tra 20 e 25 centimetri, l'altezza di norma non è superiore a 10 centimetri. Il peso oscilla da 0,8 a 3 kg. La pasta al taglio è compatta, chiusa o con piccole e rare occhiature sparse. Il gusto, tendente al dolce, varia notevolmente a seconda della composizione e del periodo di stagionatura.

METODO DI PRODUZIONE La Caciotta mista della Tuscia è un formaggio ottenuto dalla trasformazione del latte vaccino addizionato con latte di pecora, in percentuale massima del 50%. Il latte, pastorizzato per qualche secondo, viene poi riscaldato a 40°C circa, arricchito di fermenti lattici e fatto coagulare con caglio di vitello o di agnello in polvere o in pasta. Terminata la coagulazione, che in genere richiede 20-30 minuti, si procede alla rottura della cagliata fino alle dimensioni di un chicco di mais e, quindi, alla messa in forma in stampi di plastica. Le forme della Caciotta mista della Tuscia vengono sottoposte alla stufatura in cassoni riscaldati dal vapore a 50-60°C per alcuni minuti od ore. La salatura avviene a secco per 24 ore/kg o in salamoia a 20°Boumè per 8-12 ore per kg a 15°C. La stagionatura delle forme viene fatta, di solito, in locali a temperatura tra 8 e 15°C e con una umidità tra 85-90%, per un periodo che va da un minimo di 20 giorni fino a un massimo di 3 mesi.

CENNI STORICI La Caciotta mista della Tuscia è di epoca molto più recente rispetto al Pecorino. Rispetto a quest'ultimo, la caciotta mista ha un gusto più neutro e più in linea con gli attuali orientamenti di consumo.



CACIOTTA MISTA OVI-VACCINA DEL LAZIO

PAT POSSIBILITÀ DI ACCESSO ALLE DEROGHE IGIENICO SANITARIE

Territorio interessato alla produzione
Lazio

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO Formaggio misto ovi-vaccino a pasta cruda e semicotta. La pasta, di colore variabile da bianco latte a giallo paglierino, compatta e più o meno morbida, è avvolta da una crosta sottile. Il sapore va da dolce a piccante, a seconda della durata della stagionatura.

METODO DI PRODUZIONE Il latte misto ovino e vaccino, con prevalenza dell'uno o dell'altro tipo a seconda del periodo di produzione, previa filtrazione a telo o con centrifuga, subisce il trattamento di pastorizzazione a 65-72°C per 15-20 secondi, con successivo inoculo di fermenti mesofili/termofili, innestati a 35-36°C o a 41°C. La coagulazione avviene con il caglio liquido o in pasta di agnello a 36-40°C, con tempo di presa di 30-40 minuti. In alcuni casi è prevista l'aromatizzazione in pasta con peperoncino. La cagliata, previa rottura, subisce eventualmente la cottura a 43°C, senza sosta sotto siero (Caciotta mista ovi-vaccina del Lazio tipologia semicotto) e la messa in forma in stampi di forma cilindrica. Segue la stufatura in cassone per alcune ore, a 45-50°C, la salatura in salamoia satura per 5-8 ore/kg o a secco per 48 ore a temperatura ambiente e l'asciugatura per alcune ore o alcuni giorni a temperatura ambiente. Il tempo di stagionatura è variabile da 1 giorno (primo sale) fino a un massimo di 30 giorni in cella a 7-11°C e 78% di umidità relativa. Durante la maturazione sono previsti trattamenti con olio e aceto.

CENNI STORICI Prodotta nel periodo di calo del latte ovino, ricorda nella lavorazione la Caciotta genuina romana ma con stagionatura più breve e sapore più dolce.



CACIOTTINA DI BUFALA DI AMASENO (SEMPLICE E AROMATIZZATA)

PAT POSSIBILITÀ DI ACCESSO ALLE DEROGHE IGIENICO SANITARIE

Territorio interessato alla produzione
Prossedi (LT), Amaseno, Giuliano di Roma, Villa Santo Stefano (FR)

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO Peculiare formaggio ottenuto dalla trasformazione del latte di bufala, presenta forma cilindrica, colore dal bianco al giallo paglierino.

METODO DI PRODUZIONE Il latte di bufala, lavorato crudo entro 2 ore dalla mungitura, viene riscaldato fino al raggiungimento dei 36°C in 20-25 minuti. Il caglio impiegato è quello liquido di vitello, inserito a 36°C e con tempo medio di coagulazione di 25 minuti. La cagliata subisce una rottura fino alle dimensioni del coagulo a nocciolina e la messa in forma in fuscelle senza pressatura, con successiva salatura a secco; poi viene posta a riposare nella caldaia calda con il residuo della lavorazione della mozzarella di bufala per 10 ore. Viene fatta asciugare per almeno 4 ore. La stagionatura, che prevede la disposizione delle caciottine in damigiane di vetro mantenute in cella frigo a 4°C o in locali specializzati a 8-10°C, ha una durata di circa 60 giorni; dopodiché le forme vengono spennellate con acqua e sale, massaggiate con olio di oliva e aceto ogni 10 giorni e, alcune, una settimana prima della vendita, vengono aromatizzate attraverso l'immersione in vino e vinaccia, in morchia e cenere.

CENNI STORICI Su tale prodotto la storia è ricavata dalle ricche testimonianze orali raccolte dai lattai locali . La caciotta di bufala è citata nell'Atlante dei prodotti tipici. I Formaggi, a cura dell'Istituto Nazionale di Sociologia Rurale (1990).



FORMAGGIO E CACIOTTA DI PECORA SOTT'OLIO

PAT POSSIBILITÀ DI ACCESSO ALLE DEROGHE IGIENICO SANITARIE

Territorio interessato alla produzione
Lazio

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO Formaggio ovino a pasta dura, stagionato, presenta pasta color giallo paglierino tendente all'imbrunimento e il sapore è piccante con sentore di olio di conservazione.

METODO DI PRODUZIONE Il latte di 2 munte, ottenuto da pecore allevate al pascolo, può essere lavorato crudo o pastorizzato. L'eventuale inoculo di fermenti avviene a 36°C. La coagulazione si ottiene grazie all'impiego di caglio in polvere e in pasta di agnello (al 50%), a 36°C, con tempo di coagulazione di 30 minuti o con caglio in pasta di capretto, da 35 a 38°C, con tempo di presa in 10-20 minuti. La rottura della cagliata avviene fino al raggiungimento delle dimensioni a chicco di riso o nocciolina. Il coagulo, eventualmente cotto a 43°C, viene pressato direttamente in caldaia e messo nelle apposite fuscelle. Lo spurgo e l'asciugatura avvengono a temperatura ambiente per 30-60 minuti con successiva stufatura in cassone per 20 minuti, dopo aver raggiunto 40°C, o per 2 ore con turni di 20 minuti. Il formaggio subisce la salatura a secco per 24 ore o in salamoia satura per 24 ore/kg di prodotto. La stagionatura varia a seconda della zona di produzione: 30 giorni in cella frigo su assi di legno; per 3-6 mesi a temperatura di 10°C con trattamenti con olio ogni 7-8 gg; per 3 mesi in cella a 13°C. La conservazione sott'olio avviene per un periodo variabile da 6 a 12 mesi.

CENNI STORICI Formaggio assimilabile al Pecorino del Pastore citato nell'Atlante dei prodotti tipici. I formaggi (INSOR, 1990).



CAPRINO "PRESAMICO" (DI LATTE VACCINO) DI SUPINO

PAT POSSIBILITÀ DI ACCESSO ALLE DEROGHE IGIENICO SANITARIE

Territorio interessato alla produzione
Supino (FR)

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO Nonostante il nome faccia pensare a un formaggio di capra, è un prodotto a base di latte vaccino o a volte latte misto di capra e mucca. Il nome deriva dall'antica lavorazione del caprino ma, con il passare del tempo, e soprattutto con l'abbandono degli allevamenti di capre nelle zone di montagna, il ricorso al latte di mucca è diventato sempre più frequente se non esclusivo. Si tratta di un formaggio fresco, non sottoposto alla fase di stagionatura, che si caratterizza per una pasta bianca, morbida e compatta. La crosta è assente, la pezzatura è intorno ai 250 g e il diametro è di 8-12 cm. Il Caprino "presamico" di Supino può essere aromatizzato con l'aggiunta di erbe e spezie, quali basilico, origano, timo, erba cipollina, rucola, erbe spontanee commestibili, pepe verde, peperoncino.

METODO DI PRODUZIONE Il Caprino "presamico" di Supino viene prodotto con il latte munto alla mattina e proveniente dagli allevamenti della Ciociaria. Il latte che giunge al caseificio, viene pesato, refrigerato a 0-4°C per alcune ore o destinato direttamente alla lavorazione. Il latte, sottoposto alla pastorizzazione per alcuni secondi e alla temperatura di 65-75°C, viene raccolto nelle caldaie o nelle polivalenti di acciaio o in caldaia di rame e riscaldato a una temperatura di 32-37°C al fine di creare le condizioni ideali per la coagulazione. Si procede con l'aggiunta di caglio liquido di vitello e si attende la coagulazione, che in genere avviene in 30 minuti. Segue la rottura del coagulo con la lira o lo spino rompi-cagliata di legno, fino al raggiungimento delle dimensioni del coagulo desiderato, ossia come una noce o una nocciola. La cagliata viene prelevata manualmente dalla caldaia e inserita nelle fascere di plastica o di legno per la formatura e lo spurgo. Terminata la fase di spurgo (12-24 ore), il formaggio viene salato a secco o in salamoia. Nel caso del Caprino "presamico" aromatizzato, nella fase della coagulazione vengono aggiunte le erbe e le spezie desiderate (basilico, origano, timo, erba cipollina, rucola, erbe spontanee commestibili, pepe verde, peperoncino).

CENNI STORICI Aggrappato alle pendici del versante orientale dei Monti Lepini, disposto come una lunga balconata, Supino si affaccia sulla Valle del Sacco. Il suo territorio, disseminato di boschi e di pascoli sempreverdi, è ricco di allevamenti bovini dal cui latte si ricavano gustosi prodotti. In particolare il Formaggio Caprino "presamico" di Supino si ottiene da latte vaccino da oltre 30-40 anni: è frutto della tradizione storica ciociara tramandata di generazione in generazione. La produzione casearia artigianale risulta censita dal 1940 allorquando un produttore inizia a caseificare utilizzando una vecchia fornace per mattoni e una caldaia in rame (il callaro) per scaldare il latte. Da allora, con alterne vicende, determinate dalla crisi economica degli anni '50, tre generazioni si sono succedute, mantenendo inalterate le metodiche di lavorazione e preparazione dei prodotti.





CIAMBELLA DI MOROLO

PAT POSSIBILITÀ DI ACCESSO ALLE DEROGHE IGIENICO SANITARIE

Territorio interessato alla produzione
Morolo (FR)

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO La Ciambella di Morolo nasce dalla lavorazione del latte vaccino crudo, addizionato con caglio di vitello. Si tratta di un formaggio a pasta filata "semi-molle" (meno del 40% in acqua), semicotta (cottura della cagliata a 40-45°C) e dalla caratteristica forma a ciambella. La crosta liscia presenta colore giallo di affumicato, mentre la pasta interna è compatta e di colore giallo chiaro o paglierino. La pezzatura va da 500 g a 3 kg. Affumicata con trucioli di faggio, la Ciambella di Morolo si caratterizza per l'equilibrato aroma di affumicato e per il sapore dolce.

METODO DI PRODUZIONE Il latte, previa filtrazione e refrigerazione a circa 4°C, è riscaldato fino a 37-38°C con iniezione diretta di vapore. Segue il riposo per circa 30 minuti e successivamente l'aggiunta di caglio liquido (circa 20 g/q.li di latte). Il tempo di affioramento è mediamente di 40 minuti circa.
La cagliata viene rotta fino a ottenere grani di dimensioni di un chicco di nocciola. La cagliata, cotta fino al raggiungimento di 46°C, viene poi trasferita su tavoli spersoi di acciaio per procedere con la maturazione fin quando è stato raggiunto il pH ottimale di filatura. Il giusto grado di maturazione si determina con il saggio di filatura, realizzato mediante prelievi di piccole parti della pasta immerse in acqua quasi bollente per provare se si allunga in fibre elastiche, lucide, continue e resistenti: cioè "fila". Quando la maturazione è terminata, la pasta è ridotta in scaglie di varie dimensioni mediante una taglia-cagliata e successivamente filata in acqua calda (a 90°C circa) con una filatrice. La formatura è manuale nella classica forma a ciambella. Per il rassodamento le forme sono poste in acqua fredda per circa 2-3 ore e sottoposte a salatura in salamoia per periodi variabili in relazione al peso. L'affumicatura con fumo "freddo", previa asciugatura di 3-7 giorni a 10°C e UR 60-65%, è ottenuta dalla combustione lenta e incompleta (senza fiamma) di trucioli di faggio, in appositi affumicatoi. In genere la durata di questa fase è di circa 1-1,5 h e la temperatura non supera mai 30-35°C. La stagionatura avviene in celle a regime controllato: 7-8°C e UR del 65% per circa 20-30 giorni.

CENNI STORICI La Ciambella di Morolo, assieme al Gran cacio di Morolo, è un raro formaggio a pasta filata, che nasce a Morolo, antico borgo sulla destra del fiume Sacco, in Ciociaria. Formaggio giunto ai giorni nostri grazie all'abilità di un produttore locale che ha ereditato il caseificio del nonno, attivo già dal 1933. La tradizionalità di questo formaggio si esprime in alcuni passaggi del processo di produzione: dalla filatura con la mastella di legno, alla stagionatura su assi di abete, alla tecnica di affumicatura eseguita ancora oggi secondo tradizione.

a tavola

PARMIGIANA DI MELANZANE CON CIAMBELLA DI MOROLO

Ingredienti: 4 melanzane grosse, olio per friggere q. b., farina q. b., 500 g di passata di pomodoro, mezza cipolla, aglio, un ciuffo di basilico, tre cucchiai d'olio extravergine d'oliva, 125 g di parmigiano grattugiato, 300 g di Ciambella di Morolo tagliata a fettine, sale e pepe q. b.
Procedimento: friggere in olio bollente le melanzane tagliate a fette. Intanto preparare e tenere da parte una classica salsa di pomodoro con olio extravergine di oliva, aglio e cipolla (secondo preferenza), basilico e sale. Disporre in una teglia uno strato di salsa di pomodoro, uno strato di melanzane adagiate una accanto a un'altra, anche leggermente sovrapposte, un po' di pepe, abbondante parmigiano grattugiato e alcune fette sottili di Ciambella di Morolo. Alternare più strati secondo i propri desideri e la grandezza della teglia, terminando con pomodoro e parmigiano. Guarnire con basilico fresco e cuocere in forno a 180°C per circa 20 minuti. Ultimata la cottura, la parmigiana di melanzane va fatta riposare per alcuni minuti cosicché si possa rapprendere. Servire calda o a temperatura ambiente, secondo i propri gusti.



CONCIATO DI SAN VITTORE

PAT POSSIBILITÀ DI ACCESSO ALLE DEROGHE IGIENICO SANITARIE

Territorio interessato alla produzione
Picinisco, San Vittore del Lazio (FR)

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO Il Conciato di San Vittore è un formaggio a base di latte ovino coagulato con caglio in pasta di capretto o caglio in polvere di vitello. La stagionatura, di 45-90 giorni, avviene in locale specializzato caratterizzato da una temperatura di 12-15°C e una umidità relativa del 70-80%. La peculiarità di questo formaggio è senza dubbio dovuta alla speziatura con circa 15 differenti erbe tra cui: timo serpillo, lauro, ginepro, salvia, rosmarino, finocchio selvatico, anice, aglio, coriandolo, pepe nero, pepe bianco, basilico. Presenta forma cilindrica, peso di 1-1,5 kg, colore della crosta esterna giallo, screziato con erbe, mentre la pasta interna, compatta, cremosa e con qualche piccola occhiatura, è di colore giallo paglierino tendente al bianco; eventualmente si presenta con screziature di erbe. La produzione avviene nel periodo settembre-giugno.

METODO DI PRODUZIONE Il latte ovino deriva da 2 munte: quello della sera viene refrigerato, mentre quello della mattina entra subito nel processo di lavorazione. Il 70% del latte viene riscaldato a 37°C, mentre il restante 30% a 62°C per 5 minuti. Si coagula con caglio in pasta di capretto, o in polvere di vitello. La coagulazione avviene a 38-40°C per 30 minuti circa. Terminata la coagulazione, si procede con la rottura della cagliata fino a raggiungere la dimensione di una nocciola, lasciando poi il coagulo sotto siero per circa 10 minuti. Il coagulo viene posto all'interno delle fuscelle e pressato, sulle due facce, velocemente e in maniera molto leggera. Lo spurgo avviene in 2 ore. La salatura avviene in salamoia non satura per 30-60 minuti. A questo punto il Conciato di San Vittore subisce una fase di pre-stagionatura in cella a 8°C per 4-5 giorni; poi viene aromatizzato con le erbe e lasciato stagionare per 45-90 giorni.

CENNI STORICI San Vittore, comune del Lazio meridionale, condivide con le regioni Campania e Molise, poco distanti dal suo confine, un forte legame storico e culturale che si palesa anche nelle preparazioni alimentari. Ne è un esempio il formaggio "conciato" che in Campania prende lo stesso nome (caso conzato) e che sopravvive con peculiarità diverse da luogo a luogo, in base alle abitudini e ai gusti locali. Si tratta di un formaggio antichissimo, originario della civiltà sannitica, decantato da Cicerone e Marziale (Epigrammi, XIII,30).
Proprio i Sanniti, primi abitanti della zona, noti agli autori latini, classici e cristiani, come un popolo di "montani atque agrestes" (Livio IX 13.7; Giustino XXIII 1.7), avevano la necessità di lavorare i prodotti alimentari in modo tale da conservarli per l'intera annata e assicurarsi, in tal modo, una scorta di cibo. Per questa ragione avevano introdotto il trattamento delle caciotte con le erbe aromatiche di cui è ricca la zona e da cui il formaggio prende il nome di conciato. Questo espediente impediva lo sviluppo batterico, grazie alle qualità antiossidanti delle erbe aromatiche utilizzate.

a tavola

FIORI DI ZUCCHINA RIPIENA CON CONCIATO DI SAN VITTORE E CAPONATINA DI VERDURE

Ingredienti: fiori di zucca, conciato di San Vittore, farina 00, olio extravergine di oliva, sale, acqua (per la pastella); zucchine, melanzane, peperoni, 1 sedano, olive bianche o nere snocciolate, 1 cucchiaio di zucchero, 2 cucchiai di capperi, 1 cucchiaio di pinoli, 2 pomodori, sale e pepe (per la caponata).
Procedimento: spuntare, lavare bene i fiori di zucca e asportare il pistillo interno. Preparare a parte la pastella versando in un recipiente tre cucchiai di farina 00 e una tazza d'acqua tiepida; mescolare velocemente e aggiungere una presa di sale e un cucchiaio d'olio extravergine. Far riposare per qualche minuto. Per la caponatina di verdure tagliare le melanzane a dadini, immergerle in acqua e sale e quindi scolarle; friggere le melanzane in olio bollente. Tagliare i peperoni ed il sedano a pezzettini, le zucchine a rondelle e quindi friggeteli. Unire le melanzane alle altre verdure, unire poi lo zucchero, i pinoli, le olive, i pomodori, sale, pepe e cuocere per 30 minuti circa. Alla fine unire aceto e i capperi. Mescolare bene e far riposare per 10 minuti. Nel frattempo friggere in abbondante olio di semi i fiori di zucca precedentemente farciti con il conciato di san Vittore e immersi nella pastella.



FIORDILATTE

Territorio interessato alla produzione
Lazio

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO Si tratta di un formaggio fresco, ottenuto dal latte vaccino, a pasta filata, a fermentazione lattica, sprovvisto di crosta. Presenta la caratteristica forma tondeggiante o oblunga con testina, oppure a nodino o a treccia. Il colore è bianco-latte, la struttura della pasta interna è fibrosa a fogli sottili, con consistenza morbida e leggera elasticità, più accentuata all'origine. Al taglio rilascia liquido lattiginoso e presenta piccole occhiature ripiene di latticello. Ottimo anche per essere usato nella preparazione di lasagne o pizze, il Fiordilatte ha sapore caratteristico fresco di latte, delicatamente acidulo e odore fragrante.

METODO DI PRODUZIONE La trasformazione del Fiordilatte avviene con il latte vaccino intero, proveniente da una o più mungiture, lavorato tradizionalmente crudo o sottoposto a pastorizzazione a 72°C per qualche secondo e successivamente riscaldato a 33-38°C. Segue l'inoculato con fermenti lattici mesofili e termofili, nel caso del latte pastorizzato, o l'arricchimento con siero innesto naturale, nel caso del latte crudo. Il processo di coagulazione, ottenuto con il caglio liquido di vitello, dura in media 20-40 minuti, al termine del quale si procede alla rottura della cagliata, che si protrae fino a ottenere granuli della grandezza di una nocciola o mais. Segue, per fermentazione naturale, la maturazione della cagliata che avviene sotto siero per un tempo variabile, di solito oscillante intorno alle 3-5 ore dall'aggiunta del caglio. Al termine della maturazione, fino al raggiungimento di un pH compreso tra 5,0 e 5,3, la cagliata viene ridotta in listarelle, poste in appositi recipienti, nei quali con aggiunta di acqua calda a 82°C viene sottoposta a filatura. Si passa quindi al procedimento di formatura/mozzatura della pasta conferendogli la forma e la dimensione desiderata. I singoli pezzi vengono poi immessi in vasche contenenti acqua fredda, per ottenere il rassodamento, e infine sottoposti a salatura per immersione in salamoia.

CENNI STORICI La produzione di formaggi a pasta filata è documentata in numerosi passaggi letterari di autori latini di epoca imperiale, come Plinio e Columella (De Re Rustica, Libro VII 8). In una pubblicazione di epoca a noi più recente si legge che il formaggio di pasta filata (1937), è un "formaggio premuto a mano [...] che [...] rappreso dentro il mastello mentre è intiepidito, si taglia e, sopra gettatisi l'acqua bollente o gettatovisi con le mani spreme in forma di bozzo" (Savini, I formaggi di pasta filata, 1937). Verso gli anni '50 del secolo scorso, nell'intento di semplificare la differenziazione delle produzioni casearie a pasta filata fresca, si è iniziato a chiamare "fior di latte" le "mozzarelle" prodotte con latte di vacca. Nell'articolo "Monografia del Fior di Latte" (Marracino, 1958) viene introdotta una netta distinzione tra la Mozzarella di latte di bufala e il Fior di Latte prodotto con latte vaccino, proprio al fine di "affermare sempre più il concetto di distinguere nettamente i due latticini, di seguito indicati ambedue di pasta filata molle, riservando il nome di Fior di latte a quello derivato da latte di vacca, e il nome di Mozzarella a quello derivato da latte di bufala". Negli anni '60, tale distinzione diventa definitiva anche in atti ufficiali, tant'è che la qualificazione Fiordilatte distinta da quella di Mozzarella compare in studi degli ispettori delle imposte dirette (Bollettino Tributario d'Informazione, pag. 1930 e seg., 1967).

a tavola

CESTINI DI FIORDILATTE RIPIENI

Ingredienti: 4 fiordilatte, 2 zucchine o un cipollotto, 12 pomodorini, uno spicchio di aglio, un sedano a coste, 12 foglie di basilico fresco, 2 carote, 5 cucchiai di olio di oliva extravergine, succo di limone, sale, e pepe. q.b.

Procedimento: tagliare le carote, le zucchine e il sedano a cubetti, i pomodorini a spicchi o a pezzetti e tritate il cipollotto. Riunire tutte le verdure in una ciotola e conditele con 4 cucchiai di olio, sale, pepe, succo di limone. Aggiungere lo spicchio d'aglio schiacciato e le foglie di basilico spezzettate. Mescolare e lasciate marinare tutte le verdure per circa 30 minuti in frigo. Asciugare il Fiordilatte con un telo e scavarle al centro con un coltellino o uno scavino, in modo da formare una grossa cavità, ma lasciandole intere, proprio come cestini. Riempire il Fiordilatte con l'insalatina preparata, guarnire con qualche ciuffo di basilico, irrorare con l'olio rimasto e servire.



FIORDILATTE DELL'AGRO PONTINO

Territorio interessato alla produzione

Aprilia, Cisterna di Latina, Fondi, Pontinia, Priverno, Sabaudia, San Felice Circeo, Sermoneta, Sezze, Sonnino, Terracina (LT)

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO Formaggio fresco a pasta filata, ottenuto dal latte fresco vaccino intero, che presenta la caratteristica forma tondeggiante con testina, chiamata anche forma a fiaschetta per la presenza di una strozzatura apicale. Si tratta di un formaggio privo di crosta, ma con presenza di pelle di consistenza tenera e con superficie omogenea, liscia e lucente di colore bianco latte perlaceo, traslucido. La pasta ha una struttura fibrosa, sfogliata, omogenea, compatta, morbida, elastica, di colore bianco latte, che rilascia al taglio o per leggera compressione, un liquido lattiginoso. Possono essere presenti piccole occhiature ripiene di latticello, non dovute a fermentazioni gassose. Il sapore è caratteristico, fresco di latte delicatamente acidulo, burroso dolce; l'odore è di latte, burro, panna, leggero animale, fieno, erbaceo, fresco acidulo, fermenti lattici. Il peso va da 150 a 350 g.

METODO DI PRODUZIONE Il latte, proviene da una o due mungiture consecutive da vacche allevate nel comprensorio dell'Agro Pontino, presenta un contenuto in proteine >3% e grasso (calcolato sul tal quale) >3,6%. Il latte, riscaldato fino a raggiungere una temperatura compresa 33–38°C, viene addizionato di siero innesto naturale di latte vaccino derivante dalla precedente lavorazione, o culture starter prodotte localmente. Successivamente si procede all'aggiunta del caglio in quantità tale da determinare la ferratura entro i successivi 20 minuti dall'inserimento. A fine coagulazione viene effettuata la rottura della cagliata, al cui esito i granuli del coagulo hanno la dimensione di una nocciola. La cagliata viene lasciata "maturare" immersa nel siero per un tempo che va da un minimo di 3 a un massimo di 5 ore dall'aggiunta del caglio. Il grado di maturazione della cagliata viene determinato attraverso l'esecuzione di prove di filatura (viene saggiata la plasticità della cagliata sminuzzata e aggiunta di acqua calda). La cagliata viene trasferita manualmente sul tavolo di lavorazione dove, tagliata in strisce, viene ulteriormente spurgata del siero. La filatura viene eseguita meccanicamente o manualmente, aggiungendo acqua calda (alla temperatura di 80°C +/- 10°C) alla cagliata sminuzzata. In questa fase viene addizionato sale o una soluzione salina in percentuale non superiore al 3%. La filatura risulta completata quando la pasta acquisisce la giusta consistenza, ovverosia diventa omogenea, filante e "setosa" (liscia e con assenza di grumi di pasta). La pasta filata viene successivamente formata. Questa operazione può essere effettuata meccanicamente o manualmente; in quest'ultimo caso, "mozzando" con le mani il prodotto e modellandolo fino a conferire la testa. Il Fiordilatte viene immerso in acqua fredda fino al raffreddamento.

CENNI STORICI Come per tutti gli altri caci anche per il fiordilatte è nell'antichità che bisogna ricercarne l'origine, come riportato nei testi di autori latini quali Plinio e Columella, che nel suo De Rustica parla di un "formaggio premuto a mano [...] che [...] è rappreso dentro il mastello mentre è intiepidito si taglia e, sopra gettavisi acqua bollente o figurasi con le mani o si spreme in forma di bosso". Fondendo la cagliata in acqua bollente si riusciva a trasformare il latte in un prodotto dalla più facile conservazione e, per mantenere il più possibile la fragranza del prodotto, si usava avvolgere questi formaggi freschi in foglie di giunco o di mortella e disporle in cassette di vimini o di castagno. Intorno agli anni '50 divenne chiara la necessità di differenziare la mozzarella prodotta principalmente in Campania, con il latte di bufala, dal prodotto "Fiordilatte" ottenuto interamente da latte di vacca. Questa differenziazione merceologica diventa corrente anche nelle pubblicazioni scientifiche e di settore, come per esempio nella rivista Il Latte (1951 e 1958). Volendo concentrare l'attenzione sull'Agro Pontino, da un'analisi dei Mercuriali delle Camere di Commercio Industria e Agricoltura di Frosinone, Roma e soprattutto di Latina, emerge che, il termine "fiordilatte" cominciò a essere utilizzato in sostituzione di "mozzarella" nell'aprile del 1955.



FORMAGGIO DI CAPRA

PAT POSSIBILITÀ DI ACCESSO ALLE DEROGHE IGIENICO SANITARIE

LEGAME CON LA BIODIVERSITÀ

Territorio interessato alla produzione
Lazio

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO Di pasta molle, grassa, o dura, il Formaggio di capra si caratterizza per il sapore tipicamente acido, non salato, o di piacevole tendenza dolce-intenso o pungente nelle forme più stagionate. Il colore della pasta va da bianco latte a bianco avorio fino al giallo paglierino. Può essere prodotto con aggiunta di aromi (peperoncino o salsa di olio, aceto, origano, rosmarino) e commercializzato sia fresco che stagionato per 20 giorni fino a 6 mesi. Nel comprensorio di Monte San Biagio e Itri il formaggio di capra è tradizionalmente chiamato "cotto".

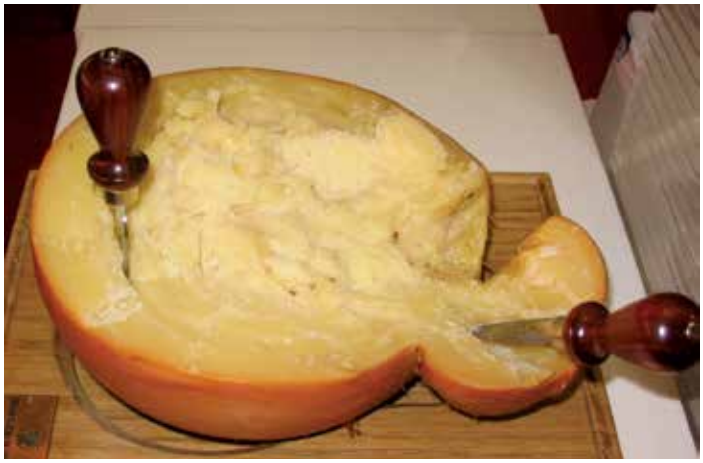
METODO DI PRODUZIONE Il periodo di produzione del Formaggio di capra è variabile a seconda della zona: da aprile-giugno nella zona di Frosinone e Latina; dall'autunno alla primavera in provincia di Roma. Nei suddetti areali la produzione di questo formaggio è tradizionalmente legata alla presenza di capre autoctone a rischio di erosione genetica (Bianca Monticellana, Grigia Ciociara, Capestrina, Fulva, tutelate dalla LR 15/2000), allevate sui pascoli naturali, boschivi e di macchia mediterranea dei Monti Aurunci, Ausoni, Prenestini, Reatini e nella Valle di Comino. La tecnologia utilizzata per la produzione del Formaggio di capra prevede l'impiego del solo latte intero di capra, derivante da 2-4 mungiture, refrigerato a 4°C o destinato direttamente alla lavorazione a crudo o pastorizzato a 68-72°C per 15-30 secondi. Dopo la pastorizzazione è necessario l'inserimento di fermenti lattici a 36-39°C. La coagulazione è favorita dall'aggiunta di caglio liquido, inserito a 38-44°C, 10 minuti dopo l'inoculo dei fermenti o di caglio in pasta di capretto, inserito a temperature differenziate in base al momento della lavorazione: la sera a 28-30°C per 3-6 ore di coagulazione; la mattina a 30-32°C per 1-2 ore di coagulazione. Il coagulo viene frantumato fino alle dimensioni di una nocciola o di un chicco di riso ed eventualmente cotto secondo modalità differenti: a 37°C per 15 minuti; per il tempo necessario a portare la cagliata alla temperatura di 43-45°C con sosta sotto siero da 5 a 20 minuti; a 34-35°C con sosta sotto siero per circa 5 minuti. Le fasi successive sono la formatura, con eventuale pressatura del coagulo anche direttamente in caldaia e la stufatura in cassone spento a 40-45°C per 2-24 ore, o a 37°C per 3 ore. Lo spurgo avviene in 60-90 minuti o 10-12 ore. Il Formaggio di capra viene salato a secco su assi di legno per 2-5 giorni a temperatura ambiente o in cella a 8-12°C; in salamoia a 20° Boumé per 5-10 ore/kg di prodotto, iniziata 10-24 ore dopo la stufatura o per 4-5 giorni in cella a 4°C a partire dal termine dello spurgo. Il formaggio viene posto ad asciugare per 4-20 giorni su graticci di canne e in locali ventilati e asciutti e successivamente a stagionare su assi di legno o in vasi di vetro o coccio seguendo modalità e tempistiche differenti a seconda della zona di produzione: per 3-4 mesi a temperatura ambiente; per almeno 20-40 giorni e a temperatura ambiente; per 10-60 giorni in cella a 4°C; per 5-6 mesi in cella a 8-12°C; da 45 giorni a 6 mesi in cella a 10°C; per 20 giorni in cella a 8-12°C. Prima della commercializzazione sono previsti lavaggi con acqua o acqua e olio o il massaggio con una salsa a base di aceto, origano, peperoncino e rosmarino.

CENNI STORICI Tra i formaggi laziali più antichi c'è sicuramente quello di capra. Omero nel racconto dell'Odissea evoca il ciclope Polifemo che "seduto mungeva pecore e capre belanti". Marco Terenzio Varrone descrive i principali tipi di formaggi consumati a Roma nel I secolo a.C. tra cui un posto d'onore hanno quelli caprini sia freschi che stagionati, usati per rifornire e sfamare le truppe durante le guerre. Nel Medioevo il formaggio di capra era utilizzato non solo per consumo diretto ma anche come moneta di scambio mentre le tecniche di lavorazione e conservazione vennero affinate nel corso dei secoli dagli ordini monastici.

a tavola

POMODORINI AL FORMAGGIO DI CAPRA

Ingredienti: 8 pomodori, formaggio di capra fresco, 4 cucchiai d'olio extravergine d'oliva, sale, pepe.
Procedimento: riscaldare il forno a 180°C. Lavare i pomodori, togliere la calotta superiore, scavarli delicatamente al centro e sgocciolarli bene. Con una forchetta, mescolare il formaggio di capra con l'olio. Mettere un po' di ripieno in ogni pomodoro, aggiungere un filetto d'olio, sale e pepe. Rimettere 'il cappello' e disporre i pomodori su un piatto da forno. Farli cuocere per 40 minuti a 180°C. Servire caldo su qualche foglia di insalata.



GRAN CACIO DI MOROLO

PAT POSSIBILITÀ DI ACCESSO ALLE DEROGHE IGIENICO SANITARIE

Territorio interessato alla produzione
Morolo (FR)

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO È un formaggio vaccino affumicato, a pasta filata dura e semicotta, con la tipica forma a caciocavallo. La pezzatura va da 1,2 a 5 kg, quest'ultima è la più tradizionale. Presenta colore della crosta da giallo chiaro a marrone chiaro in relazione all'affumicatura, pasta interna giallo chiaro o paglierino, sapore affumicato e leggermente salato, tendente al piccante per stagionature oltre i 18 mesi.

METODO DI PRODUZIONE Il latte vaccino subisce il riscaldamento a 37-38°C a cui segue una fase di riposo per circa 30 minuti per consentire lo sviluppo dei batteri lattici e l'aggiunta di caglio liquido (circa 20 g/q di latte). Il tempo di affioramento della cagliata è mediamente di 40 minuti circa al termine del quale viene rotta manualmente con uno spino di acciaio fino a ottenere grani di dimensioni di un chicco di nocciola. La cottura della cagliata ha un effetto diretto sul siero in quanto permette di aumentare la capacità di sineresi della cagliata. Per cuocere la cagliata, circa la metà del siero presente nel tino viene eliminato e al suo posto viene aggiunta acqua calda fino a quando la cagliata non ha raggiunto la temperatura di circa 46°C. L'acqua calda aggiunta ha anche un effetto di lavaggio della cagliata riducendone il tenore di lattosio e sali minerali. Quando la cagliata ha raggiunto i 46°C viene trasferita su tavoli spersoi di acciaio per procedere con la maturazione della stessa. Durante questa fase all'interno della massa avviene una fermentazione a opera dei fermenti fin quando è raggiunto il pH ottimale di filatura. Il giusto grado di maturazione si determina con il saggio di filatura, realizzato mediante prelievi, a brevi intervalli, di piccole parti della pasta stessa che vengono immerse in acqua quasi bollente per provare se si allunga in fibre elastiche, lucide, continue e resistenti: cioè "fila". Per favorire ulteriormente la maturazione e l'asciugatura, la pasta è tagliata in grossi pezzi con un coltello di acciaio e lasciata sul tavolo per circa 1 h. Quando la maturazione è terminata, la pasta è ridotta in scaglie mediante una taglia-cagliata e successivamente filata con una filatrice. Per la filatura si aggiunge acqua calda (a 90°C circa) fin quanto non si ottiene una pasta con un giusto livello di plasticità. La formatura è manuale volta a conferire alla pasta la classica forma ovale. Le forme sono poste in acqua tiepida, rifinite per formare la testina e legate con uno legaccio. Per il rassodamento le forme vengono messe in acqua fredda per 2-3 h per far sì che il prodotto acquisisca la giusta consistenza. La salatura avviene per immersione in salamoia per un periodo di tempo variabile in relazione al peso: 5-6 h per i formaggi di circa 1 kg, 10-12 h per i formaggi di 3 kg e infine 36 h per quelli di 5 kg. Prima di procedere all'affumicatura, il formaggio è lasciato asciugare a temperatura ambiente per eliminare la salamoia residua e successivamente in un asciugatoio a 10°C e UR 60-65% per 3-7 giorni. L'affumicatura con fumo "freddo" è ottenuta dalla combustione lenta e incompleta (senza fiamma) di trucioli di faggio in appositi affumicatoi. In genere questa fase impiega circa 1-1,5 h e la temperatura non supera mai i 30-35°C. L'affumicatura ha diversi scopi: sviluppo del particolare aroma, formazione del colore caratteristico, effetto conservante. Una volta affumicati, i formaggi sono lasciati asciugare a temperatura ambiente per circa 1 h. La stagionatura avviene in celle a regime controllato ed è suddivisa in due fasi: inizialmente i formaggi restano in cella a 7-8°C e UR 65% per circa 1 mese e in seguito, dopo essere sistemati in cassette con la paglia di abete, sono lasciati "affinare" a 12°C e 65% di UR per tempi diversi a seconda del prodotto finale che si vuole ottenere.

CENNI STORICI Rarissimo formaggio frutto della tradizione storica casearia della Ciociara e soprattutto del comune di Morolo, antico borgo collocato sulla destra del fiume Sacco, entrando in Ciociaria. Con Sgurgola, Supino e Patrica fece parte dei domini della potente famiglia Colonna di Paliano e di Palestrina, per secoli in lotta per il papato. La produzione casearia artigianale del Gran Cacio di Morolo, così come per la Ciambella di Morolo risulta censita dal 1933. La tradizionalità di questo formaggio si manifesta in alcuni passaggi del processo di produzione: dalla filatura con la mastella di legno, alla stagionatura, alla tecnica di affumicatura eseguita ancora oggi secondo tradizione.



MARZOLINO E/O MARZOLINA

PAT POSSIBILITÀ DI ACCESSO ALLE DEROGHE IGIENICO SANITARIE

LEGAME CON LA BIODIVERSITÀ

Territorio interessato alla produzione

Valle di Comino (FR), Monti Aurunci e Monti Ausoni (FR, LT), Monti Lepini (RM, LT)

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO La Marzolina è un formaggio prevalentemente di latte di capra, la cui tecnologia è molto eterogenea e si presenta come un "intelligente" prodotto della tradizione casearia locale. Questa ha saputo, infatti, valorizzare il latte di capra, con particolare riferimento alle capre autoctone del Lazio (Bianca Monticellana, Grigia Ciociara, Capestrina e Fulva) a rischio di erosione genetica e tutelate dalla LR 15/2000), non semplice da trasformare. Per la buona riuscita di questo particolare formaggio, ruolo significativo spetta all'ambiente di produzione: Monti Lepini, Ausoni, Aurunci e Valle di Comino, nei quali è possibile trovare le condizioni ideali per la fase di asciugatura e stagionatura. La Marzolina, al consumo, si presenta con la caratteristica forma cilindrica o tronco-conica di piccola pezzatura. Il sapore è salato, piccante e inteso. La produzione prevede sia il formaggio fresco (1-4 giorni), sia quello stagionato, (fino a 1 anno). In alcuni casi può essere aromatizzata in bagno d'olio con aromi o conservata sott'olio aromatizzato per 3-6 mesi. In alcuni territori avviene anche la produzione di Marzolina con latte ovino, vaccino e misto.

METODO DI PRODUZIONE Il latte prima di essere lavorato può essere refrigerato, o trasformato subito dopo la mungitura. Lo schema tradizionale prevede l'utilizzo di caglio in pasta di capretto prodotto artigianalmente. La temperatura di coagulazione oscilla tra i 25-35°C con tempo di presa variabile da 60 a 120 minuti. La rottura della cagliata viene fatta delicatamente e vengono ottenuti granuli di piccole dimensioni. Segue la messa in forma che avviene in stampi cilindrici tipo caprino o caciottina, secondo la zona di produzione. La salatura, effettuata quasi subito dopo la messa in forma, avviene a secco e dura 1-2 giorni, dopodiché segue l'asciugatura/stagionatura. Questa fase, di particolare importanza, in alcuni casi viene effettuata all'aperto, in gabbie di legno o su graticcio di canne (struglio), in locali chiusi. La durata dell'asciugatura dipende dalle condizioni ambientali e va da pochi giorni fin oltre una settimana.

CENNI STORICI Il formaggio Marzolina ha una presenza plurisecolare nella produzione e nei mercati locali, riscontrabile anche nei documenti storici. Censito, inoltre, nell'Atlante dei Prodotti Tipici Italiani. I formaggi, redatto dall'Istituto Nazionale di Sociologia Rurale (1990), viene brevemente riportato da Salvatori del Parato (2001) nel trattato di Tecnologia Casearia. Nel primo caso è descritto come formaggio di latte di capra, raramente miscelato a latte bovino e ovino, prodotto in provincia di Latina e Frosinone, coagulato con caglio di capretto a basse temperature; nel secondo come formaggio caprino a coagulazione rapida. In entrambi i casi gli autori scrivono che le forme vengono lavate con olio e aceto e stagionate in otri di vetro tappato.



MUGNAIA DI BUFALA

Territorio interessato alla produzione
Formello (RM)

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO Formaggio da tavola a base di latte di bufala lavorato crudo. Si tratta di un formaggio semi fresco a pasta filata e molle, posto a maturare per un breve periodo, al fine di rendere la pasta interna cremosa e spalmabile, tipo stracchino. La crosta è assente o molto sottile, se la mugnaia viene lasciata stagionare per pochi giorni; la pasta interna è di colore bianco porcellanato, priva di occhiatura, cremosa. Sapore intenso di latte di bufala, leggermente acido. La Mugnaia viene lavorata a mano a formare una treccia molto grande che nel corso del breve periodo di maturazione tende ad appiattirsi e allargarsi.

METODO DI PRODUZIONE Il latte di bufala, proveniente da allevamenti bufalini del Lazio, viene refrigerato per alcune ore o destinato alla lavorazione sottoponendo il latte al riscaldamento a 38°C con l'aggiunta di lattoinnesto di produzione aziendale ottenuto facendo acidificare il latte delle lavorazioni precedenti per 4-5 giorni o fino al giusto grado di acidità valutato dall'esperienza del casaro. Dopo l'aggiunta del lattoinnesto viene aggiunto il caglio di bovino liquido al fine di favorire la coagulazione mantenendo il latte a 38°C per 20-25 muniti. Segue una prima rottura della cagliata separandola in 4 parti, a mo' di croce; lasciandola poi riposare per 10 minuti. Segue una seconda rottura in 8 parti e dopo 10 minuti una terza rottura a noce, eseguita con molta attenzione e delicatezza. Segue una fase di riposo della cagliata per 20-30 minuti in cui la pasta coagulata scende sul fondo della polivalente dove rimane per circa 4 ore al fine di garantire il processo di spurgo in siero caldo e la maturazione della pasta necessaria per una perfetta elasticità e filatura. Terminata la maturazione si riscalda il latte di bufala a 97,5°C in modo da dare inizio alla filatura manuale conferendo la forma a treccione, lasciato maturare e stagionare per un brevissimo tempo al fine di permettere la formazione di una pasta interna morbida e cremosa.

CENNI STORICI Antico prodotto, legato alla trasformazione del latte di bufala. La Mugnaia di bufala prende il nome dal paese di Mugnano di Napoli dove molto probabilmente veniva tradizionalmente prodotta. Tuttavia non si hanno notizie certe sull'origine che, però, si legano alla pratica secolare di allevare bufale in Campania e nel sud pontino del Lazio, così come all'arte di trasformare il latte di bufala in mozzarella. La tecnica di lavorazione del latte bufalino per la produzione della Mugnaia è stata recuperata dalla tradizione casearia della famiglia Esposito e soprattutto dal nonno Peppe, casaro da generazioni, di origine campana, che negli anni '50 si trasferì vicino la Capitale, a Formello, per offrire e proporsi al mercato di Roma con i formaggi storici della sua famiglia, esclusivamente a base di latte di bufala proveniente da allevamenti bufalini selezionati del centro e del nord Italia. È da queste solide radici, geografiche e familiari, che nasce la sfida raccolta dai familiari di nonno Peppe, il quale ha trasferito la sua abilità di casaro alle generazioni successive, diffondendo l'arte di trasformazione del latte di bufala anche in zone lontane da quelle usuali. L'elemento curioso di questo formaggio stagionato di bufala è che non è un classico formaggio a pasta filata (tipo provola o scamorza) come si usa lavorare il latte di bufala, ma per la tecnica casearia utilizzata, è molto similare a una caciotta o a un formaggio pecorino, tant'è vero che gli abituali clienti di Formello, lo chiamano anche il "pecorino di bufala".



PECORINO VITERBESE

PAT POSSIBILITÀ DI ACCESSO ALLE DEROGHE IGIENICO SANITARIE

Territorio interessato alla produzione
Provincia di Viterbo

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO Formaggio ovino, a volte prodotto con latte crudo, a pasta dura e compatta di colore giallo paglierino uniforme, mediamente elastica, con presenza di occhiature irregolari. Il sapore va da dolce a leggermente salato, a piccante, nelle forme stagionate oltre 6 mesi. Se ne producono alcune varianti: Pecorino viterbese "cenerino", trattato con olio e cenere di camino dopo un periodo di conservazione di 40-45 giorni e lasciato stagionare per altri 60-90 giorni; Pecorino viterbese "alle foglie di noci", rivestito appunto con le foglie di noci e lasciato stagionare per altri 10-30 giorni. I profumi sono caratteristici di latte, fiori secchi e fieno. La pezzatura va da 1,8 a 4 kg.

METODO DI PRODUZIONE Per la produzione del Pecorino viterbese si utilizza il latte di pecora di due/quattro munte, sottoposto a pastorizzazione a 62-72°C, per 15-20 secondi o lavorato crudo, previa filtrazione mediante centrifuga o con telo. Quando il latte subisce il trattamento termico è previsto l'inserimento di fermenti termofili a 35-38°C e una sosta di 20 minuti circa. La coagulazione avviene con il caglio in pasta di agnello a 35-38°C, con tempo di presa in 10-30 minuti, o con caglio liquido di vitello a 34°C e tempo di presa in 20-40 minuti con successiva rottura a chicco di mais. Il coagulo, previa rottura, viene cotto fino a raggiungere la temperatura di 43-45°C. Dopo lo spurgo, viene prelevata la cagliata e posta nelle fascere di plastica o di legno e sottoposta eventualmente a stufatura in cassone a 36-38°C fino al raggiungimento di pH pari a 5,2-5,6, o a 50-60°C per 10 minuti. Una volta terminata la stufatura, il formaggio viene posto a riposare per 12-24 ore a temperatura ambiente e poi salato in salamoia a 20°C per 8-12 ore/kg a 15°C, o a secco per 24 ore/kg. La stagionatura avviene con modalità e tempi variabili a seconda della zona di produzione: per un primo periodo di 30 giorni a 8°C e un secondo periodo di 20-45 giorni a 10-11°C e UR pari a 85-90%; in cella a 14°C a UR di 81%, per 40-45 giorni; da 30 giorni a 12 mesi a 6-8°C. A questo punto il Pecorino viterbese può essere sottoposto al trattamento con olio e cenere di camino e successivo finissaggio per 60-90 giorni (Pecorino viterbese "Cenerino") o rivestito con le foglie di noci, dopo 60 giorni di stagionatura e successivo finissaggio in cella per ulteriori 10-30 giorni (Pecorino viterbese "alle foglie di noci").

CENNI STORICI La filiera lattiero-casearia della provincia di Viterbo è imperniata in primo luogo sulla produzione di latte ovino, destinato alla trasformazione. Questa produzione si è radicata da secoli, grazie alla particolare vocazione dell'area e si è ulteriormente sviluppata negli ultimi decenni. L'attività armentizia era presente nelle medie e grandi aziende agrarie della Tuscia viterbese e occupava un ruolo preminente in questo territorio, prima che gli espropri di terre, dovuti alla riforma fondiaria degli anni '50 del secolo scorso, ne restringessero l'areale in quanto i grandi latifondi delle aree costiere sono stati convertiti a colture irrigue. Le razze preferite dagli allevatori erano originariamente la "vissana" e la "sopravissana", ottime per la rusticità e per la loro triplice attività produttiva di lana, latte e carne di eccellente qualità. Già dal secolo appena trascorso, poi, la pastorizia è passata, per la maggior parte, in mano ai pastori sardi che hanno importato anche pecore di razza sarda. Il Pecorino viterbese è censito anche nell'Atlante dei Prodotti Tipici. I Formaggi, redatto dall'Istituto Nazionale di Sociologia Rurale (1990).





PECORINO CIOCIARO

PAT POSSIBILITÀ DI ACCESSO ALLE DEROGHE IGIENICO SANITARIE

Territorio interessato alla produzione
Provincia di Frosinone

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO Il Pecorino ciociaro è un formaggio semicotto, a pasta dura e compatta di colore giallo pallido, che si produce da luglio ad aprile per il pecorino stagionato 3 mesi e da maggio ad agosto per lo stagionato di 6 mesi, ma può essere immesso sul mercato anche dopo appena trenta giorni. Il sapore non è mai salato, ma intenso, piccante nelle forme più stagionate. Può essere affumicato o trattato con olio in maturazione. Il peso è variabile: 2-4 kg.

METODO DI PRODUZIONE Il Pecorino ciociaro viene prodotto con il latte di pecora, filtrato e riscaldato direttamente (lavorazione a latte crudo) intorno a 38°C, al quale viene aggiunto il caglio in pasta di agnello o di capretto, o caglio liquido o in polvere di vitello. Alcuni produttori pastorizzano il latte a 68-70°C per 30 secondi, con aggiunta di fermenti termofili a 35-36°C. La massa coagulata viene rotta a mano per ben due volte, a distanza di 1 ora, fino al raggiungimento della dimensione di un chicco di mais o di riso con successiva sosta di 10 minuti sotto siero. A questo punto si procede alla cottura del coagulo fino al raggiungimento di 45°C e sosta di 30 minuti.
Il coagulo viene pressato manualmente all'interno della caldaia, raccolto e riversato nelle fascere dove subisce un'ulteriore pressatura al fine di favorire la fuoriuscita del siero residuo. Terminato lo spurgo, viene effettuata la stufatura a 40-45°C per 24 ore e la salatura in salamoia per circa due giorni, oppure la salatura a secco con sale medio o grosso. Il Pecorino ciociaro, dopo una fase di asciugatura a 4-8°C per 4-5 giorni, viene posto a stagionare in celle frigo a 7-15°C o a temperatura ambiente per periodi variabili: 20 giorni, 3 mesi, 6 mesi. Durante questo periodo il prodotto può essere periodicamente lavato, massaggiato con olio e in alcuni casi è previsto il trattamento con l'Aglianico per 49 ore dopo 60 giorni di stagionatura e per altre 48 ore dopo altri 10 giorni di stagionatura. La variante del Pecorino ciociaro affumicato si ottiene dalla affumicatura per 10-12 ore con legna o paglia.

CENNI STORICI Il Pecorino ciociaro è storicamente prodotto presso i caseifici locali. Censito nell'Atlante dei prodotti tipici. I Formaggi, dell'Istituto Nazionale di Sociologia Rurale (1990). Sin da tempi molto antichi, era pratica usuale delle famiglie ciociare commissionare direttamente ai pastori del luogo le proprie "forniture annuali" di formaggio. Il formaggio doveva essere ottenuto preferibilmente da pascolo invernale, più adatto alla trasformazione, grazie alla freschezza delle essenze erbacee.

a tavola

PAGNOTTA CON PORCINI E PECORINO CIOCIARO

Ingredienti: una pagnotta casereccia, 500 g di funghi porcini, 4 uova, 3 spicchi d'aglio, 100 g di Pecorino ciociaro grattugiato, olio extravergine di oliva.
Procedimento: tritare grossolanamente i funghi; soffriggere l'aglio, aggiungere i porcini e cuocere per circa trenta minuti. A cottura ultimata unire le uova strapazzate ed una spolverata di Pecorino ciociaro. Tagliare la parte superiore della pagnotta ricavandone un coperchio, svuotarla della mollica e friggerla in olio bollente, ma non fumante. Scolarla e metterla da parte. Tostare la mollica tagliata a dadini. Quando la pagnotta sarà tiepida, riempirla con uno strato di dadini di mollica tostata e versarvi sopra la zuppa di funghi. Mescolare dolcemente e coprire la pagnotta con la parte precedentemente tolta.



PECORINO AI BRONZI

PAT POSSIBILITÀ DI ACCESSO ALLE DEROGHE IGIENICO SANITARIE

Territorio interessato alla produzione
Provincia di Frosinone

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO Prodotto tra marzo e settembre, il Pecorino ai bronzi (detti anche "bigonci" o "urunz") è un formaggio a pasta dura e grassa ottenuto da latte di pecora.

METODO DI PRODUZIONE Si ottiene dalla lavorazione a crudo del latte ovino derivante da due mungiture: il latte munto la sera, refrigerato a 4°C, viene mescolato con il latte munto la mattina, destinato subito alla lavorazione. La coagulazione avviene con caglio liquido inserito a 38°C, con tempo di presa di 30 minuti. La cagliata, sottoposta a rottura con dimensioni del coagulo a chicco di riso, viene mantenuta sotto siero per 10 minuti e successivamente posta nelle fuscelle di legno o plastica. La salatura, previa rapida pressatura e rivoltamenti delle forme, avviene a secco a temperatura ambiente: il sale viene cosparso su ogni piano della forma e lasciato per 24 ore. Al termine della salatura si effettua un primo lavaggio con acqua, seguito da una fase di asciugatura per 7-15 giorni a temperatura ambiente e un secondo lavaggio con acqua, olio e aceto. Per 30 giorni il Pecorino ai bronzi viene conservato nelle "madie" di legno, poi lavato, per la terza volta, con olio e aceto e posto a stagionare, secondo una precisa disposizione delle forme di formaggi, a taglio e non piatte, in contenitori tronco-conici di legno detti "bronzi", ricoperti con tovaglie di cotone o lino per 45 giorni a temperatura ambiente.

CENNI STORICI Variante originale del Pecorino di Picinisco per la fase di stagionatura, in quanto prodotta in una zona più umida rispetto a quella del territorio della Valle di Comino. Proprio per salvaguardare il formaggio dall'eccessiva umidità i casari facevano ricorso alle madie per una prima stagionatura e poi, per la seconda fase, ai tradizionali contenitori di legno tronco-conici detti "bronzi".



PECORINO DEI MONTI DELLA LAGA

PAT POSSIBILITÀ DI ACCESSO ALLE DEROGHE IGIENICO SANITARIE

Territorio interessato alla produzione
Accumoli, Amatrice (RI)

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO Si tratta di un formaggio a latte misto ovino e caprino, dal sapore piccante e piuttosto saporito. Il latte di capra è aggiunto nella quantità massima del 30%. La pasta è dura e grassa, di colore giallo paglierino con leggere occhiature, la crosta è sottile, di colore giallo ocra. Peso da 2 a 3 kg.

METODO DI PRODUZIONE Il Pecorino dei Monti della Laga si ottiene da latte ovino e caprino (fino al 30%) di due munte, refrigerato 4°C, lavorato a crudo o pastorizzato a 74°C, per qualche secondo, in caldaia. La coagulazione avviene con caglio in pasta di agnello a 38°C, seguita da due ore circa di sosta sotto siero. Il coagulo, ridotto a chicco di riso viene cotto a 46°C per 30 minuti e successivamente passato negli appositi stampi cilindrici con rapida pressatura manuale sulle due facce. La salatura è a secco sulle due facce per 48 ore (24 ore su una faccia e 24 ore sull'altra) seguita da una fase di asciugatura di 10-20 giorni a 10-14°C, su tavole di legno. Il Pecorino dei Monti della Laga stagiona per 3-6 mesi su assi di legno, in locali storici tipo cantine o in celle di stagionatura a temperatura e UR controllate. Prima della commercializzazione le forme vengono lavate e spazzolate per rimuovere eventuali muffe che si sono sviluppate in superficie.

CENNI STORICI Si riscontrano tradizione orale locale, tracce in archivi comunali, presenza storica da almeno 25 anni nei negozi della zona e nel banco al mercato locale. Il Pecorino dei Monti della Laga è, in parte, afferente al Pecorino del Pastore citato nell'Atlante dei Prodotti Tipici. I Formaggi, redatto dall'Istituto di Sociologia Rurale (1990).



PECORINO DELLA SABINA (SEMPLICE E ALLE ERBE)

PAT POSSIBILITÀ DI ACCESSO ALLE DEROGHE IGIENICO SANITARIE

Territorio interessato alla produzione
Montopoli di Sabina, Poggio Mirteto (RI)

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO Formaggio ottenuto dalla trasformazione del latte ovino lavorato crudo o pastorizzato, a pasta semicotta, dura e grassa. La forma è cilindrica, con pezzatura da 1 fino a oltre 20 kg (pezzature rare e prodotte principalmente nel periodo di fine lattazione e stagionate in grotta). La pasta ha una tipica colorazione giallo paglierino, struttura compatta e un sapore leggermente salato e piccante.

METODO DI PRODUZIONE Il latte ovino trasformato è generalmente quello di due mungiture: il latte serale viene refrigerato, quello della mattina successiva direttamente inserito in caldaia. Può essere trasformato a latte crudo o pastorizzato a 70°C per 15 secondi e, in tal caso, inoculato con fermenti lattici termofili a 36°C. Il caglio, in pasta di agnello nella versione più tradizionale o in polvere di vitello, viene lasciato agire circa 30 minuti e successivamente si provvede alla rottura della cagliata delle dimensioni di un cece. La cagliata subisce una cottura a 43°C per 10 minuti e sosta sotto siero per altri 10 minuti; la messa in forma avviene in fascere di plastica o legno. A volte, al momento della messa in forma, la cagliata può essere aromatizzata con peperoncino, rucola, pepe, coriandolo, radicchio, olive verdi, capperi e basilico, secondo la disponibilità stagionale. Il Pecorino della Sabina viene, quindi, sottoposto ad asciugatura a temperatura ambiente, per il tempo necessario all'irrigidimento delle forme, a una doppia stufatura di 20 minuti a 43°C e alla salatura in salamoia satura subito dopo la stufatura per 24 ore/kg di prodotto. Il Pecorino della Sabina viene conservato a 12-13°C su assi di legno, per il periodo previsto per la stagionatura che va da 1 mese (per la tipologia fresca) a 3-6 mesi. La tipologia più stagionata viene prevalentemente ottenuta con il latte di produzione primaverile.

CENNI STORICI Tra i Monti Sabini e la Valle del Tevere si estende un territorio prevalentemente collinoso, ricco di pascoli sempreverdi, ambiente ideale per alimentare le pecore della zona che conferiscono al latte e, di conseguenza, al Pecorino della Sabina un aroma inconfondibile. La produzione di pecorino è tradizionalmente legata a questa zona, votata alla pastorizia sia stanziale che transumante. La tradizione orale degli anziani abitanti di questi luoghi, nonché riferimenti espliciti in documenti conservati presso gli archivi storici locali, confermano la presenza del pecorino da epoche remote. La produzione, un tempo affidata ai soli pastori, da oltre 25 anni avviene nei caseifici locali che vendono il prodotto presso i negozi della zona, mercati e ristoranti.



a tavola

PECORINO DELLA SABINA CON LE FAVE

Ingredienti per 4 persone: 4 cucchiai di olio d'oliva extra-vergine, 200 g di formaggio Pecorino della Sabina, 500 g di fave fresche, 200 g di pane casereccio, 200 g di insalata mista, aceto balsamico.

Procedimento: condire l'insalata di campo con olio d'oliva extra-vergine e aceto balsamico. Affiancare una fetta di pane casereccio abbrustolito, bagnato con olio d'oliva, un pugno di fave fresche sbucciate e una fetta di pecorino.



PECORINO DI AMATRICE

PAT POSSIBILITÀ DI ACCESSO ALLE DEROGHE IGIENICO SANITARIE

Territorio interessato alla produzione

Amatrice (RI)

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO Il Pecorino di Amatrice è un formaggio ovino a pasta dura e grassa, fatto stagionare dai 6 ai 12 mesi. Presenta forma cilindrica a scalzo, colore della pasta interna giallo paglierino e giallo intenso quello della parte esterna dovuto ai trattamenti con olio e aceto. La pezzatura è di 2-3 kg e il sapore è intenso, mai salato e tendenzialmente piccante.

METODO DI PRODUZIONE La produzione tradizionale con latte crudo di pecore allevate sui pascoli dei Monti della Laga avviene dal mese di aprile a giugno, mentre dal mese di settembre a marzo la produzione avviene con latte termizzato e, in alcuni casi, proveniente anche da altre zone. In quest'ultimo caso il latte, previa filtrazione a telo e/o colino, subisce un trattamento termico a 70-72°C per 15 secondi. Per la produzione di tale formaggio sono previsti i successivi passaggi: inoculo a 38°C di fermenti termofili, nel caso di latte pastorizzato, o nessun inoculo di fermenti, nel caso di latte lavorato crudo. Dopo circa 15 minuti avviene l'aggiunta del caglio in pasta di agnello, immesso a 38°C, per un tempo di coagulazione di 40 minuti. La rottura della cagliata, effettuata con lo spino rompicagliata, avviene fino alle dimensioni del coagulo a chicco di mais, con successiva cottura del coagulo, per il tempo necessario al raggiungimento della temperatura di 43-44°C. La formatura avviene in fuscelle di plastica con rivoltamenti del formaggio e nessuna pressatura. Segue la stufatura a 40-45°C con successiva sosta per 12 ore e la salatura in salamoia per 8 ore/kg di prodotto. La stagionatura avviene in cella a 12°C e 75-78% di UR per 6 o 12 mesi, durante la quale è previsto il lavaggio dei formaggi con aceto e olio.

CENNI STORICI Il pecorino di Amatrice è uno degli ingredienti fondamentali per la buona riuscita di un buon piatto di spaghetti all'Amatriciana. Localmente detto "lu pecorinu", questo formaggio è intrinsecamente legato alla cultura pastorale e alla transumanza stagionale delle greggi ovine tra le campagne dell'agro romano e i monti amatriciani. Ancora oggi i terreni utilizzati per i pascoli si trovano al di sopra degli 800 metri, fino a sfiorare i 1200 metri di quota nei periodi più caldi dell'anno. Il formaggio veniva prodotto da dopo Pasqua fino a tutta l'estate direttamente negli stazzi in montagna. Negli ultimi decenni si è assistito a un graduale abbandono della pratica della transumanza, sostituita da forme di allevamento stanziali e da strutture produttive moderne.





PECORINO DI FERENTINO

PAT POSSIBILITÀ DI ACCESSO ALLE DEROGHE IGIENICO SANITARIE

Territorio interessato alla produzione
Ferentino (FR)

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO Il Pecorino di Ferentino è ottenuto dal latte ovino di quattro mungiture delle pecore di razza Sarda, Comisana e relativi incroci. Presenta forma cilindrica a facce piane, diametro del piatto variabile e una pezzatura che va da 500 g a 7-8 kg. La crosta è di colore giallo o giallo scuro con uno spessore variabile da sottile a spessa e aspetto rugoso. Internamente la pasta si presenta con una struttura compatta o con leggera occhiatura di colore bianco o giallo paglierino. Il sapore, da dolce e intenso con spiccati aromi di erba di pascolo di montagna particolarmente presenti nel formaggio a latte crudo, tende al piccante a seconda del periodo di stagionatura che ha una durata varabile tra 6-7 mesi a 12 mesi. In particolare il Pecorino di Ferentino prodotto nei mesi di marzo, aprile, maggio e ottenuto con il latte crudo, mantiene tutta la componente aromatica e microbiologica apportata dalle essenze spontanee pabulari presenti nei prati naturali e prati-pascolo della zona. In alcuni casi può essere affumicato o trattato con vinaccia.

METODO DI PRODUZIONE Il Pecorino di Ferentino si ottiene dalla lavorazione del latte ovino crudo o sottoposto a pastorizzazione. Il latte, lavorato dopo 2 giorni dalla mungitura, viene refrigerato a una temperatura compresa tra +4°C e +6°C. Se nel corso della lavorazione è previsto il trattamento termico del latte mediante pastorizzazione, questa avviene per 15 sec a 72°C; altrimenti il latte viene lavorato crudo. Il mancato trattamento termico rappresenta l'elemento chiave nella lavorazione tradizionale di questo formaggio e ciò favorisce la conservazione e la salvaguardia della flora specifica in quanto i microrganismi apportati al formaggio sono quelli presenti nel latte, nell'ambiente di lavorazione e di stagionatura. Il latte viene riscaldato fino alla temperatura di coagulazione di 38°C e addizionato con caglio di agnello in pasta o caglio di vitello in granuli. Terminata la coagulazione, generalmente in 40-60 minuti, il casaro procede alla rottura della cagliata mantenendola in movimento per 10-15 minuti al fine di favorire un maggiore spurgo del coagulo stesso. Durante la rottura la cagliata è riportata a una temperatura di 42°C. La cagliata viene poi riversata all'interno delle fuscelle di dimensioni variabili da 500 g, 1 kg, 2-3 kg, 7-8 kg e successivamente sottoposta alla stufatura in una vasca di acciaio per 2-3 ore con siero caldo (60°C) per favorire lo spurgo. Dopo la fase di spurgo, le forme vengono sottoposte a salatura a secco per 1 giorno su una faccia del formaggio e 1 giorno sull'altra faccia. L'ultima fase della produzione di questo formaggio è la stagionatura che può avvenire in ambiente condizionato o in locale naturale/storico (tipo cantine e/o grotte), ponendo le forme su assi di legno di abete o faggio o su assi di plastica o teflon. La stagionatura ha una durata varabile tra 6-7 mesi a 12 mesi. In alcuni casi durante la stagionatura il formaggio viene sottoposto ad affumicatura naturale per 30 minuti con paglia di grano, o trattato con vinaccia per circa 1 mese (periodo di settembre-ottobre). A seconda della richiesta del consumatore, il Pecorino di Ferentino, viene commercializzato fresco, ossia come primo sale (forme da 0,5–1,0 kg).

CENNI STORICI Edificata dagli Ernici sulla via Casilina, la città di Ferentino sorge su un'altura alle pendici della catena dei Monti Ernici a circa 400 metri sul livello del mare. Il suo territorio, molto ricco di acque, domina la valle del fiume Sacco ed è limitato, a ovest, dalla prima catena dei Sub-Appennini. L'ambiente naturale ha reso possibile, sin dall'antichità pre-romana, l'attività della pastorizia, perno dell'economia, della società e della cultura di Ferentino. L'abbondanza di acque e le elevate precipitazioni, impediscono l'aridità dei prati naturali e dei prati-pascolo della zona e concorrono, pertanto, a preservare un eccellente nutrimento per le greggi di pecore e capre. La perseveranza nel mantenere attivo l'allevamento ovicaprino garantisce di sostenere la produzione del pecorino: formaggio poco raffinato e ottenuto, nella maggior parte dei casi, da lavorazioni artigianali. Il Pecorino di Ferentino, apprezzato ogni prima domenica di giugno nella famosa Sagra, si caratterizza per sapidità e profumi.



PECORINO DI ROIATE/ ROIATESE

Territorio interessato alla produzione
Roiate (RM)

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO Il Pecorino di Roiate/Roiatese è un formaggio ovino a pasta semi-cotta e semidura dalla caratteristica forma cilindrica canestrata; lavorato a latte intero crudo o pastorizzato, presenta crosta sottile, ruvida e di colore giallo paglierino chiaro o giallo scuro che racchiude una pasta semidura, untuosa e di colore avorio, con leggera occhiatura. Profumo da delicato a intenso, con note lattiche accompagnate da sentori di fiori di campo e di erba fresca e vegetale cotto; sapore deciso, mediamente dolce e salato, leggermente acido e con una lieve nota amarognola e piccante nella versione più stagionata. Media solubilità e persistenza aromatica. Pezzatura da 1 fino a 8 kg circa; destinato prevalentemente a un consumo da tavola.

METODO DI PRODUZIONE Formaggio a base di latte ovino ottenuto da razze tradizionalmente allevate nei pascoli soprattutto nelle montagne roiatesi, a un'altitudine che va dai 750 ai 1000 metri s.l.m., quali, Massese, Siciliana, Sarda, Sopravissana e da oltre vent'anni anche la Lacoune: gli animali sono allevati in montagna, a pascolo libero con poche integrazioni di fieno tritato e granturco; viene praticata la transumanza a novembre e poi a maggio aprile. Il latte, munto due volte al giorno (la sera e la mattina) con l'ausilio di una mungitrice, viene stoccato a 0-4°C e il giorno successivo lavorato prevalentemente crudo o eventualmente sottoposto a pastorizzazione. Per dare avvio alla coagulazione, il latte viene riscaldato a 36°C, poi addizionato con il caglio in pasta di agnello o capretto, diluito in acqua, che conferisce piccantezza al formaggio; tempo di presa circa 30 minuti. La rottura della cagliata è a nocciola eseguita con lo spino in legno o acciaio. Terminata la rottura, la cagliata viene sottoposta a cottura a 42-43°C per circa 3 minuti e poi fatta riposare all'interno della polivalente per 30 minuti immersa completamente nel siero; successivamente avviene la predisposizione della pasta in fuscelle (formatura), con pressatura manuale, eventualmente con l'ausilio di una cannuccia di legno, per favorire la spurgatura; eventualmente viene effettuata anche una stufatura per favorire ulteriormente lo spurgo. Le forme vengono rivoltate per 4 volte, ogni 15 minuti e poi salate a secco con sale (metà fino e metà grosso) o in salamoia per un tempo variabile in base alla pezzatura: 1 ora per ogni chilo di formaggio. Il formaggio roiatese viene quindi stagionato in celle frigo a 10-12°C per 15 giorno fino a 12 mesi o nelle storiche grotte o cantine. Dopo 30 giorni circa si fa un trattamento sulla crosta con olio di oliva.

CENNI STORICI Il Pecorino di Roiate, detto anche Roiatese, è un formaggio prodotto con latte ovino intero proveniente da allevamenti situati nel comune di Roiate, piccola cittadina arroccata su una bella collina di tufo sui Monti Ernici, in provincia di Roma, con una storia secolare di pastorizia in cui sono allevate pecore di razza Comisana, Massese, Sarda, Sopravissana e da oltre vent'anni anche la razza Laucone, alimentate al pascolo brado. Una pastorizia secolare testimoniata anche dalla ricca documentazione amministrativa raccolta nell'archivio comunale del Comune di Roiate, da cui si evince la presenza di bestiame (bovini, ovini, caprini ecc) dalla fine dell'800 e per i quali era prevista l'applicazione di un'imposta e la conta del bestiame.
Altrettanto secolare è la tradizione casearia le cui tecniche di produzione sono state tramandate oralmente di padre in figlio e portate avanti oggi con spirito di intraprendenza dalle nuove generazioni.





PECORINO IN GROTTA DEL VITERBESE

PAT POSSIBILITÀ DI ACCESSO ALLE DEROGHE IGIENICO SANITARIE

Territorio interessato alla produzione
Provincia di Viterbo

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO Formaggio ovino a pasta dura che dopo circa 15 giorni di conservazione in cella tra i 9 e i 10°C viene affinato in grotte tufacee o di lapillo vulcanico per 60-90 giorni a 10-11°C circa e 90% di UR. La pezzatura va da 1,8 a 3,5 kg; presenta colore giallo paglierino e crosta rugosa, asciutta od oleata. La stagionatura può protrarsi fino a 100 giorni. Il sapore va da leggermente salato a piccante con caratteristico aroma di erbe, grazie al finissaggio effettuato in ambiente naturale, avvolgendo il formaggio con erbe aromatiche di fieno di prato naturale.

METODO DI PRODUZIONE Il Pecorino in grotta del viterbese si ottiene dalla lavorazione di latte ovino al 100% proveniente dagli allevamenti diffusi sul territorio viterbese, con particolare riferimento a quelli del circondario del Lago di Bolsena. Il latte, previa filtrazione, subisce il trattamento termico a 62-68°C per 10-20 secondi e successivamente viene arricchito con fermenti mesofili e/o termofili, inoculati a 36-38°C. La coagulazione avviene a 38-40°C attraverso l'impiego di caglio in pasta di agnello o in polvere di vitello nella quantità di 40-60 g per 100 l di latte; il tempo medio di coagulazione è 10-30 minuti. Passato questo tempo, la cagliata subisce una rottura con dimensioni del coagulo a chicco di mais e avviene la messa in forma in fuscelle di plastica o legno con scalzo di 18-20-22 cm. Lo spurgo del siero viene favorito mettendo le forme nel cassone di stufatura per 10 minuti a 50-60°C e dopo 2-18 ore di stufatura i formaggi subiscono la salatura a secco o in salamoia a 20-22° Baumè, a una temperatura di 15°C. La durata della salatura è rispettivamente di 8-18 ore/kg o di 12 ore/kg. Il Pecorino in grotta del Viterbese viene posto ad asciugare per 12-24 ore a temperatura ambiente e stagionato per 10-15 giorni a 9-10°C in cella di stagionatura e per ulteriori 60-90 giorni nelle tradizionali grotte tufacee o di lapillo di origine vulcanica, a 10-11°C e UR del 90% (finissaggio in grotta). Nel corso della stagionatura il pecorino può essere avvolto con erbe aromatiche, ossia fieno di prato naturale, e massaggiato con olio. Le tecniche di lavorazione sono rispettose della tradizione: la rotazione delle forme, effettuata esclusivamente a mano per 15 volte e il finissaggio in grotta vulcanica. Nel Lazio lo sfruttamento di ambienti naturali, come le grotte tufacee o di lapillo vulcanico, è piuttosto frequente grazie alle possibilità di mantenere costanti, in questi ambienti nel corso delle stagioni, temperatura e umidità. Tale aspetto consente la maturazione e la stagionatura di prodotti alimentari, in particolare derivati del latte, senza l'impiego di tecnologie particolari e, quindi, con un notevole risparmio di energie e di risorse.

CENNI STORICI La sede dell'azienda che per prima ha prodotto questo particolare tipo di formaggio si trova a Montefiascone ed è dotata ancora oggi di una lunghissima grotta naturale di lapillo vulcanico dove, si racconta, si ritirasse Martin Lutero. La leggenda vuole che fosse un certo Saverio, oste della stamberga sita anticamente in questa caverna, sotto la Rocca dei Papi, a scoprire alcune forme che, dopo essere state lasciate per mesi accanto ad alcune erbe profumate, avevano assunto un sapore e un odore del tutto particolari. Secondo la narrazione, ancora oggi nella grotta si producono formaggi con la stessa tecnica. Le forme vengono lasciate riposare su mensole di castagno e su letti di erbe profumate.





PRESSATO A MANO

PAT POSSIBILITÀ DI ACCESSO ALLE DEROGHE IGIENICO SANITARIE

Territorio interessato alla produzione
Città metropolitana di Roma Capitale

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO Il Pressato a mano è un formaggio di pecora, realizzato con caglio in pasta di agnello o capretto o caglio liquido e sottoposto ad affumicatura naturale con legno di melo. Si caratterizza per un sapore dolce, mediamente salato e leggermente acidulo alla masticazione, pungente e con retrogusto di affumicato e sentori di mela; l'odore di latte fresco è intenso, ampio e ricco. Di forma cilindrico-conica e peso variabile da 0,5 a 1 kg, questo formaggio presenta crosta di color giallo paglierino, che tende a scurire con la stagionatura, fino a diventare di colore grigio bruno. La pasta è compatta, morbida e leggermente granulosa, con alto contenuto di umidità. La consistenza è simile alle odierne paste filate.

METODO DI PRODUZIONE Il latte ovino di 2-4 mungiture, lavorato crudo, viene preventivamente filtrato con colino o con telo al fine di eliminare l'eventuale presenta di impurità. Il latte riscaldato a una temperatura di 38-39°C viene fatto coagulare con caglio in pasta di agnello o capretto o caglio liquido con tempo di coagulazione di circa 30 minuti. Si procede con due rotture della cagliata, alla fine della seconda il granulo raggiunge le dimensioni di un chicco di riso, quindi si lascia sostare la cagliata sotto siero per un periodo che varia da 20 minuti alle 2 ore. Terminata la sosta sotto siero, la cagliata, trattata con acqua calda a 80°C, viene pressata a mano per qualche minuto. Può seguire la stufatura delle forme, effettuata a 38-42°C per circa mezz'ora. In questa fase il formaggio non viene mai rivoltato, da cui la classica forma cilindrico-conica. La salatura può avvenire a secco o in salamoia satura (7-8 ore per kg di formaggio). Dopo 4-5 giorni di asciugatura si procede con l'affumicatura naturale a freddo, effettuata a una temperatura inferiore a 40°C, mediante combustione di legno di melo per 7-9 ore.
I legnetti di melo vengono fatti bruciare alla base di una rudimentale "camera di combustione"; le forme di pressato a mano vengono disposte nella "camera di affumicatura", formata da un pavimento di assi di legno, dove vengono rivoltate di tanto in tanto. La stagionatura, che avviene in locale naturale a 10-12°C e 85-90% di UR, si protrae fino a un massimo di 80 giorni. Nel corso della stagionatura è necessario rivoltare almeno una volta al giorno le forme di Pressato a mano al fine di evitare lo sviluppo eccessivo di muffe superficiali.

CENNI STORICI Il "manu pressum" è un formaggio di pecora pressato, sottoposto ad affumicatura con legno di melo, con consistenza simile alle odierne paste filate. Così ce ne parla Lucio Giunio Moderato Columella nel Libro VII "De caseo faciendo" del "De Re Rustica", nel 50 d.C: "Conosciutissima è la maniera di fare il cacio che diciamo 'pressato a mano'. Infatti il latte, leggermente rappreso nel secchio di mungitura, fin che è tiepido, si separa dal siero e, gettandovi sopra dell'acqua bollente, si foggia a mano oppure si preme in forme di bosso. Viene anche di sapore gradevole se si fa indurire nella salamoia e poi si colora (affumicato) con legna di melo o fumo di paglia". Si tratta, insomma, dell'antenato della pasta filata, che a differenza degli altri formaggi, la cui cagliata va messa nella fuscella, veniva lavorato a mano e immerso in acqua fredda. Non solo, ma questa tradizione, oltre che nella Campagna Romana, si mantiene ancora intatta in Polonia, sui monti Tatra, dove arrivava il confine dell'impero romano, in cui è prodotto l'Oscypek, un formaggio a pasta pressata con acqua bollente.

a tavola

INSALATA SFIZIOSA CON PRESSATO A MANO

Ingredienti per 4 persone: 100 g di pressato a mano, 450 g di misto per l'insalata (sedano rapa, prosciutto cotto tagliato a dadini, cetrioli e carote tagliati a fiammifero, pomodoro); 50 g di maionese, 10 g di senape; insalata; sale e pepe.
Procedimento: tagliare il pressato a mano a dadini, aggiungerlo al misto di insalata, salare, pepare e condire con maionese e senape. Predisporre il tutto sull'insalata e servire.



PRIMO SALE DI LATTE OVINO

Territorio interessato alla produzione
Montalto di Castro (VT)

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO Il Primo Sale di latte ovino si ottiene da latte ovino, termizzato, ottenuto dalla mungitura della mattina di pecore di razza Sarda, allevate al pasco nel territorio della Tuscia. Si tratta di un formaggio da tavola fresco fatto stagionare da un mino di 1 giorno fino a 7 giorni che si presenta privo di crosta o con crosta morbida e sottilissima; pasta interna di colore bianco porcellanato, morbida e con pochissime occhiature. l gusto è ricco, saporito e di latte di pecora fresco.

METODO DI PRODUZIONE Dopo la mungitura della mattina il latte di pecora giunge al caseificio dove viene refrigerato per qualche ora, in genere 6 ore, a 8-10°C o lavorato subito. Dopo una fase di termizzazione del latte a una temperatura compresa tra 57 e 68°C per circa 15 secondi; segue il riscaldamento a 36°C per 15-20 minuti con aggiunta di caglio in pasta di capretto, al fine di favorire la formazione della cagliata. La rottura della cagliata avviene a chicco di mais con l'ausilio di uno spino rompi-cagliata di acciaio o legno. Segue la formatura nelle fuscelle di plastica, legno o di vimini e lo spurgo attraverso la pressatura manuale e poi all'interno della camera calda mantenendo le forme per 5-6 ore. La salatura è manuale, a secco, per circa 24 ora o in base al peso del formaggio. La stagionatura è assente o per brevi periodi; da un minimo 1 giorno fino a 7 giorni.

CENNI STORICI Fu Plinio il Vecchio che per la prima volta nella sua opera 'Naturalis Historia' classificò i formaggi nazionali ed esteri definendo il Primo Sale come uno dei migliori formaggi dell'epoca. La leggenda vuole che la paternità del Primo Sale venga attribuita al ciclope Polifemo. Infatti Omero nell'Odissea narra che: "Seduto, Polifemo mungeva a turno le pecore e le belanti capre e, rese le madri agli agnelli, fece cagliare una metà del latte e lo pose in cesti intrecciati". A Montalto di Castro la produzione del primo sale di latte ovino, come il Cacio di nonno Nino, è fortemente legata alla tradizione casearia della famiglia Manca che negli anni '50 del secolo scorso giunse dalla Sardegna con le pecore nel territorio di Montalto di Castro. Qui portarono aventi inizialmente solo l'allevamento delle pecore ma successivamente si dedicarono anche all'attività casearia grazie all'esperienza di lavorazione del latte delle proprie pecore, trasformato in ottimi formaggi ovini prodotti soprattutto per il consumo familiare.





PROVOLA DI BUFALA (SEMPLICE E AFFUMICATA)

PAT POSSIBILITÀ DI ACCESSO ALLE DEROGHE IGIENICO SANITARIE

Territorio interessato alla produzione
Provincia di Latina, Città metropolitana di Roma Capitale

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO Si tratta di un formaggio a pasta filata, di consistenza tenera o semi-dura, a base di latte bufalino. Si presenta di forma piriforme o ovale con crosta sottile, liscia, di colore bianco-giallo o nocciola nella variante affumicata. La stagionatura dura al massimo 1 settimana. Pezzatura da 1 a 4 kg.

METODO DI PRODUZIONE La Provola di bufala semplice e affumicata si ottiene dal latte bufalino di due munte, di cui solo la produzione serale viene refrigerata. Il latte, filtrato con telo e lavorato crudo, viene arricchito con il siero-innesto portato a 15-17°C. La coagulazione avviene con caglio liquido di vitello, inserito a 36-37°C e con tempo di presa 45 minuti. Segue la rottura della cagliata con dimensioni del coagulo a nocciola, seguita da una sosta di 10 minuti sotto siero. La cagliata, posta a maturare su un banco a temperatura ambiente, viene fatta filare con acqua calda a 93-95°C, all'interno di recipienti di legno chiamati "mastelle". La formatura è conferita manualmente o attraverso l'impiego delle fuscelle a forma piriforme od ovale. La salatura, che avviene dopo o contestualmente al rassodamento in acqua fredda, avviene in salamoia, con la diluizione di 1:24 per 12 ore/kg. La Provola di bufala può essere sottoposta ad affumicatura con paglia o posta direttamente a stagionare per 7 giorni in cella a 6-8°C.

CENNI STORICI Prodotto diffuso nel sud del Lazio, zona di antica diffusione degli allevamenti di bufala. L'origine è da associare alla produzione che se ne fa in Italia meridionale, specie in provincia di Caserta. L'istituto di scienze dell'alimentazione (ISA) sostiene che il termine "Provola" derivi dalla parola "Pruvatura" o "Pruvula" con la quale veniva anticamente identificato il formaggio fatto assaggiare ai componenti del Capitolo (adunanza dei religiosi) che periodicamente si recavano in processione al monastero di San Lorenzo in Capua, in provincia di Caserta.





PROVOLA DI VACCA (SEMPLICE E AFFUMICATA)

PAT POSSIBILITÀ DI ACCESSO ALLE DEROGHE IGIENICO SANITARIE

Territorio interessato alla produzione
Lazio

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO Formaggio a pasta filata dura tradizionalmente stagionata oltre 30 giorni fino a 6 mesi. Recentemente viene commercializzato anche fresco nella tipologia primo sale a seguito di 1-2 giorni di asciugatura. Ha la forma classica ovoidale o tronco-conica; la crosta, lucida e liscia, è di colore giallo paglierino nella provola bianca o color ambra in quella affumicata. La pasta interna è di color avorio, compatta. Ha odore delicato e sapore dolce quando è fresca, diventa sapida e piccante quando è stagionata. Pezzatura da 2 a 3 kg.

METODO DI PRODUZIONE Il latte vaccino impiegato per la produzione della Provola di vacca (semplice e affumicata) deriva da due munte, di cui solo quello della sera viene refrigerato a 4°C. Il latte, a seconda della zona di produzione, previa filtrazione con telo o centrifuga, viene lavorato crudo o pastorizzato a 65-70°C per 15 minuti con conseguente inoculo di fermenti termofili o mesofili inseriti a 35-37°C. Il latte lavorato crudo viene arricchito con latto-innesto, ossia latte acidificato in frigo per 2 giorni, inserito a 38°C. La coagulazione avviene con caglio liquido a 40-42°C, con tempo di presa di 30 minuti, o con caglio in pasta di capretto o agnello a 35-36°C, che conferisce alla provola sapore caratteristico e piccante. La cagliata, rotta fino al raggiungimento delle dimensioni del coagulo a chicco di cece, o nocciolina, subisce la cottura del coagulo per il tempo necessario a raggiungere 46°C, seguita da una sosta di 10-15 minuti e/o maturazione per 2-5 ore sotto siero o 2-3 ore su tavolo a temperatura ambiente. Terminata questa fase, la cagliata viene filata, con l'ausilio di una mastella di legno, con acqua calda a 43-45°C, fino a raggiungimento del pH 5,1-5,2. La formatura è manuale, nella tipica forma ovoidale o tronco-conica. Il rassodamento avviene in acqua fredda per 6-8 ore e la salatura avviene in salamoia satura per 8-12 ore/kg. La stagionatura della Provola di vacca va da 1 giorno in cella a 4°C, da a 2 a 60 giorni in cella alla temperatura di 11-12°C e 76-77% di umidità relativa; da 30 a 60 giorni in cella ventilata a 12°C e 73% di umidità relativa. Prima della commercializzazione il prodotto può essere massaggiato con olio o sottoposto ad affumicatura con fumo liquido o più tradizionalmente con paglia.

CENNI STORICI Il nome di provola viene dato a tutti quei formaggi a pasta filata dura da latte intero di vacca. Il sistema di lavorazione e il nome hanno origine nelle regioni meridionali della penisola, anche se la produzione con il tempo si è ampiamente diffusa nella maggior parte delle regioni italiane. L'istituto di scienze dell'alimentazione (ISA) sostiene che l'origine del termine "Provola" derivi dalla parola "Pruvatura" o "Pruvula" con la quale veniva anticamente identificato il formaggio fatto assaggiare ai componenti del Capitolo (adunanza dei religiosi) recatosi in processione al monastero di San Lorenzo in Capua, in provincia di Caserta.



a tavola

RISOTTO CON PROVOLA AFFUMICATA E PISTACCHI

Ingredienti: riso arborio, provola di vacca affumicata, scalogno, vino bianco, pistacchio, burro, olio extravergine di oliva, sale, brodo q.b.

Procedimento: tagliare finemente lo scalogno e rosolarlo con un po' di burro. Aggiungere il riso e versare un po' di vino bianco. Tagliare la provola a dadini, aggiungerla al riso e versare piano piano il brodo. Prima che termini la cottura aggiungere il pistacchio tritato grossolanamente e mantecare con il burro rimasto. Aggiungere a piacere formaggio parmigiano e una spolverata di pepe bianco.



PROVOLONE VACCINO

PAT POSSIBILITÀ DI ACCESSO ALLE DEROGHE IGIENICO SANITARIE

Territorio interessato alla produzione
Lazio

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO Proposto in diverse forme (sferico, cilindrico, a pera, ovoidale), il provolone vaccino presenta grande variabilità di dimensioni. Legato esternamente con lo spago, ha un peso di circa 3 kg e oltre, colore giallo paglierino, sapore intenso tendente al piccante. La stagionatura va da 60 giorni a 1 anno.

METODO DI PRODUZIONE Il latte vaccino, previa filtrazione a telo o centrifuga, viene lavorato crudo o sottoposto a trattamento termico a 70-72°C per 15 secondi, innestato con fermenti lattici termofili o mesofili, inseriti a 40-42°C, o con latto-innesto (latte acidificato per circa 2 giorni in frigo, inserito a 38°C).
La coagulazione avviene con caglio in pasta a 40-42°C, con tempo di presa di 40 minuti o con caglio liquido (unitamente al latte-innesto) a 38°C con tempo di presa di 10 minuti. La cagliata, rotta a dimensione di cece o nocciola, subisce la cottura a 45°C o 55-65°C e poi viene lasciata maturare sotto siero per circa 3-5 ore. Il casaro procede con la filatura in acqua calda a pH 5,1-5,2, con l'ausilio di una mastella di legno, mantenuta alla temperatura di 43-45°C fino a positività alla prova della filatura.
Il formaggio, modellato manualmente nella classica forma a pera, viene poi lasciato rassodare in acqua fredda per 6-8 ore e sottoposto a salatura in salamoia a 20° Baumè o in salamoia satura per 36 ore/kg. Ultimo passaggio è la stagionatura in locali specializzati che va da 30-60 giorni a 1 anno, in cella ventilata a 12°C e 73% di umidità relativa o in cella a 4°C.

CENNI STORICI La produzione del provolone, formaggio a pasta filata dura, ottenuto dalla trasformazione del latte vaccino, ha origine meridionale, ma le sue peculiarità hanno fatto sì che la lavorazione si diffondesse anche in altre regioni d'Italia, fra cui il Lazio. La lavorazione del Provolone vaccino, attraverso un processo più tradizionale, che vede per esempio l'uso del latte crudo e l'ausilio di latto-innesto, conferisce a questo formaggio un aspetto "originale", se messo a confronto con quei formaggi ottenuti mediante processi fortemente standardizzati.

a tavola

GNOCCHI VERDI AL PROVOLONE VACCINO

Ingredienti per 4 persone: 200 g di formaggio provolone dolce, 750 g di patate, 800 g di spinaci, 250 g di farina, 2 uova, sale e pepe.
Procedimento: lavare e lessare le patate in acqua bollente salata, appena pronte sbucciatele e passatele al passatutto. Mondate, lavate gli spinaci e lessateli aggiungendo un po' di sale. A cottura ultimata, scolateli bene e tritateli finemente. Impastate gli spinaci con il passato di patate e aggiungete al composto metà del provolone vaccino tagliato a pezzi piccolo e sottili, la farina e le uova; salate leggermente. Lavorare l'impasto con le mani sino ad ottenere un massa liscia ed omogenea (se attaccasse troppo alle mani aggiungete ancora un po' di farina). Ricavate dall'impasto delle strisce e successivamente tante palline della grandezza una nocciola e cuocetele a piccole quantità, in acqua bollente salata. Scolate a mano a mano gli gnocchi e poneteli in una terrina. Condire con il provolone rimasto, tagliato a fettine e una macinata di pepe.



PROVOLONE INVECCHIATO DI BUFALA DI FORMELLO

Territorio interessato alla produzione
Formello (RM)

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO Formaggio a pasta filata a base di latte di bufala che si caratterizza per una lunga stagionatura: da 1 anno a 5 anni; la pezzatura è particolarmente grande in quanto può pesare circa 20 kg. Si caratterizza per la forma a spicchi (tipo zucca) grazie alla legatura effettuata manualmente con lo spago vegetale o sintetico, che permette di tenere appeso a un palo o a delle travi, il provolone durante tutto il periodo di stagionatura. Il Provolone invecchiato di bufala di Formello è un formaggio a pasta cotta, semi dura, filata, compatta, omogenea, di colore giallo paglierino. La crosta è sottile di colore giallo ocra. Il sapore è intenso tendente al piccante.

METODO DI PRODUZIONE Il latte di bufala, proveniente da allevamenti bufalini del Lazio, viene refrigerato a 2-4°C circa per alcune ore e successivamente destinato alla lavorazione sottoponendo dapprima il latte alla pastorizzazione a 72°C per 10-15 secondi e successivamente al riscaldamento del latte a 38°C per 20-25 minuti per la coagulazione con l'aggiunta del caglio liquido di bovino. In alcuni casi è prevista anche la lavorazione a latte crudo. Segue una prima rottura della cagliata separandola in 4 parti; lasciandola poi riposare per 10 minuti. Segue una seconda rottura in 8 parti e dopo 10 minuti una terza rottura a cubetti. La quarta rottura avviene più energicamente con l'ausilio di uni spino rompi-cagliata fino al raggiungimento delle dimensioni di un chicco di riso. Successivamente si prosegue con lo spurgo in siero caldo per 4-5 ore al fine di garantire la maturazione della pasta necessaria per una perfetta elasticità e filatura della pasta. Terminata la maturazione si riscalda il latte di bufala a 97,5°C in modo da dare inizio alla filatura manuale conferendo alla pasta una particolare forma a fiasco e poi a zucca legando il formaggio nella forma tipica di una zucca. Il formaggio si conserva in cella frigo a 4°C fino a termine della lunga stagionatura che dura 4-5 anni mantenendo il provolone appeso con lo spago vegetale o sintetico.

CENNI STORICI Antico prodotto, legato alla trasformazione del latte di bufala. Non si hanno notizie certe sull'origine della produzione che, però, senza dubbio è legata all'allevamento delle bufale in Campanina e nelle zone costiere del sud del Lazio. L'istituto di scienze dell'alimentazione (ISA) sostiene che il termine "Provola" derivi dalla parola "Pruvatura" o "Pruvula" con la quale veniva anticamente identificato il formaggio fatto assaggiare ai componenti del Capitolo (adunanza dei religiosi) che periodicamente si recavano in processione al monastero di San Lorenzo in Capua, in provincia di Caserta. La produzione del provolone invecchiato di bufala a Formello si lega alla storia della famiglia Esposito e di nonno Peppe, casaro da generazioni, di origine campana, che negli anni '50 si trasferì vicino la capitale, a Formello, nella provincia romana, per proporsi sul mercato di Roma con i formaggi storici della sua famiglia, realizzati esclusivamente con latte bufalino. È da queste solide radici, geografiche e familiari, che nasce la sfida raccolta dai familiari di nonno Peppe, che ha trasferito la sua abilità di casaro alle generazioni successive, che è stata fin dal passato quella di diffondere la secolare tradizione di trasformare il latte di bufala (il cui allevamento è diffuso soprattutto nel sud del Lazio e nella Campania) anche in zone lontane.



SCAMORZA APPASSITA (O CACETTO) DI SUPINO

PAT POSSIBILITÀ DI ACCESSO ALLE DEROGHE IGIENICO SANITARIE

Territorio interessato alla produzione
Supino (FR)

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO La Scamorza appassita o Cacetto di Supino è un formaggio a pasta filata, ottenuto da latte intero di bovino proveniente dagli allevamenti della Ciociaria, consegnato crudo al caseificio, entro 24 ore dalla prima mungitura. La pasta si presenta di colore avorio e struttura fibrosa a foglie sottili, racchiusa da una sottilissima crosta cerosa. La consistenza è semidura con leggera elasticità. Sapore leggermente saporito.

METODO DI PRODUZIONE La lavorazione prevede il riscaldamento del latte a 36-38°C, la coagulazione attraverso l'aggiunta di caglio liquido di vitello e l'aggiunta, durante la coagulazione di siero innesto. Si procede con la rottura della cagliata per mezzo dello spino rompi-cagliata a forma di lira e successivamente si attende la giusta maturazione, ossia il momento ottimale per iniziare la filatura della pasta. Come per tutti i formaggi a pasta filata, occorre stabilire il momento più adatto per effettuare la filatura, che rappresenta senza dubbio la fase cruciale della lavorazione, nella quale è decisiva l'esperienza e l'abilità del casaro. La maturazione della pasta viene valutata in base all'elasticità e alla temperatura. Si aggiunge acqua quasi bollente (comunque a una temperatura non inferiore a 55°C), al fine di favorire la filatura e si procede alla formatura manuale, nelle forme e nelle pezzature volute. Le scamorze vengono, quindi, messe a rassodare in acqua fredda per circa 20 minuti, trascorsi i quali si procede alla salatura in salamoia, se non lo si è già fatto in fase di filatura. Quindi le scamorze, che devono essere consumate fresche, entro 48 ore dalla produzione, sono poste in un contenitore con liquido di governo (acqua sale e/o latticello), conservate e refrigerate a una temperatura di 4°C. Le scamorze appassite, invece vengono appese all'aria ad asciugarsi in un locale fresco (10-12°C) e ben arieggiato, finché non acquistano una leggera inceratura, per un periodo di circa 10 giorni e successivamente conservate in frigorifero a circa 4°C.

CENNI STORICI La Scamorza appassita di Supino ha una storia che risale agli inizi dell'800. La produzione casearia artigianale risulta censita dal 1940 allorquando un produttore inizia a caseificare utilizzando una vecchia fornace per mattoni e una caldaia in rame (il callaro) per scaldare il latte. Da allora, con alterne vicende determinate dalla crisi economica degli anni '50, tre generazioni si sono succedute mantenendo inalterate le metodiche di lavorazione e preparazione dei prodotti.





SCAMORZA VACCINA (SEMPLICE O RIPIENA)

PAT POSSIBILITÀ DI ACCESSO ALLE DEROGHE IGIENICO SANITARIE

Territorio interessato alla produzione
Lazio

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO Formaggio a pasta filata, non cotta, ottenuto dalla lavorazione di latte vaccino derivante da due mungiture, è prodotta in tutta la regione Lazio, con particolare riferimento alle province di Frosinone e di Latina. Nella versione "semplice" o "ripiena" con acciughe e olive, la scamorza vaccina presenta forma sferoidale con una strozzatura nella parte superiore, colore giallo paglierino, pasta compatta priva di occhiature, più consistente della mozzarella, ma sempre morbida e burrosa. Crosta liscia, sottile e di color bianco avorio, peso di 400 g circa. Il sapore è dolce o leggermente salato e aromatizzato nella versione ripiena.

METODO DI PRODUZIONE La scamorza viene prodotta con latte intero vaccino, refrigerato a 4°C e filtrato con telo, al fine di eliminare la presenza di eventuali impurità. La lavorazione è a latte crudo, in quanto non è prevista la pastorizzazione, ma solo il riscaldamento a 38°C a cui viene aggiunto il caglio liquido di vitello, unitamente al latto-innesto (latte acidificato in frigo per 2 giorni). Tempo di presa 10 minuti. La cagliata ottenuta viene rotta fino a ridurla in granuli della dimensione di una noce e viene lasciata maturare sotto siero per 3-5 ore. La pasta, tagliata in liste, viene filata e salata in un mastello di legno, con acqua calda a 75-85°C fino a positività della "prova filatura". A filatura terminata, si procede alla formatura manuale, modellando la pasta in modo da conferirle una forma a sfera con collo e una testa e aggiunta del ripieno di olive e acciughe, nella versione ripiena. La stagionatura, previo rassodamento in acqua fredda per 6 ore, avviene a 4°C per 10 giorni, legando le scamorze a due a due con fibre vegetali.

CENNI STORICI Il termine "scamorza" sembra che derivi da "scamozzare" che significa eliminare una parte; si riferisce al lavoro del casaro, quando con le mani spezza la pasta per dare la forma caratteristica del formaggio, con una strozzatura nella parte superiore. Senza dubbio si tratta di un formaggio originario delle regioni meridionali della penisola, e che oggi viene prodotto anche nel Lazio. La versione ripiena è caratteristica della provincia di Latina.



a tavola

BRUSCHETTA CON SCAMORZA

Ingredienti: alcune fette di pane casereccio, aglio, alcune fette di scamorza affumicata, tonno sott'olio spezzettato, rosmarino tritato.

Procedimento: fate abbrustolire alcune fette di pane casereccio, sfregatele con l'aglio e adagiate sopra ognuna una fetta di scamorza affumicata. Mettete il pane nel forno caldo fino a quando il formaggio si ammorbidisce. Guarnite con tonno sott'olio spezzettato e rosmarino tritato.
(http://www.dossier.net/ricette/piatti_tipici/lazio/331.htm)



SQUARQUAGLIONE DEI MONTI LEPINI

PAT POSSIBILITÀ DI ACCESSO ALLE DEROGHE IGIENICO SANITARIE

Territorio interessato alla produzione
Artena, Carpineto Romano, Gavignano, Gorga, Montelanico, Segni (RM), Sermoneta (LT)

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO Formaggio fresco e molle aromatizzato al miele dei Monti Lepini e noci, ottenuto dalla lavorazione a latte crudo ovino. La forma è cilindrica, il colore bianco con noci e miele. Non salato.

METODO DI PRODUZIONE Formaggio fresco a pasta molle, lo Squarquaglione dei Monti Lepini si ottiene dal latte ovino di due munte, di cui solo il latte della sera viene refrigerato. Il latte viene coagulato con caglio in pasta di agnello a 35°C il cui tempo di coagulazione è pari a 15 minuti. Si procede con una rottura della cagliata con dimensioni del coagulo a chicco di riso e sosta sotto siero per 10 minuti. Dopo l'estrazione del siero la cagliata viene arricchita con noci tritate e posta in fuscelle di vimini di forma cilindrica. Prima dell'inserimento della cagliata viene disposto uno strato di miele di bosco dei Monti Lepini sia alla base delle fuscelle, sia sulla superficie della cagliata. Il formaggio, non sottoposto a salatura viene conservato in cella frigo a 4-6°C per 1-4 giorni.

CENNI STORICI Prodotto originale dei Monti Lepini storicamente presente nella gastronomia locale e nell'utilizzo come alimento, durante i lavori di campagna, in particolare durante la raccolta delle olive.





STAGIONATO DI BUFALA DI FORMELLO

Territorio interessato alla produzione
Formello (RM)

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO Lo stagionato di bufala di Formello è un formaggio da tavola a pasta semi-dura, compatta con leggere occhiature, di colore giallo paglierino e con sviluppo di muffe soprattutto nella sezione sotto la crosta. La crosta è sottile di colore ocra o con cappatura nera a base di cera alimentare. La lavorazione di questo formaggio si caratterizza per una sequenza di 4 rotture intervallate da 10 minuti di riposo nel siero caldo. La stagionatura di questo formaggio va dai 6 mesi fino a 1 anno; la pezzatura è di 2 kg circa.

METODO DI PRODUZIONE Il latte di bufala, proveniente da allevamenti bufalini del Lazio, una volta giunto al caseificio, prima della lavorazione, viene refrigerato nei silos a 2-4°C circa. La lavorazione avviene al massimo dopo 2 giorni sottoponendo il latte alla pastorizzazione a 72°C per 10-15 secondi. In alcuni casi è prevista anche la lavorazione a latte crudo. Si procede con l'aggiunta del caglio liquido di bovino e di lattoinnseto di produzione aziendale. Il lattoinnesto deriva dal latte di bufala lasciato acidificare per 4-5 giorni o fino al raggiungimento della giusta acidità del latte stabilita secondo l'esperienza del casaro. La coagulazione avviene riscaldando il latte a 38°C per 20-25 minuti cui segue una prima rottura della cagliata separandola in 4 parti; lasciata riposare per 10 minuti. Segue una seconda rottura in 8 parti e dopo 10 minuti una terza rottura a cubetti. La quarta rottura avviene più energicamente con l'ausilio di uni spino rompicagliata fino al raggiungimento delle dimensioni di un chicco di mais. La formatura avviene con fuscelle di plastica alimentare della capacità di circa 2,5 kg di cagliata. Le forme vengono poi stoccate in cella frigo per 4-5 giorni al fine di consentire la formatura del formaggio e lo spurgo; successivamente si esegue la salatura a secco con sale fine per rafforzare la fase dello spurgo. Il formaggio si conserva in cella frigo a 4°C fino al raggiungimento di un pH pari a 5,2-5,5. La stagionatura va da un minimo di 6 mesi fino a 1 anno con trattamenti di pulitura della crosta eseguita con l'ausilio di una spazzola al fine di asportare la muffa superficiale.

CENNI STORICI In questo formaggio stagionato di bufala c'è tutta la storia e la tradizione casearia della famiglia Esposito e di nonno Peppe, casaro da generazioni, di origine campana, che negli anni '50 si trasferì vicino la Capitale, a Formello, per offrire e proporsi al mercato di Roma con i formaggi storici della sua famiglia realizzati esclusivamente con latte di bufala proveniente da allevamenti bufalini selezionati. È da queste solide radici, geografiche e familiari, che nasce la sfida raccolta dai familiari di nonno Peppe, al fine di diffondere la secolare tradizione di trasformare il latte di bufala (il cui allevamento è diffuso soprattutto nel sud del Lazio e nella Campania) anche in zone non tradizionalmente vocate all'allevamento di bufale. Lo Stagionato è un formaggio che si distanzia dal caratteristico formaggio a base di latte di bufala a pasta filata (come la provola o la scamorza), ma somiglia per la tecnica utilizzata a una caciotta o a un formaggio pecorino, tant'è vero che gli abituali clienti di Formello, lo chiamano anche "pecorino di bufala".





STRACCHINO DI CAPRA

PAT POSSIBILITÀ DI ACCESSO ALLE DEROGHE IGIENICO SANITARIE

LEGAME CON LA BIODIVERSITÀ

Territorio interessato alla produzione

Lazio, in particolare: Provincia di Viterbo, Città metropolitana di Roma Capitale

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO Lo Stracchino di capra, ottenuto dal solo latte intero di capra, lavorato crudo o pastorizzato, è un formaggio fresco e di brevissima stagionatura. Presenta con crosta sottile a volte fiorita o privo di crosta, colore bianco porcellanato e pasta interna omogenea, a volte con leggere occhiature, morbida, cremosa e spalmabile. La forma può essere variabile a seconda della zona di produzione: quadrata, tipo mattonella o a caciottina, con pezzature di 250 g fino a 2 kg, a facce piane e scalzo dritto o convesso. Il sapore è caratteristico del latte caprino, delicato, dolce, burroso e leggermente acidulo dopo alcuni giorni. Il periodo di produzione va da marzo a settembre e coincide con il periodo di lattazione delle capre.

METODO DI PRODUZIONE Il latte di due munte è lavorato subito o previa refrigerazione di alcune ore, ottenuto da capre allevate al pascolo meticce o di razza Maremmana, Saanen, o delle popolazioni autoctone di capre: Capestrina, Bianca Monticellana e Grigia Ciociara a rischio di erosione genetica e tutelate dalla LR 15/2000.

Le modalità di lavorazione sono differenti a seconda della zona di produzione e soprattutto a seconda dell'esperienza del casaro. In ogni caso il risultato è di un formaggio fresco e pasta molle, cremoso e spalmabile. Il latte può essere lavorato crudo o sottoposto a pastorizzazione fino al raggiungimento dei 70°C, cui segue un immediato raffreddamento ponendo la caldaia in un altro contenitore contenente acqua fredda.
Nel caso in cui è prevista la pastorizzazione, al fine di ristabilire la naturale flora microbica, il casaro aggiunge lo yogurt di capra che risulta essere particolarmente ricco di fermenti naturali (Lactobacillus bulgaricus e Streptococcus thermophilus). Al latte, previo riscaldamento a 45°C e riposo fino al raggiungimento dei 36-35°C, viene aggiunto il caglio in pasta di capretto, con tempo di presa di 20-30 minuti. Segue una prima rottura molto grossolana ossia a quadrati grandi con riposo per 20 minuti circa al fine di favorire lo spurgo del siero, seppure in quantità non eccessiva, e la seconda rottura a pezzi abbastanza grandi. Il coagulo viene poi prelevato con mestolo e disposto nelle fascere di varia forma (quadrate, tonde, parallelepipeda). Il giorno successivo la cagliata subisce la salatura a secco o in salamoia per 30 minuti circa per 2 kg di prodotto. Segue una fase di asciugatura/breve stagionatura di 3-4 giorni o in alcuni casi fino a 15 giorni, che rende lo Stracchino di capra a pasta morbida, cremosa, spalmabile.

CENNI STORICI Da una ricerca storica effettuata sui testi di tecnologia casearia si è appreso che le origini del formaggio "stracchino" sono riconducibili al nord Italia e soprattutto si apprende che il nome derivi dal lombardo "stracch", ossia stanco, e che in passato fu attribuito al formaggio a pasta molle e di breve stagionatura prodotto con latte vaccino intero.
Sembra però che con il passare del tempo si sia diffusa soprattutto nel centro Italia e in modo significativo anche nel Lazio, l'attribuzione del termine stracchino al formaggio ottenuto con il latte di capra. Da alcune testimonianze raccolte presso allevatori di capre, sembra che in passato i pastori locali, in alternativa alla produzione del cosiddetto formaggio "primo sale", abbiano provato ad applicare la lavorazione dello stracchino vaccino al latte di capra. Il risultato è stato sorprendente in quanto lo stracchino di capra è risultato un formaggio gustoso, delicato, dolce, burroso e leggermente acidulo dopo alcuni giorni di stagionatura.
Con il tempo il metodo di preparazione dello Stracchino di capra è stato tramandato di generazione in generazione e ancora oggi, alcune aziende del Lazio, soprattutto a conduzione familiare, continuano la produzione di questo formaggio riscuotendo anche una buona risposta dal consumatore.

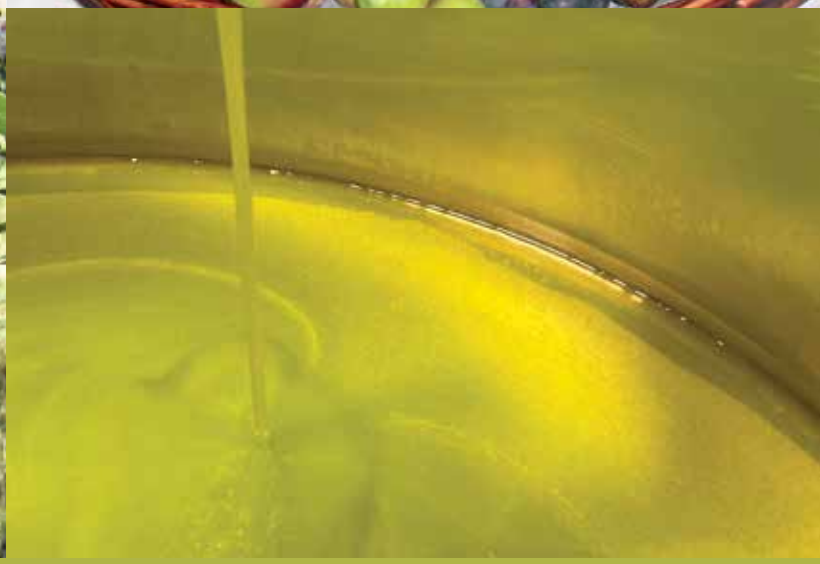












GRASSI (BURRO, MARGARINA, OLI)

L'AGROALIMENTARE TRADIZIONALE DAI TERRITORI DEL LAZIO



BURRO DI SAN FILIPPO

Territorio interessato alla produzione
Contigliano (RI)

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO Burro di forma rettangolare, di colore bianco avorio e sapore di panna.

METODO DI PRODUZIONE In origine la preparazione del burro avveniva per semplice affioramento della crema recuperata con un mestolo forato. Per migliorare la resa e ottenere un quantitativo maggiore di crema è stato introdotto l'uso della scrematrice, ossia una vasca a dischi che consente di separare la crema dal latte; la crema viene fatta riposare per circa 2 giorni. La burrificazione del burro di San Filippo tradizionale viene eseguita per mezzo di una zangola in legno (zangolatura) che, ruotando sul proprio asse, mette in forte agitazione la crema, consentendo la rottura e l'amalgama dei globuli di grasso, con fuoriuscita della parte residua di acqua (latticello). L'ultima operazione cui è sottoposto il burro è la formatura: da un etto a un kg.

CENNI STORICI La preparazione del burro è stata introdotta intorno agli anni '20, nella frazione di San Filippo, nel comune di Contigliano, da un abitante del luogo che ha saputo far tesoro della sua esperienza maturata in Svizzera, dove era emigrato in cerca di lavoro, per molti anni. Da allora si continua a produrre il burro con questo metodo tradizionale, usando le zangole di legno. Da alcuni anni a ferragosto viene organizzata una dimostrazione della produzione del burro con successiva degustazione.





OLIO MONOVARIETALE EXTRAVERGINE DI CARBONCELLA

Territorio interessato alla produzione
Sabina reatina e romana (RI, RM)

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO Carboncella è il nome con cui in Sabina viene chiamato l'olivo di varietà Moraiolo che in questo areale è presente da secoli e considerato autoctono. Sebbene dal punto di vista genetico la Carboncella sia identica al Moraiolo, l'interazione con l'ambiente specifico, le cure colturali e le tecniche estrattive ne fanno una varietà tipica delle zone più vocate all'olivicoltura del Reatino e della provincia di Roma.
La pianta ha portamento espanso, media vigoria, presenta chioma mediamente densa, rami fruttiferi a portamento eretto e internodi medio corti, foglie ellittico lanceolate, corte, di colore verde grigio nella pagina superiore. Il frutto (drupa) ha forma sferica e dimensioni ridotte. Il periodo ottimale di raccolta viene eseguita all'invaiatura del frutto. L'olio, fruttato verde, ha un profilo aromatico caratterizzato da sentori di erba, mandorla, erbe aromatiche e carciofo. È amaro e pungente, armonico e con un alto contenuto in polifenoli e clorofille.

METODO DI PRODUZIONE Le piante presentano un sesto d'impianto variabile da m 10x10 per i vecchi oliveti, agli attuali m 5x5 o m 7x7 per i nuovi impianti. La forma di allevamento è generalmente a vaso policonico o cespugliato. La potatura viene eseguita manualmente a febbraio-marzo di ciascuno anno o a intervallo biennale, la concimazione viene eseguita con concimi organici naturali, frequente è la pratica del sovescio con leguminose. La lotta ai parassiti viene effettuata nel rispetto dell'ambiente, evitando l'uso indiscriminato degli anticrittogamici. Al momento della raccolta vengono posti intorno alla pianta, per tutta la sua proiezione sul terreno, i teli di raccolta delle drupe. L'operazione di raccolta viene eseguita manualmente con mezzi agevolatori (pettini) evitando la battitura. Le drupe raccolte vengono poste in cassette di legno o plastica alte non più di 50 cm, per un peso non superiore a 20 kg, in modo da evitare il riscaldamento. Le drupe raccolte vengono condotte al frantoio per essere molite nell'arco delle 24 ore. All'arrivo al frantoio, le olive vengono lavate in acqua a temperatura ambiente, in modo da eliminare le impurità e gramolate in frantoi tradizionali. Dopo la molitura, l'olio viene decantato in silos di acciaio coibentato, grazie al quale si evitano sbalzi di temperatura e, successivamente, imbottigliato.

CENNI STORICI La coltivazione dell'olivo in Sabina affonda le sue radici al periodo Repubblicano dell'antica Roma, per poi ricevere un impulso di grande rilievo in epoca alto medievale con la fondazione dell'Abbazia di Farfa. L'imponenza di esemplari vetusti di Carboncella fanno supporre che sia presente negli oliveti di queste zone da diversi secoli. Numerose le fonti agronomiche a partire da metà '800 che fanno riferimento alla rilevanza produttiva e alla qualità dell'olio ottenuto da questa varietà per l'areale.

a tavola

CAPPUCCIO DI BACCALÀ

Ingredienti per 10 persone: 1 kg di filetto di baccalà; 1 costa di sedano; 2 carote; 1 cipolla; 250 ml di olio monovarietale extravergine di Carboncella; 350 g di patate; 150 g di crema di latte; 50 g di bottarga di tonno.
Procedimento: lavare bene il baccalà precedentemente messo a bagno (magari il giorno prima) e asportare le spine residue. Mettere in una pentola con abbondante acqua fredda, il sedano, le carote e cipolla e portare ad ebollizione. Al bollore unire il baccalà e far cuocere per 5'.
Togliere dall'acqua il baccalà e dopo averlo sgocciolato, passarlo al frullatore con l'olio fino ad ottenere una crema.
A parte lessare le patate e, dopo averle spellate, ripassarle in padella con la crema di latte. Frullare anche le patate fino ad ottenere una crema. In un bicchierino sistemare sul fondo il baccalà, quindi l'olio residuo e sopra la crema di patate. Guarnire grattugiando la di bottarga di tonno.
(*Ricetta dello chef Adriano Baldassarre*)



OLIO MONOVARIETALE EXTRAVERGINE DI CIERA DEI COLLI

LEGAME CON LA BIODIVERSITÀ

Territorio interessato alla produzione

Arpino, Boville Ernica, Castelliri, Fontana Liri, Monte San Giovanni Campano, Strangolagalli, Veroli (FR)

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO L'olio monovarietale extravergine di Ciera dei Colli si ottiene dalla molitura di frutti della varietà locale, così nominata nella zona di produzione. Questa varietà prende il nome di Ciera, talvolva Acera, sui Monti Ernici e nei dintorni. In realtà il genotipo è diffuso anche sui Monti Ausoni e Aurunci dove prende il nome di Vallecorsana, in Sabina dove è nominata Salviana o Fecciara e sul Monte Soratte dove è nota come Sirole. Nonostante il genotipo sia unico, la varietà, adattata a contesti pedoclimatici e colturali diversi, esprime oli con caratteristiche distintive per ciascun areale. La pianta di Ciera dei Colli è vigorosa e ha portamento assurgente, chioma di media densità, rami fruttiferi con internodi medio corti, foglie corte ellittico-lanceolate. Il frutto, di peso medio e forma ovoidale, ha un rapporto polpa/nocciolo alto, e matura nella prima decade di novembre. La resa media è del 22%. L'olio di Ciera è caratterizzato da belle sensazioni verdi di erba fresca, erbe aromatiche e sentori leggeri di frutta matura. Olio dotato di buona armonia, molto serbevole.

METODO DI PRODUZIONE Le piante presentano un sesto d'impianto per lo più di tipo irregolare o riconducibile a 7x7 o 8x7 metri. La forma di allevamento è a vaso cespugliato per gli esemplari più antichi e a vaso policonico per quelle più giovani; in molti oliveti della zona sono presenti forme di allevamento indefinite. Gli oliveti sono generalmente mantenuti inerbiti naturalmente, vengono effettuate più trinciature nel periodo tra agosto-ottobre. Le potature sono eseguite manualmente, in due diversi periodi: febbraio-marzo e periodo estivo. La concimazione viene effettuata, nel periodo autunno-primavera: è previsto principalmente l'uso del letame. La raccolta delle drupe, a mano o con l'aiuto di mezzi agevolatori (pettini pneumatici), posizionando le reti sul suolo, viene eseguita all'invaiatura del frutto e si protrae dai primi di novembre a fine dicembre. La molitura avviene entro le 24 ore dalla raccolta. Le olive vengono sottoposte a defogliazione e/o lavaggio a temperatura ambiente.

CENNI STORICI In una descrizione dei beni della parrocchia di San Lorenzo Martire di Colli risalente al 1714 è stato ritrovato un primo riferimento esplicito a un'oliva Ciera presente in quei terreni almeno dal 1676. Negli anni '40 del '900, la varietà era già considerata "residuale" perché i sostegni economici dati a favore del rinnovamento degli oliveti avevano innescato un processo embrionale di sostituzione varietale. Nonostante ciò, la varietà locale restava caratteristica della zona e meritevole di attenzione. Gli esemplari censiti di Ciera dei Colli sono tutti ultracentenari e di grandi dimensioni. Purtroppo il loro numero contenuto fanno sì che la varietà, nonostante i diversi areali di ritrovamento, sia comunque a rischio di erosione genetica e per questo iscritta al Registro Volontario Regionale come previsto dalla LR 15/2000 – Tutela delle risorse genetiche autoctone di interesse agrario. Dalla chioma verde intenso, la Ciera si adatta bene alle impervie zone collinari dei Monti Ernici dove la coltivazione dell'olivo è molto diffusa. È presente anche a Veroli, dov'è nota come Glivastrglie e in modo più sporadico anche nei comuni circostanti, come a Fontana Liri superiore o ad Alatri, dove prende il nome di Acera o Urlana. L'indicazione del toponimo "dei Colli" è stata aggiunta dalla cooperativa "Ciera dei Colli" in riferimento alla località "Colli di Monte San Giovanni campano". La cooperativa raccoglie soci provenienti anche dai comuni contermini.





OLIO MONOVARIETALE EXTRAVERGINE DI ITRANA

Territorio interessato alla produzione

Provincia di Latina e parte delle province di Roma e Frosinone

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO L'Itrana è una varietà autoctona a duplice attitudine, utilizzata prevalentemente per la produzione di olive da mensa verdi, e più comunemente cangianti o nere, oltre che per l'estrazione dell'olio, con resa media del 18-21%. La pianta, a portamento assurgente ed elevata vigoria, ha chioma di media densità, rami fruttiferi semipenduli con media lunghezza degli internodi, foglie ellittico lanceolate di colore verde intenso nella pagina superiore. La drupa di forma tondeggiante è di grandi dimensioni (4-5 g). Il periodo ottimale di raccolta è novembre-dicembre. L'olio presenta un buon fruttato armonico, gusto prevalentemente dolce, delicato e morbido con leggere note amare e un più percettibile piccante in chiusura; il colore è verde tendente al giallo. L'Itrana è adatta per impianti a bassa densità; le forme di allevamento preferite sono a vaso policonico, cespugliato.

METODO DI PRODUZIONE Le piante di Itrana vengono impiantate con un sesto medio di m 6x5. La forma di allevamento prevalente, utilizzata dagli olivicoltori, è quella a vaso policonico. La potatura, eseguita manualmente, avviene a febbraio inizi di aprile. La concimazione è praticata esclusivamente con concimi organici naturali; frequente è la pratica del sovescio con favino o favino e farro.
La lotta ai parassiti viene effettuata nel rispetto della lotta guidata, evitando l'uso indiscriminato degli anticrittogamici. Al momento della raccolta, novembre-dicembre, vengono posti sul terreno intorno alla pianta e per tutta la sua proiezione, i teli-raccolta drupe. L'operazione di raccolta viene eseguita manualmente con mezzi agevolatori (pettini) evitando la battitura. Le drupe raccolte vengono poste in cassette di legno o plastica alte non più di 50 cm e un peso non superiore a 20 kg, in modo da evitare il riscaldamento e portare al frantoio per essere molite nell'arco delle 24 ore. All'arrivo al frantoio, le olive subiscono il lavaggio in acqua a temperatura ambiente, in modo da eliminare le impurità, la gramolatura e la centrifuga, generalmente a freddo, a ciclo continuo. Dopo la molitura, l'olio viene decantato in silos di acciaio coibentato, grazie al quale si evitano sbalzi di temperatura.

CENNI STORICI La coltivazione della varietà Itrana e la produzione dell'olio che ne deriva fanno parte, da tempi remoti, della storia e della cultura delle zone pedemontane del basso Lazio, un tempo ricadenti nel distretto di Gaeta, in Terra di Lavoro e parte del Regno delle Due Sicilie fino all'Unità d'Italia.
Apprezzata anche come oliva da mensa grazie alle dimensioni e alle caratteristiche organolettiche, l'oliva Itrana ha rappresentato e rappresenta ancora oggi un alimento alla base della dieta locale e di molte preparazioni. Trattata in in salamoia al naturale è comunemente conosciuta come Oliva di Gaeta DOP.

a tavola

SPAGHETTI ALL'ITRANA

Ingredienti: olio extravergine monovarietale di Itrana, aglio, alici o acciughe, peperone dolce e polpa di pomodoro.
Procedimento: bollire gli spaghetti in abbondante acqua e nel frattempo preparare una la salsa di pomodoro con olio monovarietale di Itrana, aglio, pezzetti di alici o acciughe e striscioline di peperoni. Terminata la cottura degli spaghetti: versarli nella padella con la salsa e passarli fuoco lento per una decina di minuti. Aggiunti un cucchiaio di capperi, le olive itrane snocciolate ed il prezzemolo



OLIO MONOVARIETALE EXTRAVERGINE DI MARINA

LEGAME CON LA BIODIVERSITÀ

Territorio interessato alla produzione
Alvito, Gallinaro, Picinisco, San Donato Val di Comino, Settefrati (FR)

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO Quest'olio monovarietale extravergine si estrae dai frutti della varietà locale Marina, coltivata esclusivamente nei comuni di San Donato Val di Comino, Alvito, Settefrati, Gallinaro e Picinisco in Val di Comino e in particolare a una quota compresa tra i 500 e 800 m. La varietà è autosterile e si avvantaggia dell'impollinazione incrociata con piante di varietà Moraiolo, da sempre presenti in piccola quantità negli oliveti. La a pianta, con un portamento assurgente di limitata vigoria, presenta una chioma mediamente densa, la lunghezza media degli internodi dei rami fruttiferi, foglie piccole e di colore verde chiaro nella pagina superiore. Ha una bassa suscettibilità alla mosca se la pianta è coltivata in quota come succede nell'areale. Le drupe, di taglia medio-grande, hanno una epoca di inolizione e una cascola tardiva. La resa è buona e l'olio che si ottiene è molto ricco in polifenoli, con un profilo aromatico caratterizzato da sentori di erba, mandorla, carciofo e pomodoro.

METODO DI PRODUZIONE Gli oliveti di Marina in Val di Comino presentano spesso un sesto d'impianto di tipo irregolare o riconducibile al 6x7 metri. La forma di allevamento prevalente è il vaso policonico impalcato a tre branche. In molti oliveti della zona sono presenti forme di allevamento indefinite. L'oliveto è mantenuto inerbito naturalmente; ogni 5-6 anni viene praticato il sovescio con favino. Vengono effettuate più trinciature all'anno nel periodo primavera-autunno, una viene effettuata poco prima della raccolta. La potatura viene eseguita manualmente da febbraio ad aprile di ciascun anno o ogni due anni. La concimazione viene effettuata con soli prodotti organici nel periodo autunno-primavera. La raccolta delle drupe si protrae dalla prima decade di novembre a fine dicembre e viene effettuata a mano o con l'aiuto di mezzi agevolatori (pettini), posizionando le reti sul suolo. Le olive raccolte vengono poste in contenitori rigidi, traforati, della portata massima di 25 kg. La molitura avviene entro le 48 ore dalla raccolta. Le olive vengono sottoposte a defogliazione e/o lavaggio a temperatura ambiente. L'estrazione dell'Olio monovarietale extravergine di oliva Marina, avviene soltanto con processi meccanici e fisici. L'olio monovarietale extra vergine di oliva viene immagazzinato in recipienti di acciaio inox.

CENNI STORICI L'olivo Marina è una varietà locale, autoctona, a cui le comunità locali sono fortemente attaccate e rappresenta un elemento identitario del paesaggio della Val di Comino sul versante rivolto verso il Parco nazionale d'Abruzzo, Lazio e Molise. Questo olivo si arrampica fino a sfiorare i 700 metri di altitudine, dimostrando una grande resistenza alle gelate. Il frutto sembra disegnato dal freddo preappenninico: ha una forma leggermente ricurva e un colore violaceo e screziato quando giunge a maturazione. L'adattamento alle condizioni climatiche e la buona resistenza alle comuni malattie hanno fatto sì che la varietà non venisse sostituita a favore di altre e questo sia negli appezzamenti familiari con poche piante, sia nelle aziende olivicole con produzioni destinate al mercato e all'esportazione. Oggi i progressi agronomici e tecnologici garantiscono un'ottima qualità dell'olio estratto dalla Marina e hanno fatto in modo di rivelarne gli elementi aromatici come la piccantezza, dovuta all'alto contenuto in polifenoli. Forse proprio il sapore amaro dell'oliva sta all'origine del nome ("amarina"), anche se la tradizione locale lo vuole legato a quello di De Marinis, un farmacista che - si dice - a fine '700 riportò quest'olivo capace di opporsi al gelo dai lontani Pirenei. La diffusione dell'olivicoltura in Val di Comino però risale almeno al Medioevo e all'opera dei monaci benedettini di San Donato, che qualcuno vorrebbe implicati nella diffusione di questa importante varietà.
Qualunque sia l'origine, la Marina è coltivata da generazioni su diverse centinaia di ettari. Nonostante ciò è iscritta al Registro Volontario Regionale (LR 15/2000) con un grado di erosione genetica "media". Infatti non è esente da pericoli, rappresentati in primis dai cambiamenti climatici e dall'areale di diffusione circoscritto.



OLIO MONOVARIETALE EXTRAVERGINE DI OLIVASTRONE

Territorio interessato alla produzione
Sabina reatina e romana (RI, RM)

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO L'olio monovarietale extravergine di Olivastrone deriva dalla varietà autoctona Olivastrone, Olea europea sativa. Il frutto (drupa) si presenta di grandezza media, di colore da verde a viola scuro, di forma ellissoidale un po' allungata, poco pruinosa, con numerose lenticelle piccole. La pianta si caratterizza per grandi dimensioni, elevata vigoria e produttività buona ma non costante; è presente negli uliveti delle province di Roma e Rieti. Alla degustazione, l'olio è particolarmente apprezzato per il suo singolare aroma di fruttato maturo e profilo aromatico caratterizzato da erba, carciofo e pomodoro. Presenta, inoltre, un basso contenuto in polifenoli. Il rapporto in acidi grassi insaturi/saturi e il contenuto in acido oleico determinano un olio con fluidità bassa e senso di grossolano.

METODO DI PRODUZIONE Gli indicatori della qualità, indice di pigmentazione e durezza della polpa danno come periodo ottimale di raccolta media metà novembre. Le olive raccolte, vengono poste in contenitori rigidi, traforati, della portata massima di 25 kg. La molitura avviene entro le 48 ore dalla raccolta. Le olive vengono sottoposte a defogliazione e/o lavaggio a temperatura ambiente, segue la frangitura, gramolatura dolce (per circa 40 minuti) e a temperatura controllata al fine di omogeneizzare la pasta stessa e garantire una migliore estrazione della parte oleosa e separazione dell'olio d'oliva dall'acqua di vegetazione. L'ultima fase di lavorazione si svolge mettendo l'olio in diversi contenitori di acciaio in base alla sua acidità. La spremuta che deriva da queste olive dal colore bruno intenso è molto apprezzata dai professionisti del settore di ristorazione perché si sposa particolarmente al gusto delle carni rosse, delle verdure grigliate e delle zuppe contadine.

CENNI STORICI Nel Lazio, e in modo particolare nell'antico territorio della Sabina, la coltivazione dell'olivo e l'estrazione dell'olio di oliva ha origini antichissime. Basti pensare alla presenza di olivi secolari come l'Olivone di Canneto Sabino (Rieti), che con i suoi 2000 anni è tra i più vetusti in d'Europa, nonché al prestigioso riconoscimento comunitario, della menzione Sabina DOP attribuita fin dal 1996. L'Olivastrone è una varietà locale presente sul territorio e nominata da documenti notarili di fine '800, in cui tra le piante fruttifere presenti in un appezzamento acquistato dall'Abbazia di Farfa, il nuovo proprietario entrava in possesso non solo del famoso Olivone di Canneto ma anche di alberi "della varietà olivastrone".





OLIO MONOVARIETALE EXTRAVERGINE DI ROSCIOLA DEL LAZIO

Territorio interessato alla produzione

Bellegra, Gallicano nel Lazio, Genazzano, Gerano, Olevano Romano, Pisoniano, Roiate, San Vito Romano, Tivoli (RM), Acuto, Anagni, Paliano, Piglio, Serrone (FR)

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO L'olio monovarietale extravergine di Rosciola del Lazio si presenta leggermente velato, di colore giallo dorato con riflessi verdi. All'olfatto è di buona intensità e persistenza ed è caratterizzato da sentori di fruttato verde; il profumo principale è di mela ed erba. Al gusto, è armonico e fruttato, con note decise di amaro e piccante in chiusura, legato a un elevato contenuto in polifenoli. Il rapporto in acidi grassi insaturi/saturi e il contenuto in acido oleico determinano un olio con fluidità elevata. L'acidità espressa in acido oleico è al massimo dell'1% e all'assaggio non presenta assolutamente difetti ma sentore di erba, mandorla e carciofo. Si esprime al meglio con olive di cui è stata anticipata la raccolta. La delicatezza del suo aroma, lo rende ideale per il pesce e pietanze dal gusto delicato.

METODO DI PRODUZIONE La pianta della varietà Rosciola del Lazio possiede vigoria medio bassa e portamento assurgente; è una varietà locale del Lazio, ma non a rischio di erosione, ben rappresentata sui Monti Prenestini ed Ernici e nella zona dei Colli Albani. L'epoca di maturazione dei frutti della Rosciola è precoce. L'invaiatura è scalare e procede irregolarmente dall'apice verso la base. Le drupe presentano una ridotta resistenza al distacco. La raccolta viene effettuata prevalentemente a mano o a mezzo di pettini meccanici; le drupe hanno scarsa resistenza al distacco. Le olive raccolte, vengono poste in contenitori rigidi, traforati, della portata massima di 25 kg. La molitura avviene entro le 48 ore dalla raccolta. Le olive vengono sottoposte a defogliazione e/o lavaggio a temperatura ambiente, segue la frangitura, gramolatura dolce (per circa 40 minuti) e a temperatura controllata, al fine di omogeneizzare la pasta stessa e garantire una migliore estrazione della parte oleosa e separazione dell'olio d'oliva dall'acqua di vegetazione. L'ultima fase di lavorazione si svolge mettendo l'olio in diversi contenitori di acciaio in base alla sua acidità. Produttività elevata e costante; resa in olio medio-alta.

CENNI STORICI La Rosciola del Lazio è una varietà autoctona non a rischio di erosione genetica perché ancora ben rappresentata negli oliveti regionali, soprattutto nei comuni di Olevano Romano, San Vito Romano, Genazzano, Gerano e Pisoniano (RM). In altri contesti, come nell'alto Frusinate e sui Colli Albani, questa varietà risulta sporadica ma pur sempre apprezzata e riconosciuta (Baldacci et al, Progetto Rosciola, 2023). La Rosciola è citata nelle fonti agronomiche come una varietà caratteristica della provincia di Roma a partire dalla prima metà dell'800 (Sebastiani, Viaggio a Tivoli, 1828). La presenza nell'agro tiburtino l'ha resa nota anche come Rosciola di Tivoli (Baldacci et al, Progetto Rosciola, 2023), ma sappiamo che ancora nel secondo dopoguerra, i sabini la chiamavano San Vitese, individuandone l'origine sui Monti Prenestini (San Vito Romano), dove tutt'oggi è preponderante e dove non si contano gli esemplari di dimensioni imponenti e ultracentenari.





OLIO MONOVARIETALE EXTRAVERGINE DI SALVIANA

LEGAME CON
LA BIODIVERSITÀ

Territorio interessato alla produzione
Sabina reatina e romana (RI, RM)

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO L'olio monovarietale extravergine di Salviana è ottenuto dalle varietà Salviana, così chiamata in provincia di Roma, nota invece come Fecciara, nel Reatino. È presente in forma di piante sparse negli oliveti della Sabina, sui Monti Lucretili e di Tivoli. Questa varietà condivide lo stesso genotipo della varietà Ciera dei Colli, della Sirole e della Vallecorsana, anche se, le condizioni pedoclimatiche, i sistemi di allevamento, le cure e la modalità di estrazione dell'olio fa si che il prodotto mantenga delle caratteristiche distintive in ciascuna zona di produzione.
Varietà locale tendenzialmente tardiva, i rilievi nella terza epoca di raccolta, hanno mostrato la penetromatria con un valore molto alto (471 ± 28 g), che sta a indicare una grande attitudine a produrre oli potenzialmente di pregio. L'olio, fruttato armonico, prevalentemente dolce, con punta di amaro e piccante che lascia sensazioni gradevoli, presenta colore giallo intenso. Nonostante si possano contare diversi ettari coltivati a Salviana/Ciera/Sirole/Vallecorsana, il genotipo è considerato parte della biodiversità olivicola regionale a rischio di erosione genetica e per questo la varietà è tutelata e iscritta al Registro Volontario Regionale come da LR 15/2000.

METODO DI PRODUZIONE Le piante di Salviana presentano forma di allevamento generalmente a vaso policonico cespugliato. La potatura viene eseguita manualmente a febbraio-marzo di ciascuno anno. La concimazione avviene esclusivamente con la pratica del sovescio di leguminose e la lotta ai parassiti viene effettuata nel rispetto della lotta guidata, evitando l'uso indiscriminato degli anticrittogamici. Al momento della raccolta vengono posti intorno alla pianta, per tutta la sua proiezione sul terreno, i teli di raccolta delle drupe. L'operazione di raccolta viene eseguita manualmente con mezzi agevolatori (pettini), evitando la battitura. Le drupe raccolte vengono poste in cassette di legno o plastica alte non più di 50 cm, di peso non superiore a 20 kg, in modo da evitare il riscaldamento. Le drupe raccolte vengono condotte al frantoio, per essere molite nell'arco delle 24 ore dalla raccolta. All'arrivo al frantoio le olive vengono lavate in acqua a temperatura ambiente, in modo da eliminare le impurità. Le olive vengono gramolate in frantoi tradizionali. Dopo la molitura, l'olio viene decantato in silos di acciaio coibentato, grazie al quale si evitano sbalzi di temperatura, e successivamente, viene imbottigliato.

CENNI STORICI La Salviana fino alla metà del '900 era considerata tra le varietà minori ma importanti della provincia di Roma, dov'era ritenuta una pianta vigorosa con ottima resa in olio. In quel periodo storico, la coltivazione dell'olivo nella sola Palombara Sabina si espandeva su una superficie di oltre 1.800 ettari in coltura specializzata e su circa 560 ettari in coltura promiscua. In Sabina sono state rintracciate numerose piante centenarie di questa varietà. La datazione al radio carbonio 14 di un esemplare antico ha identificato un olivo monumentale di Salviana di circa 285 anni di età che si trova nel territorio di Palombara Sabina in località Sant'Antonio. La varietà è nota in provincia di Rieti e al confine con l'Umbria con il nome di Fecciara, talvolta Scacacciara o Nebbiara. Le analisi genetiche hanno evidenziato che il genotipo della Salviana coincide con quello della Ciera dei Colli, Sirole, Vallecorsana, anche se olio e storia risultano distinguibili.





OLIO MONOVARIETALE EXTRAVERGINE DI SIROLE

LEGAME CON LA BIODIVERSITÀ

Territorio interessato alla produzione

Civitella San Paolo, Fiano Romano, Filacciano, Nazzano, Ponzano Romano, Rignano Flaminio, Sant'Oreste, Torrita Tiberina (RM)

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO Quest'olio monovarietale extravergine è ottenuto esclusivamente dalla spremitura dei frutti di Sirole, una varietà locale chiamata così sul Monte Soratte, in provincia di Roma, nota anche come Vallecorsana nel basso Lazio, Salviana o Fecciara in Sabina e Ciera nel Frusinate, in prossimità dei Monti Ernici. Sebbene il genotipo sia identico, le condizioni pedoclimatiche, i sistemi di allevamento, le cure e la modalità di estrazione dell'olio caratterizzano l'olio monovarietale di Sirole rendendolo distinguibile. L'olio estratto dai frutti della Sirole è risultato caratterizzato da sensazioni mature, buoni amaro e piccante, mediamente armonico; olio fine in quanto il rapporto acidi grassi insaturi/saturi è alto (6,75). Varietà nota per l'elevata produttività, per la qualità dell'olio che ne deriva e per la particolare adattabilità alle tecniche della moderna olivicoltura. La pianta è vigorosa, con portamento assurgente, chioma densa, foglie ellittico lanceolate e drupa di forma ovoidale, Il frutto presenta un'epoca di invaiatura precoce e una di maturazione media. Il periodo ottimale di raccolta ricade intorno alla metà di ottobre. La Sirole è una risorsa autctona a rischio di erosione genetica, tutelata della LR 15/2000 - Tutela delle risorse genetiche autoctone di interesse agrario.

METODO DI PRODUZIONE La Sirole viene coltivata dagli agricoltori e olivicoltori locali che nei decenni, hanno recuperato piante da vecchi oliveti rimettendole in produzione attraverso la pulizia degli appezzamenti con diversi sesti d'impianto, piuttosto distanziati, evidenziando sistemi olivicoli dove un tempo era praticata la consociazione con specie erbacee o altri fruttiferi, o con il pascolo degli ovini. La varietà locale è stata moltiplicata al fine di realizzare nuovi impianti più fitti (6x6). Il vaso policonico è una delle forme di potatura e allevamento più diffuse. La lavorazione autunnale viene praticata a una profondità massima di 25 cm, in modo da aumentare la capacità di immagazzinamento idrico del terreno; in primavera ed estate vengono eseguite le sarchiature. La potatura viene eseguita durante l'inverno o all'inizio della primavera. Quella effettuata durante il periodo primaverile- estivo interessa interventi limitati alle piante in allevamento (cimatura e controllo dei germogli) o asportazione dei polloni. Quella invernale, invece, viene eseguita esclusivamente su piante in riposo vegetativo. Il periodo utile è quello che va dalla raccolta del prodotto fino al germogliamento primaverile. La raccolta delle drupe avviene da ottobre a dicembre manualmente o con mezzi agevolatori e meccanici. Le olive raccolte, vengono poste in contenitori rigidi, traforati e, una volta giunte al frantoio, sono sottoposte a pulitura e/o lavaggio a temperatura ambiente. L'estrazione dell'olio monovarietale extravergine Sirole avviene soltanto con processi meccanici e fisici. L'olio ottenuto viene immagazzinato in locali bui, climatizzati a 16-17°C e in recipienti idonei. La zona tipica di produzione, ricade nell'area settentrionale della provincia di Roma, a partire dalle pendici del monte Soratte, a circa 200-250 m di quota. Gli agricoltori sono organizzati in una cooperativa per valorizzare le produzioni e mettere a punto la filiera dell'olio ottenuto dalla varietà locale.

CENNI STORICI Il monte Soratte si erge a cavallo tra la provincia di Roma e quella di Viterbo, in una zona particolarmente vocata alla coltivazione dell'olivo. È questo l'areale privilegiato della varietà locale Sirole, apprezzata per il "frutto piccolo ma capace di produrre olio di ottima qualità". Poco prima della Seconda guerra mondiale era annoverata tra le varietà principali della zona. Per le sue caratteristiche interessanti, è stata inclusa nel programma di individuazione clonale a scopo migliorativo promosso dall'Ersal e condotto a metà degli anni '80, insieme alle principali varietà da olio del Lazio. Essendo a rischio di erosione, è stata iscritta nel 2009 nel Registro Volontario Regionale, ma solo nel 2021 si è avuta certezza che dal punto di vista genetico, sia identica alla Ciera dei Colli, Salviana, Vallecorsana. Si tratta dunque sinonimi dello stesso genotipo, pur avendo storie, adattamento e olio molto diversi tra loro. La trasformazione del nome Sierola in Sirole è dovuta a un processo di italianizzazione compiuto dagli olivicoltori del Soratte avvenuta al principio degli anni '80 del '900, quando furono compiuti i primi passi per recuperare la varietà.










PRODOTTI VEGETALI
ALLO STATO NATURALE O TRASFORMATI

L'AGROALIMENTARE TRADIZIONALE DAI TERRITORI DEL LAZIO



ACTINIDIA

Territorio interessato alla produzione

Artena, Lanuvio, Ardea (RM), Aprilia, Cisterna di Latina, Cori, Latina, Pontinia, Priverno, Sabaudia, Sermoneta, Sezze (LT)

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO Bacca di forma cilindrico-ovoidale, con buccia sottile, di colore bruno chiaro con fondo verde, ricoperta da una fine peluria. La polpa è verde smeraldo, la columella è bianca, morbida, circondata da una corona di numerosi semini neri disposti a raggiera. Il peso commerciale oscilla tra i 70 e i 200 g. Consumata al giusto grado di maturazione, ha sapore dolceacidulo, gradevole.

METODO DI PRODUZIONE Le forme di allevamento adottate sono il tendone e/o la pergoletta. Il terreno, fresco e profondo, ben drenato e ricco di ferro e magnesio, è coltivato nell'interfilare e diserbato lungo il filare, oppure inerbito con taglio periodico della vegetazione erbacea. L'irrigazione è praticata mediante la tecnica dell'aspersione o della nebulizzazione sotto-chioma. La potatura è eseguita nel periodo invernale. La raccolta del frutto avviene tra fine ottobre e inizio novembre ma, la particolare radiazione globale e la mancanza o quasi di gelate precoci nella zona, dà la possibilità di posticipare la raccolta fino alla seconda decade di novembre, permettendo il raggiungimento nei frutti di un contenuto zuccherino di 6,5-7 gradi Brix. Il maggior grado zuccherino, consentendo l'abbassamento della temperatura di conservazione di alcuni decimi di gradi centigradi, assicura una conservazione, anche in atmosfera normale, di almeno due o tre mesi in più rispetto alla media. I frutti raccolti vengono lavorati nei centri specializzati, calibrati meccanicamente e conservati a bassa temperatura.

CENNI STORICI La provincia di Latina è tra le prime in Italia a ospitare impianti specializzati nella coltura dell'Actinidia a partire dai primi anni '70. Nel 1971 viene realizzata una piantagione sperimentale a Borgo Montenero di San Felice Circeo, mentre nel 1974 a Borgo Flora si mettono a coltura i primi due ettari, descritti in un articolo della rivista Pontina Informazione, edita dalla Camera di Commercio di Latina, nell'anno 1975. Dal 1970 numerosi sono gli articoli pubblicati sia su quotidiani che su riviste specializzate a tiratura nazionale e internazionali, che testimonino il progressivo sviluppo dell'Actinidia nell'area pontina. Anche il mensile Italia Agricola, nel 1975, pubblica un articolo sull'argomento. Nel 1978 viene organizzato a Torino il primo convegno sull'Actinidia, nel corso del quale la zona dell'Agro Pontino è indicata quale zona italiana particolarmente vocata a tale produzione.



a tavola

BAVARESE ALL'ACTINIDIA

Ingredienti: 5 actinidie mature, 2 uova, 100 g di zucchero, 1 cucchiaio di farina, 1/4 di litro di latte, 1 bustina di vanillina, 5 fogli di colla di pesce, 1 bicchierino di rhum, 250 g di panna fresca, gelatina di frutta, sale.

Procedimento: sbucciare 4 actinidie, frullarne la polpa e passare il composto al setaccio. In una terrina lavorare i tuorli d'uovo con lo zucchero, fino ad ottenere una crema spumosa. Incorporarvi la farina, un pizzico di sale, le chiare battute a neve, la polpa di kiwi e profumare con la vanillina. Accorparvi lentamente il latte. Versare il composto in una casseruola e metterla al fuoco. Mescolare con cura fino a portarlo lentamente a ebollizione e lasciare bollire per 2 minuti. Ammorbidire in acqua fredda i fogli di colla di pesce, scolarli, strizzarli e aggiungerli al composto assieme al rhum. Lasciare raffreddare. Montare la panna e aggiungerla al composto raffreddato. Versare in uno stampo da budino e porre in frigo, a consolidarsi, per mezza giornata. Capovolgere la bavarese su un piatto di portata, decorare con fettine di kiwi tagliate sottili e lucidare con gelatina di frutta.



AGLIO ROSSO DI CASTELLIRI

LEGAME CON
LA BIODIVERSITÀ

Territorio interessato alla produzione
Castelliri, Isola del Liri (FR)

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO La pianta dell'Aglio rosso di Castelliri, specie Allium sativum L., varietà locale Aglio rosso di Castelliri, presenta portamento da eretto a semieretto, con colore delle foglie verde, d'intensità media. Il bulbo, avvolto da tuniche bianche ben aderenti, presenta forma ellittica da larga a stretta in sezione longitudinale e tondeggiante in sezione trasversale. Il bulbo è formato da 10-14 bulbilli medio grandi, avvolti da una tunica dal colore caratteristico che va dal rosa al porpora. Il colore della polpa tende al giallo. Il sapore è acre, pungente e piccante. I bulbilli dell'Aglio rosso di Castelliri provengono dalla coltivazione della varietà autoctona a rischio di erosione genetica, Aglio rosso di Castelliri, tutelata dalla Legge Regionale 15/2000.

METODO DI PRODUZIONE La preparazione del terreno inizia con l'aratura nel periodo estivo seguita poi da interventi di amminutamento del terreno. I bulbi prima della semina devono essere separati ("sgranatura") nei bulbilli (fenotipicamente migliori) poco prima dell'impianto, che verranno posti nel terreno da metà novembre a tutto gennaio. Solo in casi eccezionali, s'impiantano nel periodo di marzo-aprile. Gli agricoltori hanno la cura di posizionarli a circa 3-4 cm di profondità e con l'apice rivolto verso l'alto al fine di favorire la rapida emergenza del germoglio. Il sesto d'impianto varia tra le file da 25 a 45 cm e lungo la fila da 10 a 15 cm; la densità d'impianto può variare quindi da 15 a 40 bulbilli al mq. A maggio viene eseguita la "starlatura", operazione esclusivamente manuale, con la quale si sfila lo scapo fiorale o tallo ("cazzarieglie"). Si esegue in tarda mattinata, all'innalzarsi della temperatura e ha lo scopo di favorire l'ingrossamento dei bulbi e permette alla pianta di essere intrecciata. L'aglio giunge a maturazione ed è pronto per essere raccolto quando le foglie sono gialle o secche e iniziano a piegarsi sul terreno: il momento ottimale cade tra il 1 al 15 giugno. Dopo l'estirpazione le piante vengono lasciate per 4-5 giorni ad asciugare sul terreno. Le piante essiccate vengono raggruppate in mazzi da 25-50 teste e appese in ambienti asciutti e ventilati per un mese. Le code (foglie) delle piante da intrecciare, vengono lasciate a mollo in acqua, all'interno di tini di legno, per un'intera nottata, dopodiché si intrecciano a mano. Ogni treccia contiene da 10 a 50 teste di aglio.

CENNI STORICI Anticamente, essendo Castelliri comune del Circondario di Sora in provincia di Terra di lavoro del Regno di Napoli, le direttrici del commercio dell'aglio raggiungevano più facilmente la capitale del Regno di Napoli. Dalla Statistica del Regno di Napoli nel 1811, Terra di Lavoro, VII Agricoltura e suoi prodotti, si apprende che: "Fra le cepacee coltiviamo: l'aglio (Allium sativum), il porro (Allium porrum), la cipolla (Allium coepa) di cui abbiamo molte varietà". Il legame storico con Napoli è rimasto saldo fino alla seconda guerra mondiale, quando lo smercio avveniva attraverso la piazza di Isola Liri dove si incontravano i compratori di Afragola. Successivamente, negli anni '70 del '900 l'Aglio rosso oltre a essere ricercato in molti paesi della provincia come Veroli e Fiuggi, ha trovato la via per i mercati di Roma, fino a raggiungere il nord Italia dove si vendeva anche a 7-8 mila lire al kg.



a tavola

AGLIO ROSSO DI CASTELLIRI MARINATO

Ingredienti: per 3 vasetti da 150 ml: 350 ml di aceto di vino bianco, 4 teste di Aglio rosso di Castelliri fresco, 3 foglie di alloro, 3 chiodi di garofano, 3 bacche di ginepro, 15 grani di pepe misto, 1 cucchiaino di sale, 350 ml di vino bianco secco, 1 cucchiaino di zucchero.

Procedimento: prendere le teste di aglio, separare i vari spicchi e privarli della buccia esterna. Porre in un tegame l'aceto e il vino bianco unitamente alle spezie, al sale e allo zucchero; portare gli ingredienti a bollore e poi aggiungere gli spicchi di aglio. Riempire i vasetti con gli spicchi di aglio e versarvi sopra il composto di aceto e vino caldo. Lasciarli riposare per un mese prima di consumarli.



AGLIO ROSSO DI PROCENO

LEGAME CON
LA BIODIVERSITÀ

Territorio interessato alla produzione
Acquapendente, Proceno (VT)

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO L'Aglio rosso di Proceno è una varietà locale appartiene alla specie Allium sativum L. La pianta si caratterizza per accrescimento determinato con portamento eretto; altezza della pianta 45±2 cm. Le foglie sono guainanti alla base, lunghe 60-80 cm, lineari, lisce, di colore verde-grigio. L'infiorescenza apicale è a ombrella recante bulbilli derivati dalla trasformazione di gemme fiorali. La parte edule è rappresentata dal bulbo che risulta costituito da 14±3 bulbetti. Le tuniche che avvolgono il bulbo sono di colore biancastro mentre quelle che avvolgono i bulbetti sono di color rosso-vino. La diffusione e le caratteristiche qualitative che lo rendono peculiare dipendono dalla tipologia dei terreni, situati a 400-450 m s.l.m. e dal clima di tipo temperato sublitoraneo. I bulbilli dell'Aglio rosso di Proceno provengono dalla coltivazione della varietà locale a rischio di erosione genetica, Aglio rosso di Proceno, e per questo tutelata dalla Legge Regionale 15/2000.

METODO DI PRODUZIONE Si coltiva prevalentemente nei terreni a forte presenza argillosa, tenaci, tipici delle colline che si innalzano fino a 480 m s.l.m. su tutto il territorio di Proceno. La lavorazione ha inizio con l'interramento delle paglie del cereale e procede attraverso uno o più passaggi con un erpice a dischi, fino alla profondità di 15-20 cm. Altrimenti si procede a una lavorazione profonda 30 cm con l'aratro. La semina viene effettuata a mano, previa separazione e selezione dei bulbilli, da dicembre a febbraio. Per la semina si procede con la formazione di un solchetto profondo 7-10 cm e la disposizione dei bulbilli nella parte centrale con il cercine, (ovvero gli abbozzi radicali), rivolto verso il basso. La distanza tra la fila e l'interfila è determinata da ogni singola azienda secondo quanto tramandato in famiglia. In genere si adotta una distanza sulla fila pari a 10-15 cm e una interfila di 25-70 cm, con una conseguente densità di 10-27 piante a mq. Al momento della semina si procede anche alla concimazione. Il controllo della flora infestante è effettuato prevalentemente a mano, con l'uso di zappe o guanti. Nel periodo di maggio, durante la fase dell'allungamento dello scapo fiorale si procede alla sua recisione a mano, estirpandolo dal palco superiore delle foglie, per favorire la formazione dei bulbilli all'interno del bulbo. La raccolta si esegue manualmente verso la fine di giugno, inizio luglio. Il prodotto raccolto viene essiccato per circa 2 mesi sotto capannoni ben ventilati e tenuto insieme in mazzi o in sontuose trecce dette "reste", da cui il modo di dire locale "arrestare l'aglio".

CENNI STORICI Non si conosce l'origine di questa particolare varietà di aglio rosso che nel corso del tempo si è adattata all'ambiente. I più anziani agricoltori di Proceno, intervistati, affermano che "è sempre esistita". L'impiego di aglio nell'alimentazione umana è millenario. Ben documentata la presenza di questa pianta negli orti viterbesi e in Val di Lago in epoca medievale, in quanto usato, oltre che in cucina, nella farmacopea, per le virtù terapeutiche e antisettiche. Un altro documento cinquecentesco cita l'Aglio rosso accompagnandolo a un disegno della "resta" (treccia dell'aglio) poggiata su una sedia. La Pro Loco di Proceno organizza una festa per celebrare l'Aglio rosso che si svolge ogni anno in estate.



a tavola

ABBACCHIO ROMANO IGP ALL'AGLIO ROSSO DI PROCENO
Ingredienti: aglio rosso di Proceno, Abbacchio Romano IGP, olio extravergine di oliva, sale, pomodoro e verdura
Procedimento: la preparazione dell'abbacchio all'aglio si esegue in una padella dove si pone tanto aglio intero con la buccia, abbinato ad un tipo di verdura a piacere. Si fa soffriggere in olio extravergine di oliva, si aggiunge l'Abbacchio Romano IGP e si fa rosolare; infine si aggiunge la salsa di pomodoro e si fa cuocere.



ARANCIA ROSSA DI SUIO

Territorio interessato alla produzione
Castelforte (LT)

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO Varietà locale strettamente legata alle condizioni pedo-climatiche del territorio di Suio, frazione del comune di Castelforte (LT). Essendo la località termale situata a valle del parco naturale Roccamonfina-Foce del Garigliano (148 s.l.m.), il terreno di origine vulcanica è alcalino e contiene zolfo. Ciò permette la maturazione di arance che nell'immaginario comune sono tipiche ed esclusive della Sicilia. Nel territorio di Suio la produzione di arancia rossa si ottiene a partire dalle varietà Moro e Tarocco, il cui viraggio dal biondo al rosso è dovuto, oltre che alle caratteristiche già citate, anche alle temperature critiche minime e massime che sono causa degli sbalzi termici tipici di zone situate alle pendici di catene montuose. Suio è infatti una delle ultime propaggini dei Monti Aurunci, situata a incastro rispetto al vulcano Roccamonfina. Tali temperature, di concerto con le caratteristiche del terreno, permettono all'arancia di assumere la particolare colorazione sanguigna sia del succo (resa minima 40-50% ca) che della buccia. La buccia si presenta di color arancio con parti rossastre, con uno spessore esiguo. La polpa può essere completamente rossa o esserlo in parte, in base al grado di maturazione. La parte gialla non supera mai il 15% circa del totale. Entrambe le varietà sono quasi totalmente prive di semi. La loro forma va dal globoso all'ovoidale. In specifico, la varietà Moro è di base un'arancia rossa, ma la sua produzione nel territorio di Suio permette una esacerbazione di queste caratteristiche e conferisce una peculiare dolcezza al gusto, ed è per questo che è particolarmente richiesta sul mercato. La qualità Tarocco invece, che in altre condizioni pedo-climatiche rimarrebbe con il suo originario aspetto giallo, nel territorio in esame subisce una mutazione cromatica verso il rosso. La peculiarità principale della produzione di arancia rossa nel territorio di Suio sta nella possibilità di fornire ai mercati locali la varietà Moro in un lasso di tempo molto breve dalla raccolta, consentendo al consumatore di ottenere un prodotto fresco, oltre che locale.

METODO DI PRODUZIONE Gli impianti esistenti sono caratterizzati da una densità per ettaro pari a 600-700 piante, tuttavia i nuovi sesti di impianto sono stati realizzati considerando una densità/ha non più alta di 200-300 piante, in modo da mantenere le file ben distanziate tra loro e creare dei canali di passaggio per i potenti venti stagionali che caratterizzano l'area. La fioritura va dall'ultima decade di marzo alla prima di maggio. La potatura viene eseguita nel mese di maggio, successivamente alla fioritura. La concimazione (oltre a una blanda concimazione azotata entro marzo-aprile) non viene praticata, dato il terreno particolarmente ricco di minerali. Il periodo di raccolta, che va da fine dicembre a marzo-aprile, permette di immettere nel mercato l'arancia rossa dal mese di dicembre al mese di maggio. La resa/ha è di circa 300 q. Per quanto riguarda l'irrigazione, viene effettuata ogni 5-10 giorni nei periodi più caldi, in modo da ottenere una buona resa alla raccolta.

CENNI STORICI Nel territorio di Suio (Castelforte, LT), l'arancia è da sempre stata elemento distintivo, soprattutto la varietà rossa. Tuttavia, le prime e sicure testimonianze storiche sono legate alla sagra dell'arancia, organizzata annualmente dal 1977. La sagra ha luogo orientativamente la seconda settimana di giugno. Di tradizione, il prete del paese benedice le arance che verranno poi vendute e consumate nell'ambito della giornata stessa.





ARANCIO BIONDO DI FONDI

Territorio interessato alla produzione
Castelforte, Fondi, Formia, Gaeta, Monte San Biagio, Sperlonga (LT)

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO Varietà locale, presente esclusivamente nell'area pontina. Allo stato attuale vengono contemplate 3 varietà locali denominate: Biondo nativo (proviene dal seme dell'arancia gentile non innestata, presenta spine di 2-3 centimetri ed è poco resistente ai marciumi radicali); Biondo nativo d'innesto (è ottenuto dall'innesto su arancio amaro – melangolo – per migliorare la resistenza ai marciumi radicali, portando a piante meno spinose e più longeve); Biondo detto Porcino (è ottenuto da innesto su arancio amaro – melangolo – ma con marze di varietà Biondo già innestate, determinando piante con sviluppo vegetativo lento, con chioma globulare che ricorda l'aspetto di un fungo porcino, con spine molto piccole). Il frutto, di forma sferoidale, caratterizzato da buccia sottile, presenta una polpa succosa e dolcissima, di colore giallo-arancio, ricca di semi grossi e di forma allungata.

METODO DI PRODUZIONE La pianta è coltivata in appezzamenti di terreno con sesti d'impianto irregolari e caratterizzati da una elevata densità che va da 550 a 700 piante per ettaro; la forma di allevamento è a vaso; la potatura viene eseguita in aprile-maggio anche in fase di fioritura. La concimazione predominante è quella con concimi chimici ternari e organici con l'apporto di microelementi interrati nel periodo primaverile, prima della fioritura, in dosi minime. La raccolta, a seconda della località di coltivazione, inizia da fine febbraio, nel comune di Fondi e si protrae fino alla fine di luglio-agosto, nelle località di Suio, nel Comune di Castelforte (LT).

CENNI STORICI Il maggior numero di testimonianze si registra intorno al XVIII secolo, periodo in cui l'arancia assume un'importanza commerciale rilevante. Nella Statistica del regno di Napoli del 1811 si individua l'areale di produzione proprio nella Piana di Fondi e si riporta come "questo ramo di coltura in quei luoghi forma un capo di vendita, perché se ne fa un commercio colla provincia, collo Stato Romano, e a grossi carichi si spediscono per mare a Livorno, e a Genova". La Statistica fornisce inoltre i dati di produzione: "Nel 1815 da Gaeta si estrassero per mare di aranci e limoni 909.000, nel 1816, da giugno a luglio, 449.000; da Fondi nel 1815 si estrassero per mare di aranci e limoni 269.587, nel 1816, da giugno a luglio, 334.600". Nella famosa Inchiesta Jacini del 1883 sono descritte coltivazioni con esemplari aventi fusto di 40-50 cm di diametro, di 300 anni di età. Gli aranceti di Fondi caratterizzavano a tal punto il territorio che i viaggiatori dell'800, in Italia per i Gran Tour, ne parlano ampiamente nei loro racconti. Lo fanno Madame de Steel, Chateaubriand e Goethe. Quest'ultimo ricorda nei seguenti versi che: "Splendon tra le folie verdi, arance d'or". Nelle aree più vocate di Fondi e Suio (nel comune di Castelforte) esistono piante con più di un secolo di età. Agli inizi del '900 si stimavano circa 1000 ha, quasi tutti della varietà biondo e le superfici continuarono a crescere fino al 1950 toccando i 1500 ha, fino a quando gli effetti della bonifica idraulica avviati negli anni '30 portarono a un mutamento del microclima e delle colture tali che la produzione si ridimensionò. Oggi la superficie agrumicola è stimata in 700-750 ha, quasi completamente riconvertiti, mentre di arancio biondo si stimano ormai solo 5-6 ha, distribuiti in una miriade di appezzamenti specializzati.





ASPARAGO DELLE ACQUE ALBULE DI TIVOLI E GUIDONIA MONTECELIO

Territorio interessato alla produzione
Guidonia Montecelio, Tivoli (RM)

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO L'Asparago delle Acque Albule di Tivoli e Guidonia Montecelio appartiene alla specie Asparagus officinalis L.; una pianta erbacea perenne (60-150 cm), appartenente alla famiglia delle Liliaceae, ordine delle Liliflorae, rizomatosa e cespitosa, con fusti in un primo tempo sotto forma di germogli cilindrici e appuntiti, squamosi (turioni), che rappresentano la parte commestibile della pianta. Le Acque Albule, ipotermali 23°e solfuree, hanno grande influenza sulla produzione di questo asparago, che risulta molto sviluppato, carnoso e di precoce maturazione. Ricco di fibre, vitamine e sali minerali, di potassio, calcio e magnesio, ipocalorico e diuretico, ha caratteristiche organolettiche specifiche conferitegli proprio dal particolare terreno della Piana (calcari) e quindi per all'Acqua Solfurea Albula con cui è annaffiato, proprietà che lo rendono unico nel suo genere.

METODO DI PRODUZIONE La moltiplicazione dell'asparago si attua in genere per seme e per micropropagazione. Tra febbraio e marzo viene preparato il semenzaio: i semi germogliano dopo circa 40 giorni, ma molti agricoltori tiburtini avevano l'abitudine di tenerli a bagno per 3-4 giorni prima di interrarli, in modo da anticipare il periodo della germinazione.
Il terreno di semina doveva essere ben concimato, diviso in solchi e irrigato, avendo cura di interrare leggermente le piante e di togliere le erbe infestanti: l'asparagiaia (detta "sparacina" in dialetto tiburtino) iniziava a essere davvero produttiva dal quarto anno, avvicendando alla fine il terreno con i sedani prima di una nuova asparagiaia. Attualmente le zampe vengono disposte in fosse profonde 20-30 cm e larghe da 50-90 cm. Necessita di varie operazioni colturali quali la concimazione organica nonché di scerbature e di zappettature, e per ogni raccolta dei turioni, vanno eseguite delle rincalzature. L'asparagiaia comincia a produrre al terzo/quarto anno dall'impianto (cioè alla terza o quarta primavera considerando come prima quella dell'impianto) e il periodo di raccolta è di circa due mesi. I turioni si raccolgono a mano dall'ultima decade di marzo fino all'inizio di maggio, recisi con un taglio netto a livello del terreno.

CENNI STORICI Già nella prima metà dell'800, l'Asparago delle Acque Albule ha rappresentato una coltura di pregio nel paniere della Campagna romana, più in particolare dell'agro tiburtino, tra Tivoli e Guidonia Montecelio, nella zona di Villalba.
Francesco Bulgarini, nel suo trattato Notizie storiche, antiquarie, statistiche e agronomiche intorno all'antichissima Città di Tivoli e al suo Territorio del 1848, scrive che era venduto a caro prezzo: "quindici bajocchi a libbra". Nella zona circostante le Sorgenti delle Acque Albule, (laghi di Regina e Colonnelle) detta "le Sparacine", presso Bagni di Tivoli, gli Asparagi erano già radicati dal 1912, dopo la bonifica della Piana che eliminò la palude.
Successivamente, in maniera più organizzata su tutta l'area dei Travertini delle Acque Albule e lungo le canalizzazioni che trasportavano l'acqua solfurea verso lo stabilimento termale, si strutturarono colture di Asparago denominato di Tivoli, rinomata varietà di asparago verde che gli agricoltori innaffiavano a "costo zero", attraverso un articolato sistema di formette (chiuse) poste lungo il Canale principale di adduzione delle Acque Albule allo Stabilimento Termale. Nel 2016 l'Amministrazione comunale, nell'ambito della iniziativa "Settembre Tiburtino" ha organizzato una mostra di documenti e attrezzi dedicati all'Asparago di Tivoli e di Guidonia Montecelio presso il Museo del Pizzutello. In particolare sono state esposte le pagine della rivista L'Italia Agricola del 1922, dedicate a questo prodotto.



BROCCOLETTO DI ANGUILLARA

Territorio interessato alla produzione
Anguillara Sabazia (RM)

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO La pianta del Broccoletto di Anguillara presenta un fusto centrale da cui dipartono ampie foglie irregolarmente lobate e dentate di colore verde intenso. Alla base di ciascuna foglia si sviluppa lo scapo fiorale che, una volta sviluppato, viene raccolto tagliando il fusto a 8-10 cm da terra. Le varietà che vengono utilizzate si possono dividere in due categorie: precoci (cinquantino, sessantino); tardive (novantino, centoventino, aprilatico). Le due varietà precoci vengono autoriprodotte utilizzando seme di oltre 30 anni. Il sapore è dolce con retrogusto di cavolfiore.

METODO DI PRODUZIONE Nel periodo di luglio-agosto vengono eseguite le lavorazioni del terreno. Considerando la natura vulcanica dei terreni (mediamenti sciolti), di norma si effettuano lavorazioni leggere (20-30 cm di profondità) con erpice a dischi o ripuntatore. In pre-semina viene distribuito fosfato biammonico nella dose di circa 200 kg per ettaro; viene interrato con la lavorazione di affinamento del terreno. La semina avviene a spaglio con la distribuzione media di 2-4 kg di seme per ettaro, interrati con erpice a maglie. Il periodo di semina va da agosto a metà novembre, utilizzando le diverse varietà a seconda della durata del ciclo produttivo. Dopo la semina, tradizionalmente si effettua anche la rullatura del terreno. L'irrigazione viene di solito effettuata per le semine estive; in autunno e inverno si effettuano solamente irrigazioni di soccorso. La raccolta che avviene manualmente quando la pianta raggiunge un'altezza di 30-40 cm e inizia a formare i primi capolini fiorali, inizia da metà di settembre in poi, a scalare con le varietà. La raccolta deve avvenire prima che l'infiorescenza si apra, perché il prodotto con i fiori aperti subisce un notevole declassamento commerciale. Il prodotto viene confezionato in mazzi dal peso medio di 1 kg e posto in cassette. Normalmente il prodotto raccolto viene confezionato, bagnato e trasportato al mercato nell'arco della giornata. Capita in alcuni periodi che il prodotto venga stoccato nelle celle frigo per un massimo di due giorni. La bagnatura e la temperatura, non superiore a 4°C, permettono una ottimale conservazione del fresco.

CENNI STORICI La coltivazione del broccoletto è presente nel comune di Anguillara da tempo remoto. Numerose sono, infatti, le documentazioni orali e fotografiche che testimoniano la storia di questa coltura. Fino al 1950, prima della seconda guerra mondiale, venivano raccolte e mangiate solamente le infiorescenze, successivamente anche i gambi. Presso gli archivi del comune sono stati ritrovati documenti del febbraio 1953, in cui si ricava che il sindaco rilasciava ai singoli produttori di broccoletti l'autorizzazione di ingresso ai mercati generali di Roma. Negli ultimi anni, si svolge ad Anguillara, nel mese di gennaio-febbraio, la Festa del Broccoletto.

a tavola

TACCALACCI AI BROCCOLETTI E SARCICCIA

Ingredienti: broccoletti di Anguillara, salsiccia, olio e sale, aglio (uno o due spicchi spezzettati), peperoncino, vino bianco e taccalacci (pasta fatta in casa con acqua e farina).
Procedimento: preparare con acqua e farina i taccalacci. Cuocere in padella con olio e aglio i broccoletti e la salsiccia, aggiungendo vino bianco a cottura avanzata. Bollire in acqua i taccalacci, scolarli e saltarli in padella con i broccoletti e salciccia. Guarnire il piatto con crostoni di pane abbrustolito. Servire ben caldo e fumante.



BROCCOLETTI SEZZESI "SINI"

Territorio interessato alla produzione
Sezze (LT)

DESCRIZIONE È un broccoletto verde chiaro, sottile, a foglia allungata, caratterizzato da sapore amaro e piacevolissimo. Si semina in agosto ed è raccolto fra gennaio e febbraio. Non è nota l'origine di questa varietà di broccoletto e neppure da quanti decenni si coltiva nella zona, ma dalle testimonianze orali raccolte, sembra essere una coltura ben radicata e presente da "tempo immemore". Oggi la coltivazione di questa varietà erbacea avviene a livello familiare.



BROCCOLO ROMANESCO

Territorio interessato alla produzione
Città metropolitana di Roma Capitale

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO La natura ha lavorato con cesello e filigrana per creare quelle piccole rosette di colore verde che, strette le une alle altre, salgono fino a formare una pigna perfetta. Presente sul mercato da metà ottobre a fine marzo con cicli di coltivazione autunnali, autunno-invernali, primaverili, il Broccolo romanesco presenta una pianta vigorosa, a portamento eretto, con fogliame di colore verdebluastro, ottima resistenza ai lepidotteri e alla peronospora; corimbo di colore verde intenso di forma piramidale, fioretti, omogenei nel colore e nella forma, ottimamente chiusi alla base della testa. Vengono utilizzate piante appartenenti a popolazioni locali o ibridi F1 ottenuti sempre da varietà locali, entrambi riconducibili alla tipologia Romanesco. Le tipologie si possono dividere in tre categorie: precoci, medie e tardive.

METODO DI PRODUZIONE Nel mese di luglio inizia la preparazione del terreno, argilloso e fertile, per la messa a dimora delle piantine. Successivamente si eseguono: l'aratura, a una profondità di 40-50 cm, l'estirpatura e la fresatura. Le piantine di Broccolo romanesco vengono trapiantate in pieno campo a partire dal 10 agosto (varietà precoci) e ai primi di ottobre (varietà tardive). Il sesto d'impianto prevede file singole distanziate tra loro di circa 1-1,2 m, mentre lungo la fila la distanza tra una pianta e l'altra si aggira intorno ai 60 cm. L'irrigazione avviene con il sistema a pioggia con turni di 10-15 giorni. La concimazione viene effettuata dopo circa 30 giorni dal trapianto. I trattamenti antiparassitari e fitosanitari vengono effettuati 1-2 volte durante il ciclo di coltivazione. La raccolta, eseguita manualmente, avviene, a seconda delle varietà, da metà-fine ottobre in poi, e precisamente 80 giorni dopo il trapianto, 110-140 giorni dopo il trapianto, 140-200 giorni dopo il trapianto. Il prodotto viene raccolto "coronato" da molte foglie e posto in cassette per la vendita.

CENNI STORICI Fin dai tempi del console romano Cincinnato, che lo coltivava nel suo orticello, Roma lo tenne in grande considerazione sulle sue mense. Catone raccontava di mangiarlo crudo con l'aceto; Plinio il Vecchio consigliava di nutrirsi di broccoli domestici quale cibo genuino e salutare. Catullo si impegnò addirittura in una invettiva al Senato in difesa del prezioso ortaggio. Cicerone sosteneva che possedesse tutti e sette gli elementi individuati da Pitagora come base per l'equilibrio degli organismi viventi: caldo, freddo, umido, secco, dolce, amaro e acre. L'importante ruolo alimentare, la facilità di coltivazione, le sue proprietà nutritive e, soprattutto, il costo ridotto ne facevano il protagonista dell'alimentazione quotidiana della plebe e del basso popolo, ma forse tanta quotidianità risultava talvolta indigesta, tanto che il celebre romanziere francese Stendhal, nelle sue Passeggiate Romane, si rammarica disturbato dell'"odore di broccolo marcio che avvelena la bellissima via del Corso". Ma nonostante questa cattiva fama, il cavolo non ha mai smesso di essere apprezzato sulle tavole e non solo su quelle dei meno abbienti. Nel 1834, Giuseppe Gioacchino Belli, nel suo sonetto "Er Testamento Der Pasqualino" definisce l'ortolano "Tozzetto", in riferimento al torso di Broccolo romanesco da lui coltivato e venduto.

a tavola

PASTA E BROCCOLO ROMANESCO IN BRODO DI ARZILLA

Ingredienti: 1 kg di arzilla (o razza), 300 g di cime di Broccolo romanesco, 200 g di spaghetti spezzati, 200 g di polpa di pomodoro, 2 spicchi d'aglio, 1 cipolla piccola, prezzemolo, 1 acciuga sottosale, olio extravergine di oliva, 1/2 bicchiere di vino bianco secco, peperoncino piccante.

Procedimento: far bollire in 1,5 l di acqua per 10 minuti uno spicchio d'aglio, prezzemolo e cipolla tritati. Aggiungere l'arzilla e far cuocere per 20 minuti. Ricavare dall'arzilla cotta la polpa da servire come secondo, rimettendo gli scarti del pesce nel brodo che cuoce per altri 20 minuti e poi viene filtrato. Rosolare in un tegame, con olio e uno spicchio d'aglio, un trito di acciuga (lavata e privata dalle lische) e prezzemolo, aggiungere il vino e farlo evaporare. Unire peperoncino e pomodoro, cuocere per 20 minuti e aggiungere le cime del Broccolo romanesco lavate e tagliate, quindi il brodo. Insaporire per 5 minuti e, al bollore dell'acqua, cuocere la pasta. Gustare calda.



CARCIOFINI SOTTO'OLIO

Territorio interessato alla produzione
Lazio

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO Carciofi di piccole dimensioni, calibrati e privati delle foglie esterne, più dure, sottoposti a bollitura con acqua, acido citrico e aceto e conservati sott'olio. Una parte del prodotto viene passato sulla griglia per la produzione di carciofini arrosto. Il confezionamento avviene in vasetti di vetro o latte di alluminio.

METODO DI PRODUZIONE La prima operazione consiste nella scelta e calibratura dei carciofi. Successivamente, dopo un breve stoccaggio, vengono passati alla macchina tornitrice e defogliatrice. Segue la cottura (bollitura) con acqua, acido citrico e aceto, alla temperatura di 95-96°C per tempi variabili a seconda della grandezza del carciofo, poi la pastorizzazione in recipienti di alluminio da 12 kg, contenenti una soluzione poco salata, e una parte del prodotto sgocciolato. Segue la pastorizzazione a 95°C fino anche a 100°C per 16-20 minuti. I carciofi così preparati si confezionano anche in vasetti di vetro da 300 g e da 3 kg, riempiti con olio (riempimento automatico). Successivamente i vasetti vengono pastorizzati a 95-100°C per 16-20 minuti.

CENNI STORICI La preparazione dei Carciofini sott'olio vanta un'antica tradizione. La lavorazione era piuttosto particolare: si lessavano i carciofini in una piccola "caldarella" con acqua e aceto, si lasciavano ad asciugare sopra grossi panni e, quando erano ben asciutti, si mettevano dentro buste di plastica per venderli a Roma. In passato era un'attività che le famiglie svolgevano sotto casa o in cantina; bastava una semplice domanda al Comune per ottenere la necessaria autorizzazione. Oggi la lavorazione avviene a livello industriale nelle numerose aziende presenti sul territorio.



CARCIOFO DI SEZZE

Territorio interessato alla produzione
Pontinia, Priverno, Sermoneta, Sezze (LT)

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO Carciofo del tipo "romanesco" con capolino di grossa pezzatura, sferico, compatto, con brattee verdi tendenti al violaceo. Si tratta di una coltura pluriennale. Si impiantano i carducci da agosto a fine ottobre e si raccolgono i carciofi a marzo-aprile. La sua tipica fragranza, la morbidezza del "cuore", i teneri petali lo rendono apprezzatissimo sulle tavole dei buongustai.

METODO DI PRODUZIONE Il Carciofo di Sezze, apprezzato per le sue proprietà organolettiche, deve le sue caratteristiche al luogo di produzione. Il clima eccezionale dell'area, riparata a nord-est dai Monti Lepini e riscaldata a sud-ovest dalla brezza tirrenica, unito alle caratteristiche esclusive dei terreni di coltura, costituiscono l'elemento principe che determina la qualità del carciofo locale. Dal 1970 a Sezze si tiene la Sagra del carciofo: nel corso degli anni la tradizionale kermesse si è arricchita di contenuti diventando un evento di rilevanza nazionale.



ZUPPA DI UOVA E CARCIOFI DI SEZZE
Ingredienti: 1 lattuga; 4 carciofi; 4 uova; 200 g di pomodoretti; 4 fette di pane casareccio; cipolla; olio d'oliva; 50 g di pecorino grattugiato; pepe.
Procedimento: aggiungere alla cipolla tritata e rosolata in olio, i carciofi tagliati a fettine sottili e la lattuga a listarelle. Quando le verdure sono appassite, unire il pomodoro a spicchi e il pepe. Fare restringere il sugo per circa 10 minuti. Coprire con un litro di acqua bollente e cuocere con coperchio a fuoco dolce. Preparare in una padella 4 uova in camicia cotte nel brodo e trasferirle sulle fette di pane poste in scodelle. Prima di servire rompere le uova, coprire il pane con la minestra, lasciare riposare per alcuni minuti e spolverare di pecorino.



CARCIOFO DI ORTE

LEGAME CON
LA BIODIVERSITÀ

Territorio interessato alla produzione
Orte (VT)

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO Il capolino, di media compattezza, presenta una forma sferico-appiattita, globosa, con caratteristico foro all'apice. Il peso dei capolini di prima epoca o cimaroli può raggiungere i 200-300 grammi, con l'80% di polpa edule. I carciofi secondari maturano a scalare, a una settimana di distanza e la durata della raccolta è di circa 30-35 giorni. Prodotto apprezzato per le particolari caratteristiche organolettiche che ne consentono il consumo allo stato fresco, crudo, grazie all'elevato contenuto in zuccheri nelle brattee. Consumato in primavera (aprile-maggio). Il Carciofo Ortano è tutelato dalla Legge Regionale 15/2000 perché a rischio di erosione genetica.

METODO DI PRODUZIONE Si tratta di una coltura pluriennale. Si impiantano i carducci da agosto a fine ottobre e si raccolgono i carciofi in primavera. La tecnica colturale prevede una normale prassi agronomica, particolare solo per l'elevato apporto di residui letamici provenienti da numerosi allevamenti zootecnici della zona. Appena raccolto, il prodotto viene destinato al consumo fresco, venduto in mazzi a gambo lungo non più di 10-14 cm.
La varietà locale è caratterizzata da un'alta variabilità genetica, indicando che gli agricoltori locali, nel corso dei decenni, hanno probabilmente coltivato carciofi all'apparenza simili ma geneticamente distinti che possono ricondursi alla famiglia del "Romanesco" e del "Montelupone".

CENNI STORICI Se al momento non risultano ancora fonti storiche che forniscano una descrizione morfologica di un "carciofo ortano", non mancano le indicazioni a conferma di una lunga consuetudine colturale in questo territorio, in particolare nelle aree del comune che costeggiano le sponde del Tevere, ove lo si produce tutt'oggi. A fine '800 la coltivazione del carciofo a Orte aveva una certa importanza economica e i bollettini dell'epoca richiamano l'attenzione su "una qualità di carciofi di una singolare appariscenza di forma e di grandezza" (Maic, Notizie e studi sull'agricoltura, 1877), definiti "pregiati" e "ricercati da negoziatori che li inviavano nell'Italia superiore", attestandone la commercializzazione (Atti della giunta per la inchiesta agraria e sulle condizioni della classe agricola, 1884). Per ulteriori informazioni invece, bisogna aspettare che a Orte venga inaugurata una Cattedra ambulante di agricoltura, nel 1906, che iniziò a segnalare all'Ufficio del Lavoro il calendario dei lavori agricoli per la richiesta di manodopera. Da questi brevi stralci sappiamo che a Orte si trapiantavano i carducci dei carciofi a novembre, che la raccolta dei capolini si faceva a maggio e che si protraeva fino a giugno. Questa è un'ulteriore conferma di una delle caratteristiche distintive del Carciofo Ortano, ovvero che riesca a produrre fino a primavera inoltrata (Maic, Bollettino dell'Ufficio del Lavoro, 1906). La produzione di carciofi non era limitata all'autoconsumo o al consumo locale, infatti prima della seconda guerra mondiale, le superfici investite a carciofaie superava i 18 ettari, con una "esportazione di carciofi [...] molto accreditata (Guida turistica commerciale industriale agricola di Viterbo e provincia, 1939). La vendita si svolgeva su mercati di corto e medio raggio e in particolare trovava sbocco sulla piazza di Terni, dove nella tradizione orale gli abitanti di Orte sono spesso associati alla produzione di carciofi e cocomeri, tanto da essersi guadagnati l'appellativo di "carciofari". Tra gli anni '40 e '60 la coltivazione del carciofo a Orte continuò la sua espansione superando i 60 ettari. Ancora alla fine degli anni '60, la guida Veronelli all'Italia piacevole (1968), segnala a Orte pregiate coltivazioni di verdura, tra le quali i piselli, i pomodori ma soprattutto i carciofi. Oggi, le superfici a carciofo si sono notevolmente ridotte ma la varietà locale si è mantenuta grazie all'attività di alcuni agricoltori locali. Un'associazione che vede collaborare insieme produttori, agronomi e cittadini è attiva da anni per contrastare e invertire questa tendenza. Entro la prima metà di maggio, si tiene a Orte la Festa del Carciofo Ortano.





CARCIOFO DI TARQUINIA O DELLA MAREMMA VITERBESE

Territorio interessato alla produzione
Montalto di Castro, Tarquinia (VT)

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO Carciofo del tipo "romanesco". Il capolino, di media compattezza, presenta una forma sferico-appiattita, globosa, con caratteristico foro all'apice. Le brattee sono di colore verde tendente al violaceo. Questo carciofo è noto e apprezzato per le sue caratteristiche qualitative legate sia alle varietà utilizzate, ma soprattutto alla sua compattezza, consistenza e sapore indotti dalle caratteristiche dei terreni salini.

METODO DI PRODUZIONE Si tratta di una coltura pluriennale. Si impiantano i carducci da agosto a fine ottobre e si raccolgono i carciofi in primavera. Il carciofo, coltura da rinnovo, occupa il terreno per più anni e lascia una grande quantità di residui colturali; l'avvicendamento è una pratica necessaria al fine di evitare "stanchezze del terreno". La durata ottimale di permanenza della carciofaia è di 5-6 mesi. In base ai risultati delle analisi del terreno viene elaborato un piano di concimazione. Generalmente vanno effettuati dai 3 ai 5 interventi irrigui (di 300-350 mc/ha/turno). La raccolta viene eseguita manualmente e in maniera scalare quando i capolini hanno raggiunto la giusta dimensione.

CENNI STORICI La maremma viterbese rappresenta una delle aree di coltivazione più vocate per il carciofo. Secondo il botanico Montellucci è da attribuire agli Etruschi l'addomesticamento di questo ortaggio, a partire dalle popolazioni selvatiche di Cynara cardunculus L. (Cardo selvatico). A conferma di questo, basti pensare alle raffigurazioni in alcune tombe etrusche di Tarquinia, di foglie di carciofo. Nel territorio, la coltura si diffonde agli inizi del '900 e al 1928 risalgono i primi esperimenti per la selezione di un "Carciofo di Tarquinia" ottenuto attraverso l'incrocio di carciofo romanesco e carciofo d'ogni mese o di Provenza, allo scopo di ottenere una varietà precoce e allo stesso tempo di abbondante e buona produzione. Nel 1930, alla prima "Mostra degli ortaggi di Tarquinia", organizzata dalla Cattedra Ambulante della provincia di Viterbo, vennero premiati i produttori dei migliori esemplari.
Alla seconda "Mostra dei Carciofi e degli ortaggi di Tarquinia", tenuta nel 1933, furono portati 13.000 carciofi e, in questa occasione, il Direttore della Cattedra Ambulante sottolineò la versatilità e lo spirito d'iniziativa con cui i figli della vecchia Etruria, per tradizione coltivatori di frumento e pazienti pastori, avevano saputo in pochi anni diventare anche magnifici orticoltori. A questa data risultavano coltivati oltre 200 ha di terreno a carciofeto, con una produzione media annua di 18-20.000 quintali e alla metà degli anni '60 gli ettari erano arrivati 1000, come si evince dal convegno, tenuto nel 1987, "Giornata del carciofo". L'ingente produzione era destinata quasi per intero ai grandi centri di consumo di Roma, Firenze, Viterbo, Perugia, Terni, Aquila. Le riviste turistiche locali degli anni '70 consigliavano una visita alla città di Tarquinia, oltre che per le bellezze artistiche e paesaggistiche, per i carciofi di cui si diceva che Tarquinia fosse la patria. Ancora oggi, nelle domeniche di primavera si festeggia la natura con la tradizionale "carciofata": frittata di carciofi, carciofi fritti, carciofi in "pinzimonio", carciofi in "salsa verde".

a tavola

FRITTATA DI CARCIOFI

Ingredienti: 4 carciofi di Tarquinia o della maremma viterbese; 5 uova; 1 manciata di menta; 3 cucchiai di olio d'oliva; sale; pepe
Procedimento: si utilizzano i carciofi di seconda scelta che vanno tagliati a spicchi e poi a fettine sottilissime. Dopo averli soffritti in un tegamino contenente olio extravergine di oliva, avendo cura di girali spesso fino a che non si saranno ben rosolati, unire le uova sbattute con sale, pepe e menta. Lasciare cuocere da una parte prima di rivoltare la frittata.



CAROTA DI FIUMICINO

Territorio interessato alla produzione
Fiumicino (RM)

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO La Carota di Fiumicino è caratterizzata da colore della radice arancio intenso e brillante, una concentrazione d'acqua del 95% e una bassa percentuale di sostanza secca che la rende croccante, poco calorica e ricca di fibre (solo 35 calorie/100 grammi). Questo prodotto è commercializzato con una lunghezza della radice compresa tra i 15 e i 24 cm. Caratterizzata per un elevato contenuto in vitamina A (Betacarotene), B, C, K ed E, nonché di sali minerali come sodio, potassio, calcio, fosforo, zuccheri. È coltivata in pieno campo in terreni con tessitura sabbiosa (sabbia > 80%), soleggiati, profondi, freschi e ben drenati, con diversi cicli colturali, il più importante dei quali è quello compreso tra luglio e marzo dove si raggiungono produzioni di 80-100 T/ha. Questa produzione arriva sul mercato nei mesi di dicembre-febbraio, periodo nel quale scarseggia il prodotto fresco. A causa dell'alta salinità del terreno (1,7-2,8 ms/cm) al momento delle semine (luglio-agosto) si favorisce la concimazione di copertura. L'altra semina è effettuata nel periodo invernale con raccolta in maggio e giugno. La coltivazione, con semina a file multiple, è effettuata su prose con profondità di 10-20 cm, tecnica ideale per la raccolta meccanizzata; per la semina si utilizza la seminatrice pneumatica. La valorizzazione della semina è ottimizzata grazie a una precisa disposizione della semente, sia in relazione alla profondità, sia per quanto riguarda la distanza tra i singoli semi. Lo stesso elemento della macchina seminatrice seminerà 2 o 3 file, ma la velocità di semina sarà lenta (da 3 a 5 km/h). Per la raccolta meccanica la distanza tra le file non può superare i 14 cm. La tecnica utilizzata favorisce la precocità, la lunghezza e il calibro. La densità è ridotta per le carote precoci (semina in autunno e inverno), rispetto alla semina per la raccolta di stagione effettuata in altri areali, principalmente a causa della competizione per la luce. Per la semina estiva e raccolto autunno-vernina: 1,2-1,5 milioni di semi/ha; semina invernale per raccolta precoce: 0,9-1,2 milioni di semi/ha. La concimazione di fondo è effettuata con letame ben maturo proveniente dalle aziende zootecniche del territorio con dosi che vanno da 300 a 600 T per ettaro. La concimazione in copertura è effettuata con concimi ad alto titolo di fosforo e potassio mentre l'azoto è a lento rilascio. La raccolta è effettuata a macchina quando il prodotto ha raggiunto le caratteristiche qualitative prefissate. I prodotto per le caratteristiche di pregio e la scalarità di semina e raccolta è confezionato (piccole quantità) e venduto fresco, oppure per la maggiore parte venduto sciolto in bins direttamente in campo.

CENNI STORICI La storia della carota di Fiumicino è strettamente legata a quella delle bonifiche dell'Agro romano e della foce del fiume Tevere. La prima grande opera di bonifica fu quella della cooperativa dei Ravennati che nei primi anni '80 dell'Ottocento riuscì attraverso la colmata e l'utilizzo delle idrovore a prosciugare l'acqua dello stagno di Ostia e successivamente la zona di Isola Sacra. I risultati definitivi però si raggiungono tra gli anni '20 e '30 del Novecento, quando l'Opera nazionale combattenti portò a compimento lavori importanti su tutto il lato destro del fiume tra Isola Sacra e Maccarese. L'indirizzo agricolo era in prevalenza cerealicolo e zootecnico – bovino ed equino –, ma nei poderi di nuova costituzione fu comunque riservato spazio alla viticoltura, agli alberi da frutto e agli orti. È in questo paesaggio agrario di nuova formazione, inciso dai canali, ridisegnato dagli appoderamenti e dalle nuove coltivazioni che la Carota di Fiumicino comincia ad affermarsi già nei primi anni Cinquanta, probabilmente in concomitanza con la scoperta delle sue proprietà nutritive (Reggiani, La coltivazione della carota in provincia di Roma. Frutticoltura, 1962). L'inizio della coltivazione su ampie superfici è fatto risalire alla prima metà degli anni Cinquanta, per svilupparsi nel decennio successivo. Le tecniche colturali, la perizia delle maestranze e la presenza di aziende storiche che coltivano la carota da almeno tre generazioni ne sono la prova più tangibile, così come i numerosi contributi su riviste e volumi di settore che ne descrivono qualità e caratteristiche.





CAROTE DI VITERBO IN BAGNO AROMATICO

Territorio interessato alla produzione
Provincia di Viterbo

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO Le carote utilizzate nella preparazione in bagno aromatico sono più grandi delle più diffuse carote gialle, con foglie larghe, verdognole, striate di rosso e radici che stanno tra il rosso-viola e il giallo-bruno della cannella. Attualmente di questa varietà non è più possibile reperire il seme. La preparazione avviene in ambito domestico: occorre tagliare le carote a fette longitudinali, farle seccare naturalmente al sole e lasciarle a bagno in aceto per alcuni giorni. Quindi, si lasciano insaporire a caldo in una salsa agro dolce composta di aceto, zucchero, chiodi di garofano, noce moscata ed, eventualmente, con aggiunta di cioccolato, pinoli, uvetta, canditi. La conservazione avviene per i primi 15 giorni in recipienti di coccio tenuti coperti con un panno. Al termine dei 15 giorni il prodotto è pronto per il consumo.

CENNI STORICI "Ogni paese vanta quarche cosa Beh! Noe ciavemo pè specialità le carote e le Feste a Santa Rosa. Pè le carote dimmi: in che paese trove chi te le sappia preparà con tanta grazia e tanta abilità come sa preparalle un viterbese?" Le carote oggetto di lode nei versi tratti da un manoscritto del 1938 del poeta dialettale viterbese Enrico Canevari, sono quelle, preparate in agro-dolce, seguendo un procedimento piuttosto laborioso e utilizzando una particolare varietà di carote, oggi introvabile. La preparazione è dettagliatamente descritta in un articolo del 1975, tratto da un periodico locale: "soppressene le foglie esterne, (le carote) si raschiano per bene e si mettono a cuocere in una caldaia, dalla quale si tolgono, al momento giusto, cioè, quando non sono molto cotte né molto crude. Raffreddate che siano, si lavano e si tagliano a fette, come tante fettuccine mettendole infine ad asciugare su graticci di canne o di vimini, in modo da togliere l'umidità per bene, sotto e sopra. Mai metterle, perciò, ad asciugarle su tavole, e toglierle, in caso di pioggia, durante il periodo di essiccazione, perché potrebbero produrre i vermi. Dopo asciugate, le fettine di carote si passano in un recipiente con aceto possibilmente nero e forte, misto a zucchero, lasciandovele per una quindicina di giorni. Infine, si confezionano nei vasetti di vetro o di terracotta, aggiungendovi, a piacimento, e secondo i propri gusti, cannella, noce moscata, chiodi di garofano, semi di anice, sultanina, pinoli, cioccolato, zucchero, canditi di limone o di arancio". Non si sa con esattezza a quando risalga la preparazione di questo tipo di carote, ma a parere di Italo Arieti, la diffusione dell'agrodolce risale alla fine del Medioevo. La conferma arriva anche da alcuni documenti, il primo risalente al 1488 (Roma die sexta Martii). Si tratta di una lettera inviata dai Conservatori di Roma e ritrovata dallo storico Aleandri, nell'archivio comunale di Vitorchiano.
Qui si chiede al Comune qualche carota per "posserla confectare", segno evidente che nell'agro romano non vi sono, a quel tempo, carote adatte a essere confettate alla maniera viterbese "sia per uso dello nostro sia per possere fare honore in questo tempo quatragesimale ad alcuni forestieri che adcaschano alla nostra mensa". Dal XIX secolo, le Suore del monastero di Santa Rosa, che usavano ripagare con piccoli doni gastronomici i propri benefattori, ne curano amorevolmente la preparazione. Dalle loro gelose mani, poi, la ricetta viene tramandata alle famiglie benestanti viterbesi come dimostra una lettera, ritrovata dal Dott. Attilio Carosi nell'archivio della Biblioteca di Viterbo, inviata da un notabile viterbese, in data 25 novembre 1827 a un conoscente di Roma. La lettera contiene proprio la ricetta delle carote di Viterbo. Dalla cerchia ristretta di queste famiglie, si passa, per merito degli Schenardi, proprietari dello storico caffè-ristorante in Corso Italia, alla commercializzazione del prodotto confezionato in grandi e piccoli vasetti di ceramica, appositamente fabbricati a Tuscania. Grazie a loro le Carote di Viterbo in bagno aromatico acquistano tale fama da essere incluse, secondo alcuni cronisti dell'epoca, nei pranzi fatti a Viterbo in onore di Giuseppe Garibaldi nel 1876. Dalla metà del '900, vuoi per cambiamenti di gusto, vuoi per la difficoltà di reperire le carote "rosse", vuoi per l'aumento del prezzo degli ingredienti, nonostante la mai sopita notorietà, la produzione diminuisce tanto da risultare difficile ritrovare il prodotto presso i ristoranti della città. Dalla testimonianza orale raccolta dalle suore di clausura del Monastero di Santa Rosa si apprende che la varietà si è estinta nel corso della famosa nevicata del '56.



CASTAGNA DI TERELLE

LEGAME CON
LA BIODIVERSITÀ

Territorio interessato alla produzione
Terelle (FR)

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO La Castagna di Terelle presenta, a seconda della varietà, colore marrone rossiccio (Roscetta), scuro (Primutica, così chiamata perché si raccoglie prima delle altre, ossia a metà settembre), marrone nerastro con polpa bianca (Pelosella, così chiamata per l'abbondanza di peli bianchi intorno al picciolo) o marrone scuro con polpa crema (Pizzutella o Conca, riconoscibile dalla forma arcuata). La pezzatura va da piccola a media, il sapore più o meno intenso a seconda della varietà. Le piante superano i 15 metri di altezza, molte sono centenarie e presentano, generalmente, un'impalcatura molto alta, dalla quale si diparte un "candelabro" costituito da grosse branche eccessivamente verticali, a causa della estrema competizione per la ricerca della luce. La raccolta delle castagne avviene manualmente, dalla metà di settembre alla fine di ottobre. Le varietà locali Pelosella e Pizzutella sono tutelate dalla Legge Regionale 15/2000 perché a rischio di erosione genetica.

METODO DI PRODUZIONE La potatura delle piante viene praticata generalmente ogni 5-6 anni con metodiche tradizionali atte a non modificare le caratteristiche del frutto. Il terreno, inerbito e terrazzato, viene mantenuto pulito con l'operazione dello sfalcio, eseguita poco prima della raccolta. I sesti d'impianto sono irregolari. La raccolta delle castagne avviene manualmente da metà settembre a fine ottobre. In questa fase si esegue già una veloce cernita e selezione dei frutti. Le castagne raccolte, poste in cassette di legno o in sacchi di plastica o juta, vengono vendute tal quali o sottoposte all'operazione di "curatura" o "bagnatura" in acqua a temperatura ambiente per 2-7 giorni senza aggiunta di alcun prodotto chimico. Questa operazione viene eseguita utilizzando recipienti in plastica o tini di legno. I frutti vengono scolati e selezionati. L'asciugatura dei frutti avviene attraverso frequenti paleggiamenti ("trapalature") dopo aver distribuito le castagne in strati sottili (non superiori a 20 cm), su pavimenti puliti e porosi di grotte o cantine. Si conservano in cantine o locali freschi, distese sul pavimento o in cassette di legno, generalmente fino a Natale.

CENNI STORICI Il comune di Terelle è situato su un costone del Monte Cairo a 950 metri sul livello del mare. Fondato dai conti di Aquino nel 1117 in posizione dominante, era considerato un passaggio strategico per accedere alla Valle di Comino. Le notizie storiche sulla conversione o l'impianto di castagneti da frutto nella zona non sono state raccolte in modo sistematico e alcune di queste sono state riportate a voce senza indicazioni archivistiche precise. Stando a queste notizie, negli archivi dell'Abbazia di Monte Cassino sarebbero conservati contratti di compravendita di piante di castagno fruttifero risalenti al XV secolo. I sesti di impianto e la dimensione di alcuni esemplari, di circonferenza superiore ai dieci metri, fanno comunque pensare che gli abitanti di queste zone abbiano una familiarità plurisecolare con la coltivazione del castagno da frutto. L'importanza economica della castanicoltura nel paese di Terelle emerge con più chiarezza da diverse fonti a stampa, alcune delle quali pubblicate a cavallo tra il XVIII e il XIX secolo. Diverse descrizioni del Regno di Napoli infatti registrano per questo comune montano la produzione di frumento, mais, legumi, olio, vino e castagne. Un elemento rimarcato anche nell'inchiesta agraria Jacini in cui Terelle spicca come un'eccezione in tutto il circondario di Sora dove, secondo la monografia, la produzione di castagne era presente ma mai "abbondante". Al contrario, "nel comune di Terel-





le la coltivazione del castagno [era] estesissima; e quegli industri montanari ne tra[evano] un partito grandissimo, perché [andavano] attorno per tutte le fiere e mercati del circondario a vendere le loro castagne, dalle quali ricava[va]no per buona parte della stagione invernale i piccoli guadagni necessari per provvedere alle loro ristrette necessità" (Jacini, vol. 7, 240 Monografia dell'avv. Mario Mancini sul Circondario di Sora, 1884). Sempre da una descrizione della fine dell'Ottocento sappiamo che il castagneto era collocato a circa 700 metri di altitudine dove ancora oggi persistono i ciglionamenti e le aree terrazzate dedicate a questa coltura (CAI, Ascesa al Monte Cairo, 1896).

I castagni di Terelle hanno subito gravi danni durante la seconda guerra mondiale, soprattutto nella parte più bassa del castagneto. Molte piante hanno ancora incorporate schegge di metallo e frammenti di bombe o portano i segni delle sventagliate di mitragliatrice, a testimonianza dei combattimenti cruenti avvenuti tra le truppe francesi e gli occupanti tedeschi.

Tracce di uso del nome "Pizzutella" nel circondario di Sora si trovano in alcune note a stampa del naturalista Notarianni, che nella sua Memoria sulle piante economiche della Provincia di Terra di Lavoro (1815), la descrive come una castagna "mediocre ma saporitissima". Insieme alla Pelosella, invece è citata in due saggi sulla castanicoltura nel primo decennio del '900. I nomi sono elencati tra le varietà locali coltivate in Terra di Lavoro (Giglioli, 1908) in particolare nel distretto forestale di Caserta (Remondino, 1910).

Tra le varietà conservate nel castagneto di Terelle, la Pizzutella è considerata tra le più pregiate per la facilità con cui si sbuccia. Secondo il parere di alcuni informatori, gli alberi di Pizzutella sono meno diffusi per via della delicatezza della pianta coltivata prevalentemente negli appezzamenti delle famiglie più abbienti del paese. Il nome si deve alla conformazione del frutto per l'appunto, "pizzuto", così come alla forma concava è dovuto il suo sinonimo, ovvero "Conca", molto diffuso tra gli agricoltori locali e già riportato dalle fonti agli inizi del '900 (Giglioli, 1908).

Al contrario, la Pelosella è la varietà più diffusa. Il frutto si presenta di piccole dimensioni, è molto resistente e di sapore particolare. Fino a qualche decennio fa, la Pelosella veniva venduta nei mercati di Cassino, Sant'Elia, Roccasecca e in tutta la Valle di Comino. Trasportate a dorso d'asino, erano cotte alla brace nelle piazze dei paesi (caldarroste). La Pelosella prima subiva un trattamento di cura in acqua con ammollo di 8 o 9 giorni con un successivo periodo di asciugatura che avveniva a terra in un locale protetto. Le castagne dovevano essere girate quotidianamente. Questo trattamento era riservato soltanto alle quote di frutto destinate alla vendita. Le quantità riservate al consumo domestico si conservavano in una cassa dove i frutti erano coperti con la sabbia. La frammentazione fondiaria e la coltura promiscua facevano consentivano alla gran parte delle famiglie del paese il possesso poche piante su appezzamenti destinati alla coltivazione di cereali, legumi e patate. Per questo il raccolto era consumato in fretta e la cura non si rendeva necessaria.

Un'altra particolarità riguarda la modalità di consumo. A Terelle non c'è mai stata essiccazione e neppure trasformazione in farina. Le castagne venivano principalmente cotte sul fuoco o ancor più consumate bollite insieme alle patate, come ha dichiarato una fonte locale, secondo cui "la Pelosella la fa più piccola ma la puoi mettere dappertutto". Inoltre la castagna è resistente, non c'è bisogno di raccoglierla subito perché non si rovina facilmente. Il nome Pelosella si deve al "ciuffetto" presente sulla punta del frutto. Tra le varietà locali diffuse a Terelle, la Pelosella è la più tardiva.

a tavola

COMPOSTA DI CASTAGNE DI TERELLE

Si presta non solo nella preparazione della crostata ma anche per preparare un ottimo gelato artigianale, mescolandola nella gelatiera con una crema tipo pasticcera.

Ingredienti: 1 kg di Castagne di Terelle mondate, 800 g di zucchero, 1 bicchiere di acqua, rhum da pasticceria o un bicchiere di Marsala, 50 g di cacao amaro e una puntina di vaniglia.

Procedimento: lessare le Castagne di Terelle, privarle della pellicina e passarle al setaccio. In una pentola fare cuocere lo zucchero con l'acqua, fino ad ottenere uno sciroppo non molto denso. Aggiungere il passato di castagne con un'altra piccola quantità di acqua, se necessario, e continuare la cottura fino ad ottenere la confettura desiderata, mescolando continuamente con un cucchiaio di legno. Versarla ancora tiepida in vasetti di vetro e quando è fredda ricoprirla con uno strato di rhum da pasticceria. L'aggiunta del cacao amaro e della vaniglia è facoltativa.



CASTAGNA ROSSA DI CAPOLATERRA

Territorio interessato alla produzione
Cantalice (RI)

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO Con questo nome si indica il frutto prodotto e raccolto all'interno del castagneto storico di Cantalice (RI), situato in un vallone che si estende tra gli 800 e i 900 metri s.l.m. in località Capolaterra, da cui il nome. Questa castagna è detta dai locali Fiorentina, per alcune caratteristiche morfologiche e qualitative che ricordano l'omino marrone toscano. La Castagna Rossa di Cantalice ha pezzatura media, colore marrone nerastro, forma globosa, torcia pronunciata (pizzuta). La dimensione dell'ilo è piccola. Il frutto è monoembrionale e la penetrazione dell'involucro del seme dentro l'embrione è debole. La polpa è color crema. La pianta fiorisce alla fine di maggio e i frutti sono maturi per la III decade di ottobre, tanto che si finisce la raccolta per il giorno dei morti. Mediamente ogni riccio contiene 3 frutti, ma può arrivare anche a 5. Il sapore è dolce e intenso. È tradizione locale consumare queste castagne bollite, accanto al baccalà, oppure arrosto o al forno. Negli ultimi tempi, pasticcerie e ristoranti locali hanno inserito questa castagna tra gli ingredienti di molte preparazioni sia salate sia dolci.

METODO DI PRODUZIONE Il Castagno (Castanea sativa Mill.) è una pianta silicifila, cioè cresce bene in terreni contenenti silicio sia in forma di selce, detta anche quarzo amorfo, che come componente delle marne. La dolcezza del frutto di Capolaterra deriva fondamentalmente dalla qualità del substrato roccioso di questa località. Le piante nel castagneto sono disposte a sesto irregolare in base all'andamento, spesso scosceso, dei pendii. Essendo un castagneto storico, le piante innestate e in produzione superano i 12-15 metri di altezza, anche se non mancano piccoli appezzamenti con impianti giovani, di recente innesto. La potatura delle piante viene praticata generalmente ogni 5-6 anni con metodiche tradizionali atte a non modificare le caratteristiche del frutto. Il terreno, inerbito e terrazzato, viene mantenuto pulito con l'operazione dello sfalcio, eseguita poco prima della raccolta. La raccolta delle castagne avviene manualmente da metà settembre a fine ottobre senza l'aiuto di aspiratori meccanici. In questa fase si esegue già una veloce cernita e selezione dei frutti. Alcuni castanicoltori ancora oggi praticano un metodo di conservazione tradizionale chiamato "ricciata" che permette di portare i frutti fino alla fine dell'anno. Il metodo invece per trattare quantità maggiori di frutti consiste nella "cura". I frutti vanno "scurati", ovvero messi in acqua per 6 o 7 giorni, dopodiché si lasciano asciugare per due o tre giorni al sole oppure in un locale asciutto, stesi in terra in modo tale da poterli rimestare mattina e sera. Terminata l'asciugatura, le castagne si conservano nelle cassette. Le castagne scurate possono conservarsi per circa un mese. Di solito finiscono per la fine di novembre.

CENNI STORICI La coltivazione del castagno da frutto nel Lazio ha origini molto antiche. Apprezzato già in epoca romana, lo sviluppo dei boschi castanicoli risale all'epoca medievale. Studi e ricerche approfondite hanno permesso di affermare che il panorama varietale del castagno nella regione è il risultato sia di un processo di selezione su popolazioni spontanee durato secoli, sia di un processo di adattamento di varietà introdotte soprattutto dalla vicina Toscana. Da qui probabilmente il nome "Fiorentina" che gli abitanti di Cantalice riservano per la Rossa coltivata nei castagneti di Capolaterra. L'origine del castagneto non è nota, ma la dimensione delle piante e il metodo di allevamento fanno supporre diversi secoli di presenza. Il punto di innesto molto alto rimanda all'abitudine di coltivare cereali sotto i castagni dove il terreno era più pianeggiante, oppure di pascolare maiali o greggi. La tradizionalità di questa castagna sta nel metodo di allevamento, nella raccolta ancora tutta manuale, nella conservazione attraverso il metodo della "ricciata" che consiste nell'ammucchiare i ricci e ricorpirli con frasche, foglie e paglia. Così le castagne riescono a conservarsi per essere consumate durante le feste di Natale, senza ricorrere al congelatore.





CASTAGNA ROSSA DEL CICOLANO

Territorio interessato alla produzione
Comuni del Salto Cicolano (RI)

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO La Castagna Rossa del Cicolano è il frutto ottenuto da fustaie di castagno da frutto appartenente alla specie Castanea Sativa Mill. varietà conosciuta come "Rossa del Cicolano". Di pezzatura grande, la Rossa del Cicolano presenta non più di tre frutti per riccio; forma globosa, apice provvisto di tomento, con torcia anch'essa tomentosa; cicatrice ilare di forma rettangolare, generalmente convessa e di colore più chiaro del pericarpo. Il pericarpo è di colore marrone rossiccio che si scurisce dopo la curatura, polpa di colore bianco, sapore delicato e dolce. La Castagna Rossa del Cicolano può essere commercializzata fresca o trasformata: secca in guscio; sgusciata, intera o sfarinata; in marmellata e crema di castagne, ottenute con la tecnica tradizionale locale.

METODO DI PRODUZIONE La coltivazione della Castagna Rossa del Cicolano si sviluppa lungo la Valle del Salto e del Turano, nella parte sud-orientale della provincia di Rieti, in particolare, ma non soltanto, nei comuni di Pescorocchiano e Petrella Salto. Nella zona è stata rilevata una densità media di circa 125 piante/ha (con diametro medio di 60 cm), con valori minimi di 81 piante/ha (diametro medio di 73 cm) e valori massimi di 169 piante/ha (con diametro medio di 38 cm). Nei vecchi castagneti tradizionali la densità scende a 60 piante per ettaro. L'operazione colturale che riveste maggiore importanza è la potatura eseguita in media ogni cinque anni. Durante la stagione estiva vengono effettuati: la ripulitura dei castagneti, lo sfalcio delle erbe e degli arbusti infestanti e l'eliminazione del materiale di risulta. In alcuni casi viene praticato il taglio delle piante deperenti e il successivo innesto dei polloni. La raccolta del frutto viene effettuata manualmente e generalmente ultimata entro la seconda decade di novembre. Le castagne appena raccolte vengono trasportate in azienda o consegnate alla cooperativa dove il prodotto viene pesato e selezionato manualmente e, successivamente, immesso in silos di acciaio inox o di legno della capacità di 80-100 hl per la curatura in acqua per 5 gg. Successivamente le castagne vengono svuotate in casse di legno per l'asciugatura che dura in media 5-6 gg. Prima di essere messe in commercio vengono sottoposte alla spazzolatura, lucidatura e calibratura. La calibratura e il confezionamento sono manuali, mentre il riempimento dei sacchi è automatico.

CENNI STORICI Abbondano le testimonianze antiche e recenti grazie alle quali è possibile ripercorrere nei secoli la lunga consuetudine che avevano e hanno ancora i valligiani del Cicolano con la coltivazione del castagno da frutto e con il consumo alimentare di castagne. Ciò non stupisce trattandosi di una regione appenninica dove l'addomesticazione del bosco a favore di questa essenza è ormai attestata per tutta la dorsale sin dal primo Medioevo. Un fatto confermato anche per queste zone i cui statuti, redatti dalla famiglia feudataria locale a partire dal 1239 già indicavano nei boschi la presenza di castagni. Una presenza ulteriormente confermata dai toponimi locali (A. Cortonesi, Ruralia. Economie e paesaggi del medioevo italiano, 1995). Le relazioni di accompagnamento alla raccolta di informazioni per la revisione dei Catasti ottocenteschi, avviati in epoca Napoleonica e poi ripresi negli anni successivi ai tempi della Restaurazione del Regno di Napoli, di cui il circondario di Cittareale e quindi Pescorocchiano, facevano ancora parte, sottolineano il ruolo fondamentale svolto dall'economia del castagno (frutti e legname) per la sopravvivenza delle popolazioni locali. Un elemento rafforzato dalle descrizioni fornite dai viaggiatori della prima metà dell'800, al cui sguardo il territorio si presentava come un succedersi di "giogaie lunghe, strette e ripidissime, che si aprono in gole parallele", con pochi terreni pianeggianti adatti all'agricoltura, ma ricoperto di foreste "formate principalmente da castagni, la cui produzione è considerata dagli abitanti il principale mezzo di sussistenza" (Keppel Craven, 1837). Un secolo dopo, i castagneti erano l'elemento caratterizzante del paesaggio di Pescorocchiano tanto che l'Annuario statistico del Regno (1936) colse nei castagneti il tratto peculiare del paese, posto "sopra una collina, abbondante di castagne" (prov. Avezzano). Ancora oggi la Castagna Rossa del Cicolano rappresenta un elemento identitario della valle del Salto e del Cicolano, motivo per cui in diversi comuni, come Ascrea, Marcetelli e Pescorocchiano, nel mese di ottobre si organizzano feste e sagre in cui vengono allestiti stand di vendita con la cottura e la distribuzione delle caldarroste.



FARINA DI MARRONI

Territorio interessato alla produzione
Borgo Velino (RI)

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO Farina ottenuta dalla lavorazione del Marrone Antrodocano. Di colore nocciola chiaro e sapore dolciastro, utilizzata per preparare pani, minestre, focacce, polente, oltreché per la realizzazione del tradizionale Castagnaccio.

METODO DI PRODUZIONE I marroni, dopo la raccolta, vengono avviati a selezione per lo scarto dei frutti difettosi. Dopo l'immersione in acqua per 5 giorni, all'interno di silos, avviene la curatura. I marroni adatti alla lavorazione vengono scelti manualmente tramite nastro trasportatore, si sgusciano con l'ausilio di macchine, si lasciano essiccare per 15-20 giorni a 40-50°C, poi si macinano mediante mulino per ottenere la farina.

CENNI STORICI Plinio raccontava come con la farina di marroni si preparasse un pane particolare di cui si cibavano le donne durante le feste in onore di Cerere, periodo in cui era loro vietato mangiare cereali. Nel Cinquecento il Mattioli segnalava che le castagne, "nelle montagne ove si raccoglie poco grano, si seccano [...] e fassene farina la quale valentemente supplisce per farne pane". Le nonne di montagna, disponendo soprattutto di questo tipo di farina, la arricchivano con profumate foglioline di rosmarino e una "C" di olio d'oliva. Se il Castagnaccio, poi, rappresentava un premio per i "più buoni", davanti al focolare tutti partecipavano al passatempo della "caramellina", fatta mettendo un po' di farina in un ditale per cucire, che veniva poi adagiato nella brace al fine di ottenere un chicco caldo.



CECI



LEGAME CON
LA BIODIVERSITÀ

Territorio interessato alla produzione
Provincia di Viterbo, Provincia di Rieti

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO Leguminosa da granella caratterizzata da semi di forma globosa e bitorzoluta. La forma del seme, di colore beige, ricorda la testa di ariete. La semina avviene in primavera, la raccolta si effettua nella seconda metà di agosto. La specie cece (C. arietinum L.) appartiene alla famiglia delle leguminose e la sua presenza nell'alimentazione umana ha una storia millenaria. Come tutte le leguminose, le piante sono azotofissatrici e ciò rappresenta un vantaggio nella gestione agricola del suolo.

CENNI STORICI Nel Lazio, il Cece è coltivato a scopo alimentare sin dal tempo dei Romani (Forni, Marcone, 2002), presso i quali veniva utilizzato in sostituzione della carne, soprattutto durante il periodo invernale; era considerato "la carne dei poveri" e lo fu fin quando i fagioli, di origine andina e mesoamericana, non vennero introdotti in Europa. In epoca medievale, nel Lazio la produzione non era abbondante ma molto diffusa. Lo rivelano le imposte e le gabelle fissate per questa leguminosa, di cui, al pari delle altre, non si ignorava il valore nutritivo e l'utilizzo sotto forma di farina nelle miscele per la panificazione (Cortonesi, 1981). Ancora a metà Ottocento la coltivazione di ceci era diffusa in tutto il territorio regionale sebbene non ricoprisse superfici importanti. La produzione si è fortemente ridotta su tutto il territorio nazionale a partire dagli anni '60 del '900, ma di recente si è assistita a un'inversione di tendenza motivata da una ripresa dei consumi per le proprietà nutritive e come fonte alternativa alle proteine animali. Nel Viterbese, a Canepina, è in via di recupero una varietà locale di Cece a rischio di erosione genetica e per questo tutelata dalla Legge Regionale 15/2000.



CECE DEL SOLCO DRITTO DI VALENTANO

Territorio interessato alla produzione
Acquapendente, Valentano (VT)

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO Il Cece del solco dritto di Valentano presenta semi di colore giallastro con peso variabile da 250 a 350 mg, possiede caratteristiche organolettiche eccezionali in quanto a sapidità e tempi di cottura. La coltivazione viene effettuata su terreni di origine vulcanica con alto contenuto di potassio e scarsa presenza di calcio, situati a 300-400 m s.l.m. in ambiente collinare e con clima mite dovuto alla presenza del Lago di Bolsena. La semina avviene nel mese di febbraio e la raccolta a luglio.

METODO DI PRODUZIONE La preparazione del terreno è effettuata con un'aratura a media profondità (30-35 cm), seguita da interventi di amminutamento del terreno (1-3 passaggi) con erpice a dischi e con fresa. Prima della semina il terreno è livellato, affinato e liberato dalle erbe infestanti, in modo tale da garantire le migliori condizioni per lo sviluppo delle piantine. Non si effettuano concimazioni chimiche né operazioni di diserbo chimico; le tecniche di coltivazione non si discostano sostanzialmente da quelle seguite in passato. La raccolta avviene, per la quasi totalità, con mietitrebbiatrici adattate e, più raramente, a mano

CENNI STORICI Il 14 agosto di ogni anno si svolge, nella piana attraversata dal fiume Olpeta e sottostante il comune di Valentano, "la tiratura del solco dritto". All'alba, dopo il segno della croce e l'invocazione di Sant'Isidoro, protettore dei bifolchini, si inizia la tiratura di un solco retto e lunghissimo (4-6 km), per mezzo di un aratro in legno trainato un tempo da un parecchio (paio) di buoi, oggi, da un trattore. Si segue il percorso già tracciato in precedenza da alcune "biffe" di legno. Il miglior punto di osservazione è, senza dubbio, il paese, da cui è possibile constatare la rettitudine del tracciato. L'altro punto di riferimento è costituito dalla linea d'orizzonte. Al tempo della tiratura con i buoi, occorrevano almeno 6-7 ore per il completamento delle operazioni, attualmente ne bastano circa due nel corso delle quali i bifolchi non possono consumare cibi né bevande, all'infuori dell'acqua. Al termine della fatica, il "Signore" della festa, oggi il Sindaco del comune, offre un'abbondante colazione a base di vino e biscotti. La tiratura del solco ha diversi significati. La tradizione orale più leggendaria è quella che vede nel solco il passaggio creato da un bifolco per agevolare il transito della Vergine e del Bambino, in fuga verso l'Egitto o quella che vi individua il viaggio percorso dalla Vergine per ascendere al cielo. L'accezione più accreditata è, invece, quella che individua nel tracciato rettilineo l'auspicio per la successiva annata agraria, sotto la protezione della Vergine, di cui si festeggia l'Ascensione il giorno successivo (15 agosto). Più il solco risulta dritto, più viva è la speranza per un futuro cospicuo raccolto. La manifestazione è legata alla denominazione dei Ceci di Valentano la cui presenza, un tempo, era di grande rilevanza per la popolazione. Poter disporre di un abbondante raccolto di ceci significava per gli abitanti di questo paese poter disporre di una delle poche fonti di proteine disponibili. La presenza di questo legume, all'interno dell'areale in esame è molto antica. La vocazione alla produzione di leguminose dei comuni distribuiti in prossimità del Lago di Bolsena è dimostrata sin dal tempo degli Etruschi ed è confermata, in seguito, da documenti medievali. Nel XIII-XIV secolo, in particolare, nella Val di Lago, la coltura dei ceci risulta molto diffusa, tanto che alcuni statuti dedicano apposite rubriche a "de pena colligentium cicera et alia legumina".

a tavola

RAVIOLI CON PASTA DI CECI (CECIAROLI)

Ingredienti: pasta: un bicchiere di vino, mezzo bicchiere di olio extravergine di oliva, mezzo bicchiere di zucchero, una puntina di bicarbonato, farina q. b. Ripieno: kg 1 di ceci, g 600 di miele, acquavite o liquori, 3 bustine di vaniglia, 1 bustina di cannella, g 100 di cioccolato fondente grattugiato

Procedimento: tenere i ceci a bagno per una nottata, lessarli in acqua appena salata, quindi fare un impasto unendo insieme i ceci passati al passatutto, il miele, il cioccolato fondente grattugiato, un bicchierino o due di acquavite o di altro liquore e le bustine di vaniglia e di cannella. Lasciare riposare l'impasto per 24 ore. Preparare la pasta unendo insieme vino, olio extravergine di oliva, zucchero, una puntina di bicarbonato e farina quanto basta. Distenderla a formare una sfoglia sottile e tagliarla a strisce larghe circa 15 cm. Depositarvi sopra, a distanza di 10 cm una dall'altra, una cucchiaiata di impasto di ceci, ripiegare la pasta su se stessa e con una rotellina tagliare dei ravioli. Cuocerli al forno o fritti in padella e servirli spolverizzati con zucchero a velo.



CILIEGIA DI CELLENO

LEGAME CON
LA BIODIVERSITÀ

Territorio interessato alla produzione
Celleno, Viterbo (VT)

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO Le piante di ciliegio (Prunus avium L.), coltivate nel comune di Celleno appartengono a diverse varietà locali: Bella di Pistoia, Biancona, Buonora, Core (Durona), Crognolo, Maggiolina, Ravenna a gambo corto, Ravenna a gambo lungo. Presentano alberi mediamente vigorosi, a portamento espanso. I frutti hanno pezzatura media o piccola a seconda della varietà. I ciliegi censiti a Celleno e nei suoi dintorni, si distinguono non solo per la dimensione del frutto, ma anche per il colore della buccia, e soprattutto per le epoche di maturazione. Infatti negli appezzamenti le varietà precoci coesistono con le tardive, perché, in questo modo, i contadini potevano allungare la presenza del prodotto sul mercato dai primi di maggio, fino a fine giugno, ma soprattutto scongiuravano la perdita totale del raccolto in caso di maltempo o di avversità. Ancora oggi, la coltura del ciliegio a Celleno è consociata; predilige i terreni sciolti, tendenti al sabbioso, tipici della collina a sud-est di Celleno. A causa dell'orografia collinare, tutte le operazioni (potatura invernale e diserbo) non sono meccanizzate e anche la raccolta è effettuata a mano. Le zone maggiormente vocate sono situate a sud-est di Celleno e comprendono tutto il territorio di Sant' Angelo di Roccalvecce (frazione di Viterbo). Qui troviamo terreni di origine vulcanica, di scarsa coerenza e stratificati, ma anche terreni di origine sedimentaria, di natura argillosa o argillo-sabbiosa. Le varietà locali presenti a Celleno e Sant'Angelo sono varietà di ciliegio autoctone del Lazio a rischio di erosione genetica, tutelate dalla LR 15/2000.

CENNI STORICI Nel Viterbese, le origini della cerasicoltura si possono far risalire al tardo medioevo, come coltura secondaria negli oliveti e nei vigneti. Se ne trova traccia successivamente nei protocolli notarili del XIV secolo. In questo areale poi, particolarmente vocato alla cerasicoltura, riferimenti certi della presenza del ciliegio nelle campagne sono presenti nello statuto comunale di Celleno del 1457, dove, nel Libro dei danni civili vengono stabilite "le pene per chi danneggia frutti e legumi negli altrui terreni". Tra i vari prodotti della terra vengono menzionate anche le "cerase".
In tempi a noi più recenti, la produzione di ciliegie ha svolto un importante ruolo nella preservazione del territorio e del contesto socio-economico. Fin dagli anni successivi al dopoguerra, Celleno e paesi limitrofi, noti per le ciliegie dolci, diedero origine a un commercio con ampi riflessi sull'economia delle aziende locali, grazie alla buona produzione globale della zona e alle ottime caratteristiche qualitative del prodotto. Per valorizzare la coltura, nel 1960 venne inaugurata a Celleno la "Sagra delle Ciliegie", che dopo una sospensione di circa dieci anni a causa di una forte crisi del settore, ha ripreso vitalità e slancio a partire dal 1980. Rimane eco dell'entusiasmo per il ritorno di quest'iniziativa in un articolo del 1982, comparso su un periodico locale turistico, in cui si consiglia di fare scorta, prima di ripartire dal paese, di una delle varietà di ciliegie più pregiata, la Maggiolina, ottima per la preparazione di ciliegie sotto spirito, scorta per l'inverno.
Tutte le varietà locali di ciliegio coltivate a Celleno producono frutti che si prestano particolarmente bene alla trasformazione oltre che al consumo fresco, in particolare per la preparazione di marmellate e gelati.





CILIEGIA RAVENNA DELLA SABINA

LEGAME CON LA BIODIVERSITÀ

Territorio interessato alla produzione
Sabina reatina e romana (RI, RM)

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO La Ciliegia Ravenna della Sabina deriva dalle varietà locali Ravenna precoce e Ravenna tardiva diffuse principalmente nella Sabina reatina e romana. La Ravenna precoce si caratterizzano per un frutto di forma rotonda reniforme, dimensione medio grande, buccia di colore rosso scuro, polpa di colore aranciato, croccante e poco aderente al nocciolo. L'epoca di maturazione è la terza decade di maggio. La Ravenna tardiva, particolarmente adatta alla conservazione e trasformazione (esempio ciliegie sotto spirito), è reniforme, di dimensioni medio grandi, con la buccia di colore rosso scuro, molto consistente. La polpa è di colore rosso, succosa, poco aderente al nocciolo, dolce, croccante e aromatica. La polpa rimane croccante anche dopo qualche giorno, mentre il gambo si asciuga. Matura nella seconda decade di giugno. La ciliegia Ravenna precoce e Ravenna a tardiva sono varietà autoctone a rischio di erosione genetica, tutelate dalla LR 15/2000. Nel comprensorio della Sabina reatina e romana, particolarmente vocato alla produzione di ciliegie, sono presenti altre varietà locali a rischio di erosione genetica, quali la Lingua de Fori, la Petrocca, la Crognalina e la Graffiona.

METODO DI PRODUZIONE La lavorazione del terreno prevede una cura accentuata nei riguardi di interventi che assicurino il perfetto sgrondo delle acque. È prassi comune, poi, inerbire il terreno, in modo da favorire la tendenza naturale delle radici a mantenersi in superficie. I sesti d'impianto sono di tipo irregolare o regolare (5-10 x 5-10) con una densità massima per ettaro di 400 piante. Le forme di allevamento sono quelle a volume, ossia a vaso. La potatura di mantenimento viene praticata annualmente dopo la raccolta nel mese di luglio.
Quella di allevamento viene eseguita solo per i primi tre anni. La difesa fitosanitaria dei ciliegi viene effettuata secondo i metodi della lotta guidata o integrata. La raccolta viene eseguita a mano, con il frutto munito di peduncolo. I frutti, posti in cassette di legno o plastica, vengono portati in azienda e sottoposti a cernita per eliminare quelli di scarto e di pezzatura insufficiente. Le ciliegie vengono conservate in luoghi freschi, asciutti e ombreggiati. Qualora il prodotto non fosse commercializzato nell'arco delle 48 ore, i frutti vengono sottoposti a raffreddamento in celle frigorifere.

CENNI STORICI Ai tempi del Papa Re, sulle colline della Romagna comprese nello Stato Pontificio, iniziava un processo di specializzazione produttiva rivolto alla coltivazione di ciliegie che si sarebbe protratto fino al XX secolo. A fine '800 una ciliegia tonda, dalla polpa rosa e dal sapore dolcissimo, anche se originaria di Ravenna, trovò nel clima dolce della Sabina romana, a monte delle anse del Tevere, il suo sito di elezione. La Ciliegia Ravenna della Sabina o "Ravenna del Papa", è presente sul territorio da oltre 100 anni, come testimoniato dalle piante secolari presenti sul territorio e come attestato dalla prima sagra tenutasi a Palombara Sabina nel lontano 1933, di cui rimane traccia, oltre che su un articolo del Messaggero di quell'anno, in due locandine della "Festa delle Cerase" del 1936 e del 1937. Il suo pregio è nella polpa gustosa, che rimane croccante anche dopo qualche giorno dalla raccolta.

a tavola

FARAONA ALLE CILIEGIE

Ingredienti: 1 faraona; 750 g di ciliegie. Sugo: 1/2 l di vino rosso, 1 dl di aceto, 1/2 l di fondo bruno di cacciagione, 2 carote, 2 cipolle, 2 spicchi di aglio, 10 g di timo, 3 foglie di alloro, 30 g di prezzemolo, 20 cl di Kirch.
Procedimento: in un tegame versare 40 g di olio e rosolare le carote, le cipolle e l'aglio tagliuzzati, aggiungere le spezie. Versarvi l'aceto, lasciar ridurre e spolverare 6 g di farina; mescolare e bagnare col vino ed il fondo di cacciagione. Abbassare la fiamma appena bolle e far cuocere per 1 ora e 30. Filtrare il sugo. In una padella con 40 g di burro, cuocere le ciliege per 10 minuti. A fuoco vivo, snocciolarle e rimetterle in padella col Kirch. Tagliare la faraona in quattro parti e cuocerla in un tegame con 100 g di burro, condire con sale e pepe. Aggiungere, dopo 40 minuti di cottura, le ciliegie ed il sugo e far cuocere per altri 15 minuti. Servire con verdure alla griglia.



CICERCHIA

Territorio interessato alla produzione

Accumoli, Amatrice, Borbona, Concerviano, Fiamignano, Leonessa, Marcetelli, Pescorocchiano, Petrella Salto, Varco Sabino (RI)

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO Legume secco, coltivato nell'altopiano di Rascino a circa 1200 metri s.l.m. Presenta forma lenticolare irregolare, colore beige non uniforme. È una pianta piuttosto rustica e, quindi, non ha bisogno di cure particolari: cresce anche in condizioni difficili e resiste benissimo alla siccità. La semina avviene in primavera, la raccolta si effettua nella seconda metà di agosto.

CENNI STORICI La cicerchia (Lathyrus sativus L.) è una leguminosa coltivata per il consumo umano in quanto fonte primaria di proteine. Molto probabilmente la domesticazione della specie è avvenuta nella penisola Balcanica durante il Neolitico. Nota sin dall'antichità con il nome di Cicercula, i trattatisti Romani di epoca repubblicana e imperiale la raccomandavano non solo per le qualità nutritive ma anche per le qualità fertilizzanti e la resistenza alla siccità. Questa leguminosa ha perso di attrattiva nel corso del tempo, soprattutto negli ultimi decenni, ma in alcune zone dell'alto Reatino la coltivazione e il consumo persiste in quanto alla base di numerose preparazioni locali. La cicerchia infatti rappresentava, insieme alla lenticchia e alle patate, una delle componenti alla base della dieta delle popolazioni rurali di montagna.



CICERCHIA DI CAMPODIMELE



LEGAME CON
LA BIODIVERSITÀ

Territorio interessato alla produzione

Campodimele (LT)

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO Leguminosa da granella dalla caratteristica forma irregolare dal sapore delicato, vagamente amarognolo. La sua forma ricorda quella dei sassolini di ghiaia, schiacciati e spigolosi, tanto che in paese si usava per fare il brecciolino del presepe natalizio. Si semina nel mese di marzo e si raccoglie tra luglio e inizio agosto. La pianta non richiede particolari attenzioni, viene estirpata dal terreno o tagliata al ciocco quando è secca e poi battuta a mano per ricavare il seme. Legume che rimanda alle abitudini alimentari agropastorali del sud pontino, la cicerchia è ricca di proteine e in particola quella di Campodimele si distingue per la buccia molto sottile e l'alto contenuto di vitamine. La varietà locale Cicerchia di Campodimele è a rischio di erosione genetica e tutelata della Legge Regionale 15/2000.

CENNI STORICI Campodimele, nel cuore dei Monti Ausoni, è situato su un ripido colle di origine carsica. Circondato da boschi e montagne brulle, offre il contesto adatto alla produzione di cicerchia che qui continua a essere consumata. In questa zona particolarmente martoriata dai combattimenti avvenuti durante la Seconda guerra mondiale, la Cicerchia si è salvata grazie all'azione degli abitanti locali che, per scongiurare razzie, sotterrarono le derrate alimentari e i semi di questo prezioso legume evitandone la perdita. Ancora oggi la battitura dei baccelli da cui si ricava il seme avviene esclusivamente a mano. Un tempo questo evento era vissuto come un momento di grande gioia a cui partecipava tutto il paese. Ogni anno, la prima domenica di agosto, la cittadina sud pontina dedica a questo tipico legume della tradizione agropastorale una Sagra che si tiene in località Taverna, con degustazione di Cicerchie accompagnate da salsicce, pane di grano e un buon bicchiere di vino.



CICORIA DI CATALOGNA FRASTAGLIATA DI GAETA (PUNTARELLE)

Territorio interessato alla produzione
Fondi, Formia, Gaeta (LT)

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO I cespi di puntarelle sono caratterizzati da una forma allungata (circa 40-50 cm), colore verde chiaro e da steli floreali (le puntarelle) che fioriscono verticalmente dal cespo. Le Puntarelle presentano foglie dentate e frastagliate. Il sapore è gradevolmente amarognolo, la consistenza è tenera e croccante. La semina viene eseguita a spaglio in semenzaio all'aperto, tra la fine di giugno e la metà di luglio; segue, dopo circa 30 giorni, la messa a dimora delle piantine. La raccolta manuale inizia dopo circa 40-45 giorni dal trapianto. La preparazione della puntarella prevede il taglio e la sfilatura della fibra che comporta il caratteristico arricciamento. Il prodotto raccolto viene posto all'interno di cassette di plastica o legno e portato al mercato.

CENNI STORICI Numerose sono anche le testimonianze orali degli agricoltori locali che attestano la coltivazione di questo prodotto da diverse generazioni e forse nel nome si intravede l'origine della pianta che rimanda alle varietà introdotte durante la dominazione spagnola del basso Lazio.



CIPOLLE, PEPERONI E PERE SOTT'ACETO

Territorio interessato alla produzione
Campodimele, Fondi, Formia, Itri, Lenola, Monte San Biagio, Spigno Saturnia (LT), Ausonia, Castelnuovo Parano, Coreno Ausonio, Esperia, Pico, Pontecorvo, Sant'Andrea del Garigliano, Vallemaio (FR)

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO Le pere e i peperoni sono lavati e tagliati a pezzi, mentre le cipolle vengono mondate degli strati superficiali. Successivamente, il tutto viene immerso in barattoli di vetro contenenti aceto, prodotto da vino rosso preparato artigianalmente. La frutta e le verdure da usare per le preparazioni sott'aceto devono essere leggermente acerbe, sode e senza parti ammaccate.

CENNI STORICI La pratica della conservazione sotto aceto costituisce una tipica metodologia di preparazione domestica, ripresa e adottata a livello industriale, che anticamente permetteva di consumare a livello familiare tutta la frutta e la verdura che si produceva e che, a causa della facile deperibilità, non poteva essere conservata. Un tempo, quando l'olio era un bene troppo prezioso per essere usato come conservante, costituiva l'unico modo per assicurarsi prodotti vegetali anche fuori stagione. Queste preparazioni vengono effettuate da lungo tempo nella zona, come risulta da testimonianze raccolte sui Monti Ausoni e Aurunci.



CIPICCIA/CEPECCIA/ SCALOGNA

Territorio interessato alla produzione
Monti Aurunci e Monti Ausoni (FR, LT)

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO Si tratta di una varietà locale di scalogno (Allium cepa var. aggregatum), dal portamento eretto, foglie verde chiaro. Il bulbo è piccolo, di forma generalmente ovata. Ogni bulbo produce un gran numero di bulbilli ognuno dei quali è fasciato da scaglie che, una volta secche, presentano una colorazione marrone mediamente intensa. Questo scalogno si mangia crudo, accompagnato da solo pane e poco sale, oppure da una fetta di salume. Ha un sapore complesso, pungente, amaro e piccante che persiste a lungo nel naso e in gola perché la varietà è molto ricca in allicina. Mangiato fresco, appena raccolto, ha un sapore meno aggressivo. Per addolcirlo si schiaccia e si lascia riposare con un pizzico di sale e olio o nell'aceto di vino, oppure, come si usa a Minturno, si taglia e si mette a bagno nell'acqua fredda. È molto gradito anche in agrodolce. Se cotto è apprezzato nella frittata (soprattutto con le "code" ovvero i gambi) ma anche in ricette locali tradizionali. Il nome della pianta può variare da località a località. Solo per dare qualche esempio: Cipiccia a Villa Santo Stefano e Vallecorsa (FR), Scalogna o Cepecchia a Campodimele (FR) Cepeccia a Minturno (LT).

METODO DI PRODUZIONE Pianta da orto molto rustica, questo scalogno si ammala raramente ma soffre i ristagni d'acqua. Per questo ha bisogno di terreni drenanti e asciutti. Dopo una pulizia dalle erbe infestanti (scerbatura), il terreno viene preparato a solchi lungo i quali i bulbi vengono messi a dimora (4 o 5 a buchetta) sotterrati e rincalzati. Le file sono distanti tra loro circa 30 cm, ma le buchette sono disposte a quinconce perché la pianta produce tantissimi bulbilli e tende a espandersi. "Ciccia" alle prime piogge ma rallenta la crescita con il freddo. Gli scalogni destinati a essere mangiati freschi si estraggono tra aprile e maggio, quando la parte verde raggiunge circa 20-30 cm, mentre gli altri si cavano in estate (luglio o agosto). Vengono messi ad asciugare all'aria, sospesi da terra fino a disseccamento delle foglie e poi selezionati per il trapianto dell'anno successivo. Il trapianto avviene tra ottobre e novembre, a seconda dell'altitudine e dell'andamento stagionale. Secondo tradizione, si pianta e si raccoglie ad "ammanco di luna". Per la conservazione ci sono diversi metodi: si lasciano in ceste di vimini o in cassetta (Vallecorsa), oppure si compongono delle belle trecce che restano appese sotto le tettoie (Minturno) o ancora vengono sospese a dei fili e riparate con un telo dall'umido e dal vento (Campodimele).

CENNI STORICI Questa varietà locale dai molti nomi è presente nel territorio pedemontano del sud laziale a cavallo tra le province di Frosinone e Latina. La prolificità e la rusticità della pianta ne hanno fatto un alleato prezioso delle popolazioni di alta collina e dei pastori in transumanza, specie In tempi di guerra e carestia. La Cipiccia era piantata sui terrazzamenti, tra gli oliveti, in piccoli orti o negli appezzamenti sparsi in modo tale che fosse sempre a portata, perché "si cavava e si mangiava" con un pizzico di sale e una fetta di pane. I nomi dialettali hanno derivazione latina. Lo indica il Lessico Etimologico Italiano (LEI) che rimanda a "cepa", ovvero cipolla, il nome "cipizza" riscontrato a Sezze ("cipolla selvatica molto amara e più piccola di quella coltivata") o la "cipiccia" di Terracina o la "cepeccia" di Minturno. I vocabolari di lingua napoletana registravano nomi simili già nell'800 (Vocabolario napoletano, Stamperia reale, 1845) in quanto cepecce, cepecchie, cipicchie erano già in uso nella nomenclatura di botanici e naturalisti per descrivere le "cipollette assai saporite" classificate secondo la tassonomia linneana come scalogno (Allium ascalonicum L.). Di fatto nomi simili si trovano diffusi in tutto il territorio della provincia storica di Terra di Lavoro a cavallo tra Lazio e Campania. Nel Lazio meridionale la Cipiccia era un ortaggio irrinunciabile che doveva stare sempre sulla tavola. Ancora oggi segna l'arrivo della primavera ed è protagonista delle scampagnate del lunedì di Pasqua: mangiata cruda con solo pane, come facevano i contadini, o in pinzimonio. A Minturno si usava sulle pascotte, nella "zuppa d'ova" che si portava nei campi, nell'imbottitura dei carciofi o nella famosa jotta (tegame a base di ortaggi primaverili e patate). A Campodimele si dava un morso alla "scalogna" cruda per ogni cucchiaio di zuppa di cicerchia. Anche i gambi hanno un loro impiego: una volta tagliati fini fini, si usano nella frittata, o per insaporire il sugo o per farci la minestra.



CIPOLLA DI NEPI

Territorio interessato alla produzione
Nepi (VT)

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO La Cipolla di Nepi (Allium cepa) è una pianta erbacea della famiglia delle Liliacee, a ciclo biennale, con apparato radicale fascicolato, che può raggiungere anche il metro e mezzo di altezza. La cipolla è formata da molte squame ricche di sostanze di riserva; all'esterno è ricoperta da una membrana molto sottile. Le foglie sono affusolate e molto appuntite e di forma cilindrica; l'infiorescenza è molto vistosa, di colore rosa o bianco; la forma del fiore è a ombrello ed è suddivisa in 3-4 parti principali. Le varietà di cipolle si distinguono tra di loro sia per l'utilizzo finale (consumo fresco, stoccaggio, produzione industriale per sottaceti), sia per l'epoca di raccolta (cipolle primaverili-estive e quelle autunnaliinvernali). La Cipolla di Nepi, varietà dal colore bianco e dalla forma larga e appiattita al centro del bulbo, si caratterizza per dimensioni medio-grandi (più di 12 centimetri di diametro e 5 cm di spessore) con un peso che può raggiugere anche i 0,6-0,7 kg ciascuna, per la pelle esterna decisamente più sottile e chiara, ma soprattutto per un sapore dolce. Caratteristiche queste che conferiscono connotati unici alla cipolla nepesina, grazie alla complicità dei 2 fattori peculiari della zona di coltivazione: da una parte il terreno fertile, di origine alluvionale, non asfittico che permette la crescita regolare del bulbo; dall'altra l'acqua minerale di Nepi e/o acqua solforosa ricca di minerali. Una delle caratteristiche che la rendono così delicata è quella dell'infossamento, in questo modo il bulbo non attiva il processo di fotosintesi e di conseguenza non sviluppa una buccia tenace e un gusto aggressivo. Una volta raccolta e fatta essiccare può essere consumata al massimo entro 3 mesi. Al palato risulta essere delicata, profumata e molto digeribile, per cui gli usi in cucina possono diventare molteplici: da un consumo a crudo, a zuppe, al cartoccio o come condimento di ricette antiche nepesine come "Orzo con cipolle di Nepi e Castagne dei Monti Cimini" o "Acquacotta con cipolle di Nepi".

METODO DI PRODUZIONE Il ciclo produttivo della Cipolla di Nepi comincia con la luna calante del mese di gennaio quando viene seminata in semenzaio, dal quale di ottengono le piantine che vengono trapiantate in pieno campo nel mese di aprile. Dopo circa 20 giorni dal trapianto, le piantine vengono ricalzate eliminando le erbe infestanti. La raccolta avviene tra la fine di luglio e i primi di agosto, quando le foglie si ingialliscono. Una volta raccolte le cipolle vengono poste a stoccare in locali areati e bui per essere asciugate ed evitare l'insorgere di malattie e marciumi. Per ottenere i semi si interra il bulbo nel mese di dicembre e si raccoglie il seme nel mese di giugno. Tutte le operazioni sono svolte manualmente, compreso il controllo delle piantine infestanti. I bulbi per il consumo si mantengono fino ad autunno inoltrato, quelli che rimangono e che si avviano al decadimento possono essere reimpiantati e utilizzati per la produzione di cipollotto fresco.

CENNI STORICI In passato, la produzione di cipolle nel territorio del comune di Nepi era florida. Attorno alla cipolla ruotava l'intera economia del paese, tanto che i nepesini erano conosciuti, in tutta l'area dell'alto Lazio, come "cipollari". Per secoli, infatti, in questo territorio ricco di acque minerali, la principale fonte di reddito era rappresentata dalla produzione ortofrutticola: coltivare le cipolle significava avere un capitale. La storia della cipolla nepesina affonda le sue radici in epoca lontana. Sembra che a introdurre la coltivazione di questo bulbo nella zona dei Monti Cimini, siano stati proprio i Romani che ne avevano importato il seme dalla Grecia e che intorno al 350 a.C conquistarono ai propri domini tutto l'agro falisco. I romani, attratti dalla presenza di acque minerali, sfruttarono, come è noto, queste zone per i bagni termali. Con il tempo i nepesini divennero esperti coltivatori di questo ortaggio. La cipolla nepesina veniva venduta nei mercati romani, era conosciuta, apprezzata ed esportata sia nella bassa sia nell'alta Tuscia. Le cipolle costituivano anche merce di scambio: venivano perciò anche barattate in cambio di altri ortaggi. Fino alla metà del secolo scorso la fama della cipolla è stata indiscussa; nel 1976 si contavano a Nepi ancora 220 orti con oltre 1200 contadini. Oggi si contano solo 20 orti e un centinaio di coltivatori.



CIPOLLA PROSSEDANA

Territorio interessato alla produzione
Prossedi (LT)

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO La Cipolla Prossedana è una varietà di cipolla estiva. Il seme è stato recuperato da contadini locali e autoriprodotto in azienda, presenta una forma rotondeggiante ed è di colore giallastro. Si caratterizza per dimensioni medio-piccole 5-6 cm di diametro e 6-8 cm di altezza. La pelle esterna è sottile, bianca e il sapore tende al dolce. Al palato risulta essere delicata e profumata, per nulla aggressiva e molto digeribile, per cui gli usi in cucina, possono diventare molteplici, da un consumo a crudo, a zuppe contadine. Una volta raccolta e fatta essiccare può essere consumata nell'arco di circa 3 mesi.

METODO DI PRODUZIONE La coltivazione della Cipolla Prossedana avviene su terreni di tipo limoso-argilloso sottoposti a una scarificatura di circa 30 cm, concimazione di fondo, fresatura e pacciamatura. Il ciclo produttivo comincia con la luna calante del mese di febbraio-marzo quando viene seminata in semenzaio, dal quale di ottengono le piantine che vengono trapiantate in pieno campo nel mese di marzo-aprile a 5 cm circa. Dopo circa 20-30 giorni dal trapianto, le piantine vengono ricalzate eliminando le erbe infestanti. L'irrigazione è per aspersione. La raccolta avviene tra la fine di luglio e i primi di agosto, quando le foglie si ingialliscono. Una volta raccolte, le cipolle vengono poste a stoccare in locali areati e bui per essere asciugate ed evitare l'insorgere di malattie e marciumi. Per ottenere i semi si interra il bulbo nel mese di febbraio/marzo e si raccoglie il seme nel mese di settembre/ottobre. I semi vengono ricavati dalle infiorescenze prodotte dalla pianta stessa di cipolla. Tali infiorescenze vengono tagliate manualmente e riposte appositamente in un contenitore non forato. Tutte le operazioni sono svolte manualmente, compreso il controllo delle piantine infestanti. I bulbi migliori sono selezionati per essere reimpiantati e mandati a seme l'anno successivo. I bulbi per il consumo si mantengono fino ad autunno inoltrato, quelli che rimangono e che si avviano al decadimento possono essere reimpiantati e utilizzati per la produzione di seme.

CENNI STORICI La coltivazione di cipolle a Prossedi ha una storia centenaria. Già alla fine dell'800 questo paese collinare alle falde dei Monti Ausoni era rinomato per le "cipolle ricercate per la loro serbevolezza" (Abbate, Guida della provincia di Roma. Prossedi, Club Alpino Italiano, 1890); Strafforello, La Patria. Geografia dell'Italia, Prossedi, Torino 1894). Una testimonianza dei primi anni del '900, racconta come questa coltura fosse "poco estesa eppur tanto redditizia" perché da un ettaro di "cipolleto" si ricavavano fino a mille lire lorde tanto che a Prossedi la cipolla era il "companatico del povero ma anche il sindacato della sua fortuna" (Il Coltivatore, vol. 1, 20 (54), 1908). Era considerata inoltre tra le maggiori produzioni agricole della zona, destinata principalmente "all'esportazione" (Giuda Monaci, Prossedi, 1935). Ricche sono le testimonianze dei prossedani che proprio per la coltivazione molto diffusa delle cipolle venivano chiamati "cipollari". La semina avveniva su piccole superfici e una volta nate, le piantine venivano trapiantate con uno "zippetto" in un appezzamento più grande a una distanza di circa 20 cm l'una dall'altra. Una volta pronte, le cipolle venivano raccolte, poste ad asciugare e riunite in piccoli mazzetti. I mazzetti di cipolle prossedane venivano conservate per l'inverno o vendute al paese; ma soprattutto venivano vendute nei mercati dei paesi limitrofi. Addirittura le cipolle prossedane venivano portate al mercato di Anzio con il carretto dalle donne del paese. Il piatto forte del passato era la zuppa di cipolle. I pochi produttori rimasti detengono la semente da generazioni e sono molto attenti a riprodurla in terreni isolati per non incorrere in contaminazioni con altre varietà di cipolle.





COCOMERO PONTINO

Territorio interessato alla produzione

Aprilia, Cisterna di Latina, Pontinia, Priverno, Sabaudia, San Felice Circeo, Sezze, Terracina (LT)

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO Il Cocomero Pontino, meglio conosciuto anche come anguria, è una pianta annuale della famiglia Cucurbitacee (Citrullus lanatus). Presenta un fusto ramoso, prostrato, con grandi cirri semplici, foglie a contorno cuoriforme, profondamente divise, fiori monoici a corolla gialla. Dal punto di vista botanico può essere definito una falsa bacca o peponide: un frutto rivestito da un pericarpo duro (buccia) e un endocarpo carnoso, morbido, acquoso e ricco di semi (polpa). Il Cocomero Pontino si caratterizza per la buccia liscia o leggermente rugosa, uniforme o con leggere solcature regolari longitudinali, di colore verde grigio o verde scuro per il tipo tondo e verde medio brillante per i tipi ovale e allungato. La polpa, soda e croccante, presenta, a maturazione completa, un colore rosso per il tipo ovale e rosso vivo per i tipi tondo e allungato. Il sapore è particolarmente dolce. Il peso è compreso tra i 5-12 kg per il tondo, 7-16 kg per la tipologia ovale e 7-20 kg per l'allungato.

METODO DI PRODUZIONE La pianta del Cocomero Pontino esige un clima temperato-caldo, non eccessivamente umido e si adatta a terreni di medio impasto con un pH compreso tra 5,5 e 6,5 e ricchi di sostanza organica, che contengono non solo i macronutrienti principali ma anche i micronutrienti che possono regalare ai frutti sapori e caratteristiche di prima scelta. La coltivazione prevede una serie di operazioni quali: aratura o lavorazione equivalente (rippatura o vangatura) allo scopo di creare un'adeguata superficie esplorabile dalle radici; amminutamento (erpicatura e/o fresatura) del terreno con i quali si distribuiscono i fertilizzanti. La concimazione, di norma prevede l'apporto di fertilizzanti organici e minerali, previa analisi chimica del terreno.
Il Cocomero Pontino è coltivato in pieno campo e/o ambiente protetto con copertura in materiale protettivo (serre e tunnel). La semina in pieno campo si esegue a postarelle, quando i rischi di gelate sono terminati e la temperatura ha raggiunto i 14-15°C, seminando 3 o 4 piante per buchetta, che andranno poi diradate lasciandone una sola, allorché le piante presentano la terza foglia ben formata. Il trapianto, quasi esclusivamente con piante innestate, inizia dai primi di febbraio e tutto marzo per la coltura in serra, mentre in pieno campo con un tunnellino di plastica, da metà marzo fino a giugno per le produzioni tardive con maturazione a settembre. La raccolta, operazione colturale delicatissima, avviene da maggio a settembre a mano con l'ausilio di "stacchini" i quali individuano il momento esatto della giusta maturazione per l'avvio al consumo: il frutto, a maturazione piena, presenta polpa rossa, croccante e zuccherina.

CENNI STORICI Secondo le testimonianze degli agricoltori locali, la coltivazione del cocomero in Agro Pontino ha avuto inizio ancor prima della seconda guerra mondiale, intorno al monte Circeo. Nel libro edito nel 1951 dal Barone Luigi Aguet, intitolato "Circeo. Note di agricoltura pratica", il cocomero è citato tra le coltivazioni presenti in zona.
Numerose sono le pubblicazioni e gli articoli su riviste di settore che risalgono agli anni '80, dalle quali emerge l'importanza della coltivazione del Cocomero nella provincia di Latina. La rilevanza di questo prodotto ha portato i produttori di cocomeri sia di Borgo Grappa che di San Vito, località del "Triangolo d'oro" a dar vita a due distinte feste (R. Campagna, Il sapore della palude. Viaggio attraverso prodotti, ricette, vini e sagre dell'Agro Pontino, Gangemi, 2012). Con il tempo, queste manifestazioni – talvolta indicate come fiere e altre come sagre – hanno avuto lo scopo di promuovere e far conoscere questo prodotto. Tra esse si segnala in particolare la festa del Cocomero di Campoverde di Aprilia che si svolge annualmente all'inizio di agosto nella piazza centrale del Borgo.



MARMELLATA DI AGRUMI, CONFETTURA DI CASTAGNE, DI MELE AL MOSTO COTTO, DI UVA FRAGOLA, DI VISCIOLI

Territorio interessato alla produzione

Accumoli, Antrodoco, Concerviano, Fiamignano, Marcetelli, Pescorocchiano, Petrella Salto, Varco Sabino (RI), Castelforte, Fondi, Monte San Biagio, Sezze (LT)

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO **Marmellata di agrumi:** si può ottenere utilizzando arance amare o bionde, mandarini, clementine o limoni. Dopo aver lavato, sbucciato e tagliato i frutti, si versa gradatamente la quantità di zucchero corrispondente al peso degli agrumi, aggiungendo ogni sei frutti anche la buccia. Si lascia cuocere il tutto. Il composto viene, poi, messo in barattoli di vetro a chiusura ermetica. Si produce in corrispondenza della stagionalità dei frutti.

Confettura di castagne: per la preparazione, le castagne sgusciate, lessate in acqua e liberate dalla pellicola interna, vengono addizionate di zucchero in quantità pari al peso delle castagne. Il tutto viene poi posto nuovamente sul fuoco fino all'ottenimento di una pasta densa che verrà versata ancora calda in vasetti di vetro. La preparazione viene, infine, ricoperta da liquore. Si prepara in autunno, in corrispondenza della raccolta delle castagne.

Confettura di mele al mosto cotto: confettura prodotta con mele della varietà Renetta, Limoncella, Pianella, Cotogna. Le mele vengono sottoposte a bollitura per 4-5 ore nel mosto d'uva della varietà "pecorino", con lo zucchero. Si produce dal mese di ottobre al mese di dicembre.

Confettura di uva fragola: i chicchi dell'uva, passati al passaverdura per eliminarne i semi, si lasciano cuocere a lungo aggiungendovi la quantità di zucchero corrispondente al peso dell'uva stessa. Il composto viene, poi, messo in barattoli di vetro a chiusura ermetica, sterilizzati a bagnomaria. Si produce in corrispondenza della stagionalità dei frutti.

Confettura di viscioli: i frutti vengono posti in un recipiente e lasciati cuocere per un quarto d'ora, quindi si versa lo zucchero e si gira continuamente per circa due ore, facendo attenzione che la confettura non caramelli.

CENNI STORICI La preparazione di confetture e marmellate è legata sia alla conservazione di un prodotto facilmente deperibile come la frutta, sia alla possibilità di utilizzare il trasformato nella farcitura dei dolci. Si tratta, quindi, di una conserva, analogamente a quanto si faceva con la salatura delle carni o dei pesci. La conservabilità è garantita dalla lunga cottura a cui si sottopone il prodotto e dalla presenza dello zucchero. Queste preparazioni si sono diffuse nei territori interessati intorno agli anni '50 del '900 in concomitanza con la diffusione dello zucchero, quando questo ingrediente, da bene di lusso, diviene accessibile a molti grazie anche all'introduzione della coltura della barbabietola e alla costruzione, in territorio italiano, di grandi zuccherifici. La preparazione è strettamente legata all'abbondanza dei frutti alla base della confettura, nel territorio di riferimento.





CONFETTURA DI UVA DI CESENESE NERO

LEGAME CON LA BIODIVERSITÀ

Territorio interessato alla produzione
Poggio Bustone, Rieti (RI)

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO Particolarmente dolce e densa, la Confettura di uva di Cesenese nero si caratterizza per il colore rosso scuro tendente al nero e un profumo di uva tipico del vitigno autoctono Cesenese nero riscoperto e recuperato nel territorio reatino. Questa confettura è ottima per la preparazione di crostate e biscotti tradizionali chiamati Terzetti e per accompagnare formaggi freschi o stagionati e ricottine.

METODO DI PRODUZIONE La confettura deriva dalla lavorazione delle uve del vitigno autoctono Cesenese nero, dai grappoli grandi e lunghi, che si caratterizzano per la piccola dimensione degli acini, di colore blu nero, di polpa succosa, dolce e consistenza molto soda. I grappoli, dopo la raccolta presso le aziende locali, giungono al laboratorio di trasformazione e subiscono una cernita manuale, controllando grappolo per grappolo e acino per acino, attraverso la quale vengono asportate eventuali impurità e gli acini danneggiati, spaccati e inutilizzabili. Dopo un accurato lavaggio a soffiaggio nella vasca di borbottaggio si trasferiscono in un recipiente di rame dove si lasciano macerare per 24-30 ore con lo zucchero (100 g di zucchero per kg d'uva) e 15-20% di succo di limone, secondo il metodo Ferber. Segue la cottura nella vasca di acciaio per 30 minuti a 86°C. Terminata la cottura si tolgono le bucce e i semi con teli di stoffa o filtri di cotone al fine di ottenere un concentrato di uva di Cesenese nero conservato in vasetti di vetro di grandi dimensioni per 45 giorni. Per completare la lavorazione e ottenere la giusta densità di confettura, il concentrato viene fatto cuocere nel contenitore di rame per 1 ora e mezzo a 98°C, aggiungendo 500 g di zucchero ogni kg d'uva. La confettura viene invasettata e fatta raffreddare fino a 35°C a tappo aperto e poi pastorizzata a tappo chiuso per 60 secondi a 90°C. La produzione avviene a partire dal mese di ottobre, in corrispondenza della vendemmia del vitigno autoctono Cesenese nero.

CENNI STORICI Prodotto di origine contadina, nasce dalla storica presenza di un vitigno autoctono del Lazio, chiamato Cesenese nero, individuato in un territorio piuttosto ristretto (Colle Castel Franco), corrispondente alle aree collinose poste a poca distanza dalla città di Rieti; gli abitanti della zona hanno conservato negli anni un patrimonio viticolo perfettamente adattato alla realtà locale grazie all'opera di selezione operata nei secoli precedenti. Descritto come "ameno colle" Castel Franco era decantato già nel XV secolo per essere "fertilissimo di grano, vino, olive, e ogni altra forte di frutta" (Pompeo Angelotti, Decrittione della città di Rieti, 1635). Il vitigno Cesenese nero n. è oggi iscritto al registro Volontario Regionale del Lazio e tutelato ai sensi della LR 15/2000. È coltivato nei territoria nord di Rieti, in particolate tra Rivodutri, Poggio Bustone, Cantalice, Rieti (località Castelfranco) e Cittaducale (località Santa Rufina). La viticoltura è frammentata in numerosissimi vigneti in parte specializzati, ma molto spesso promiscui, in cui sono presenti in misura diversa (secondo i gusti del viticoltore) vitigni sia a bacca bianca che a bacca rossa: il vino prodotto è destinato principalmente all'autoconsumo.



FAGIOLINA ARSOLANA

LEGAME CON
LA BIODIVERSITÀ

Territorio interessato alla produzione
Arsoli, Marano Equo, Riofreddo, Vallinfreda, Vivaro Romano (RM)

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO La Fagiolina arsolana è una varietà locale di fagiolo comune (Phaseolus vulgaris L.). La pianta ha sviluppo indeterminato, quindi è rampicante, il fiore presenta ali bianche e il baccello, medio lungo, assume colorazione gialla. I semi, presenti in numero di 3-4 per baccello, si presentano di colore bianco, reniforme con lievi venature. Il contenuto proteico è del 24-26%. La Fagiolina Arsolana è stata individuata ad Arsoli ma la sua origine è mesoamericana. Il seme è a rischio di erosione genetica e per questo iscritta al Registro Volontario Regionale per la tutela della biodiversità agricola del Lazio (LR 15/2000).

METODO DI PRODUZIONE Il territorio interessato alla produzione della Fagiolina Arsolana è ricco di sorgenti che portano buoni flussi di acqua, utilizzata per l'irrigazione, di solito praticata solo a soccorso. Per la preparazione del terreno è sufficiente una lavorazione profonda 30-35 cm, seguita da un ripasso con cui si affina, si sistema e si livella accuratamente il terreno. La semina viene praticata nel mese di maggio, ponendo 6-7 semi per buchetta. La raccolta del seme secco avviene manualmente, tra la fine di agosto e i primi di settembre. La coltivazione della Fagiolina Arsolana avviene su terreni sabbioso-argillosi di composizione eterogenea.

CENNI STORICI Dalle testimonianze degli agricoltori anziani si apprende che in passato la piana di Arsoli era tutta coltivata a Fagiolina e in ogni loro abitazione era sempre presente una "pigna di Fagiolina" nel focolare, che rappresentava il pasto primario, alimento indispensabile per l'apporto nutritivo soprattutto di proteine. Le analisi genetiche condotte sui semi di questa varietà locale hanno stabilito che la Fagiolina Arsolana appartiene al pool genico dei fagioli introdotti in Europa dall'America Centrale, un gruppo numericamente inferiore rispetto a quelli di origine andina. Inoltre, diversi documenti di archivio fanno supporre che la varietà sia stata introdotta nella Valle dell'Aniene già nel XVI secolo, e che in particolare ad Arsoli si sia ben adattata e conservata fino a oggi. Essendo rampicante, si prestava molto bene alla consociazione col mais, che fungeva da sostegno, e garantiva il necessario apporto di azoto, in assenza di concimazioni minerali, grazie al meccanismo di azoto-fissazione delle leguminose. Il mais veniva poi cimato all'atto della raccolta, per garantire le successive maturazioni dei baccelli di Fagiolina Arsolana. Parte della produzione era venduta ai Mercati Generali di Roma. In tempi più recenti, le superfici coltivate con questa varietà sono andate restringendosi notevolmente, nonostante l'apprezzamento e la versatilità di uso per le preparazioni gastronomiche. Inoltre la consociazione con il mais è sparita quasi ovunque, a favore di impalcature disposte a piramide fatte intrecciando quattro canne. Gli arsolani hanno sempre dedicato al raccolto della Fagiolina feste paesane, col tempo trasformate in Sagre effettuate alla fine di agosto e inizio settembre, oggi tradizione ultraquarantennale.





FAGIOLO A CARNE

Territorio interessato alla produzione
Fabrica di Roma (VT)

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO Varietà denominata Fagiolo a carne; appartenete alla famiglia delle Papilionaceae, genere Phaseolus, specie Phaseolus vulgaris L. La pianta, dalle foglie color verde brillante, presenta accrescimento determinato (fagiolo nano) e colore dello stendardo bianco, bianco-rosato. Il seme si caratterizza per un peso medio: 290 g /1000 semi; forma ellittica e medio corto in lunghezza e stretto. Il colore principale è marrone-bruno con assenza di venature e screziature.

METODO DI PRODUZIONE La coltivazionedella varietà Fagiolo a carne, che ancora oggi sopravvive grazie alla passione di pochi agricoltori locali, avviene su terreni di tipo vulcanico sui quali, a rotazione, dopo coltivazione di patate o frumento, normalmente viene eseguita una zappatura a mano sulle file. La semina avviene tradizionalmente con 2 cicli colturali in un anno: semina ad aprile con raccolte a giugno e semina nella prima decade di luglio e raccolta a ottobre. Normalmente la semina viene eseguita a mano con un sesto d'impianto di 60 cm tra le fila e 25 cm sulla fila; in rari casi la semina è eseguita a macchina. La quantità di seme impiegato è di 100-120 kg /ha. Le piante, che rimangono basse per il tipo di accrescimento, vengono irrigate a scorrimento, grazie all'abbondanza di acqua presente nel territorio. Produzione di circa 12 qli /ha.

CENNI STORICI Le testimonianze sulla coltivazione di fagioli sono rintracciabili nella documentazione archivistica prodotto dal Comune di Fabrica e conservata in parte nell'archivio storico comunale e in parte all'Archivio di Stato di Viterbo, dove si possono consultare documenti notarili e della Delegazione apostolica. Nel territorio di Fabrica in epoche nelle quali la proprietà fondiaria è costituita per la maggior parte da terre comunali pubbliche o appartenenti a enti ecclesiastico-statali e grandi famiglie, il fagiolo compare molto spesso come oggetto di pagamento in quei contratti di concessione agraria di terre da coltivare, che prevedevano una corresponsione di generi in natura per i terreni che gli agricoltori ricevevano in affidamento.
Questo riguardava le antiche forme contrattuali di livello o enfiteusi, ove la terra concessa "in perpetuum" all'agricoltore per il solo uso agricolo, escludendo dunque la possibilità di edificare e poteva essere tramandata ai discendenti. Inoltre il fagiolo sul finire del XVII secolo lo troviamo sempre rappresentato in buona quantità nelle dichiarazioni annuali o "assegne" fornite al Comune dai cittadini circa i dati produttivi delle campagne agrarie. A Fabrica di Roma le zone altamente vocate alla coltivazione del Fagiolo a carne sono quelle a fianco dei due ruscelli sgorganti dalle fonti del Barco e dei Salvani, appena fuori le mura dell'abitato. La disponibilità dell'acqua oltre a consentire la coltivazione di molte specie erbacee, in particolare di leguminose come i fagioli. In particolare il Fagiolo a carne permetteva la produzione in "secondo raccolto", ovvero dopo la mietitura dei cereali a luglio. Questa capacità produttiva garantì la riproduzione del seme da parte dei contadini in un processo di selezione empirica e adattamento ambientale. Il nome Fagiolo a carne, rimanda alle proprietà nutritive e sfamanti del fagiolo, sostituiva nel pasto le proteine nobili di origine animale.
Il vocabolario del dialetto di Fabrica di Roma redatto da Paolo Monfeli (1993), alla voce "faćòlo a kkàrne" riporta che si tratta di varietà di fagiolo di colore marrone chiaro, a maturazione precoce:"ò rronkàto sta lètta de faćòl a kkàrne , è ppe ffàlli sekkà bbè l ò ppikkàti se piànte". L'interesse per questo prodotto è attestato anche dalla annuale sagra organizzata dopo la raccolta.



FAGIOLO A PISELLO

LEGAME CON
LA BIODIVERSITÀ

Territorio interessato alla produzione
Colle di Tora (RI)

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO Varietà locale di fagiolo comune, il Fagiolo a Pisello (Phaseolus vulgaris L.), appartenente al pool genico dei fagioli arrivati in Europa dalla regione andina. Ha semi bianchi, di forma tondeggiante ellittica e dimensioni molto piccole, tanto da ricordare un pisello (da cui la denominazione); la buccia è particolarmente sottile e, con la cottura, diventa quasi impercettibile pur restando aderente al seme. Ha un gusto delicato, una consistenza pastosa e tempi di cottura estremamente rapidi. La pianta ha portamento rampicante e raggiunge altezza superiore a 3 m con i legumi allegati sulla parte superiore. Tutte le operazioni di coltivazione vengono eseguite a mano, compresa la sgranatura dei baccelli dopo l'essiccazione. Si consuma lesso, condito con olio, sale, pepe e limone. Il prodotto Fagiolo a Pisello proviene dalla coltivazione della varietà locale a rischio di erosione genetica iscritta al Registro Volontario Regionale per la tutela della biodiversità agricola del Lazio (LR 15/2000).

METODO DI PRODUZIONE La preparazione del terreno ha inizio a fine inverno, con un'aratura a media profondità con la quale viene incorporato il letame. Al momento della semina si fa una lieve concimazione azotata per permettere alla piantina di crescere velocemente e superare una delle fasi più critiche ovvero quella che segue immediatamente la germinazione. Lo sviluppo rampicante viene agevolato guidando gli steli attorno a pali di orniello disposti a conocchia. Questo permette alle piante di non intrecciarsi e di non bagnarsi al suolo, evitando marciumi. La lavorazione più gravosa è la zappatura manuale dopo l'emergenza delle piantine. L'irrigazione viene praticata per scorrimento anche settimanalmente, durante il periodo critico, quando si ha la fioritura e l'allegagione dei primi fiori, che coincide con il periodo generalmente più caldo dell'anno. Normalmente non si fanno trattamenti antiparassitari. La semina avviene nella seconda metà di maggio-prima settimana di giugno e si effettua tradizionalmente per postarella (4-5 semi). Una volta nate le piantine, in ogni postarella viene infisso un paletto lungo 4-5 m e per ogni gruppo di 4 paletti legati assieme all'apice, formando una capanna che serve da sostegno. Le postarelle sono tra loro distanziate 80x80 cm. La raccolta avviene a scalare dalla seconda metà di ottobre alla prima metà di novembre ed è eseguita a mano.

CENNI STORICI Il Fagiolo a Pisello viene coltivato su piccoli appezzamenti dell'Università agraria di Colle di Tora che si affacciano sul Lago del Turano (Rieti), a circa 900 m di quota. I suoli, impervi e con pendenze notevoli, di natura calcarea, con tessitura argilloso-sabbiosa e ricchissimi di scheletro, offrono l'habitat ideale per la produzione di questa varietà. Varietà locale di origine andina, è stata portata a Colle di Tora a metà '900 da una emigrante di ritorno. Si racconta, infatti, che una donna di nome Adelina, partita ai primi del '900 per il Sudamerica, fosse tornata con un sacchetto di fagioli bianchi comprati al mercato di un paese alle falde delle Ande e ne avesse fatto dono alla sua famiglia. Secondo altri, invece, la donna sarebbe un'emigrante che, partita con il marito per lavorare nelle miniere del Brasile, avrebbe portato i fagioli in patria come ricordo. Quale che sia la sua storia, il Fagiolo a Pisello oggi è una varietà ben adattata all'ambiente locale grazie anche alla sapientemente coltivazione e riproduzione del seme portate avanti da pochi agricoltori del luogo. Ogni anno l'ultima domenica di ottobre a Colle di Tora si svolge la Sagra del Fagiolo a Pisello.





FAGIOLO A SURICCHIO (O INCERATIELLO)

Territorio interessato alla produzione
San Vito Romano, Paliano (FR)

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO Varietà locale di fagiolo comune (Phaseolus vulgaris L.). La pianta presenta un portamento rampicante, i fiori papilionacei sono di colore bianco e la fioritura va da fine giugno fino ad agosto. Il baccello è di colore verde intenso e brillante e presenta una caratteristica forma a falce, ovvero come si dice in dialetto "a suricchio", da cui deriva il nome del prodotto. Il baccello contiene dai 5 ai 7 semi al massimo. Caratteristico è il diverso livello di sviluppo del baccello sulla pianta: di maggior numero, più grande e turgido alla base della pianta (i cui semi sono destinati alla risemina); più piccoli e teneri nella parte alta della pianta (destinati soprattutto all'alimentazione umana, sia consumando direttamente il baccello fresco sia il seme secco). Il seme, leggermente reniforme, si presenta di colore rosso amaranto con tonalità chiaro-scure e con un caratteristico occhietto bianco in corrispondenza dell'ilo. La buccia è mediamente tenera e necessita di essere messo a bagnomaria per una notte. Il sapore tende al dolce.

METODO DI PRODUZIONE Secondo le testimonianze raccolte, il Suricchio è coltivato presso il comune di Paliano (FR) e il comune di San Vito Romano (RM) i cui territori sono caratterizzati da terreni di tipo argilloso e vulcanico e struttura piuttosto compatta. Il terreno subisce una leggera fresatura e successivamente, nel mese di febbraio, un'aratura profonda a 50-60 cm. Segue erpicatura e di nuovo fresatura nei mese di marzo e aprile.

La semina, previa preparazione dei solchi, viene effettuata a mano verso la fine di aprile disponendo 3- 4 semi per solco. Tra un solco e l'altro vengono disposte in verticale a formare delle piccole piramidi (a canocchia), 4-6 canne, sulle quali si svilupperà la pianta rampicante. Il sento d'impianto è 30-40 cm sulla fila e 60-80 cm tra le file. L'impianto è tendenzialmente stretto perché la pianta non gradisce troppa luce. L'irrigazione è a goccia e la concimazione è organica. La raccolta avviene verso la fine del mese di agosto e a settembre, raccogliendo nella parte più basse della pianta i baccelli che contengono i semi per la risemina, mentre nella parte alta della pianta si possono raccogliere i baccelli verdi per essere in parte consumati freschi e in parte sottoposti a essiccazione al calore e alla luce del sole dai quali viene recuperato, mediante battitura meccanica o manuale, il seme destinato al consumo. Il seme, onde evitare lo sviluppo dei parassiti animali (come per esempio il tonchio), viene congelato a -20°C per circa 15 giorni, poi asciugato e conservato in sacchi di juta o barattoli di vetro.

CENNI STORICI Il Fagiolo a Suricchio è stato censito nei comuni di Paliano (FR), in cui ricade la Riserva Naturale de La Selva, e di San Vito Romano (RM). Si tratta di una varietà locale, il cui nome deriva dalla forma a falce del baccello. Fino a circa 50-60 anni fa, il seme di Suricchio rappresentava un bene di scambio tra i contadini della zona. Veniva coltivato negli orti e venduto direttamente a domicilio o in piazza.
Molte sono le testimonianze orali che raccontano di questo fagiolo, che per secoli ha rappresentato un'importante risorsa alimentare per il periodo invernale, ma che era anche fonte di guadagno. Il seme di Suricchio si è conservato per la lungimiranza di alcuni paesani che lo hanno affidato ad altri affinché non andasse perduto. È a forte rischio di erosione genetica.



FAGIOLO BORBONTINO

LEGAME CON
LA BIODIVERSITÀ

Territorio interessato alla produzione
Borbona (RI)

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO Si tratta di una varietà locale di borlotto, coltivato a un'altitudine di circa 750 metri s.l.m, in piccoli appezzamenti di terreno. Il Borbontino è un fagiolo comune (Phaseolus vulgaris L.), appartenente al gruppo dei fagioli arrivati in Europa in epoca moderna dalla regione andina. La pianta è rampicante e in pieno stato vegetativo può raggiungere anche i 2 metri di altezza. Per questo si usa farlo screscere appoggiato a sostegni. Il baccello è lungo circa 15-18 cm, con fondo giallo e screziature rosse e contiene in media 6-7 semi. I semi sono di buona dimensione, forma da tondeggiante a ellittica e colore bianco o beige con striature violette. In virtù delle condizioni pedoclimatiche dell'areale di coltivazione, presenta caratteristiche di particolare pregio dal punto di vista organolettico: la buccia è impercettibile, pertanto risulta delicato in bocca e più facilmente digeribile. Il suo sapore ricorda quello delle castagne. La semina avviene nel mese di maggio, la raccolta è scalare da fine agosto a inizio settembre. La produzione annua totale si aggira sui 15 quintali, con oscillazioni dovute all'andamento della stagione produttiva. La varietà è autoctona e a rischio di erosione genetica, per questo è iscritta nel Registro Volontario Regionale (LR 15/2000).

METODO DI PRODUZIONE Il Fagiolo Borbontino viene messo a dimora nella seconda metà di maggio, dopo opportuna lavorazione del terreno. Tradizionalmente la semina avviene in prossimità del giorno dedicato a Santa Restituta (27 maggio), Patrona del paese. Per ogni "frasca" vengono praticate nel terreno due piccole buche, poco profonde, distanziate tra loro di qualche centimetro, nelle quali vengono posti 5-6 fagioli. Si ricoprono accuratamente i fagioli con della terra e si annaffia il terreno. Una volta che le piantine hanno germogliato, come sostegno alla pianta, che può raggiungere anche i 2 metri di altezza, vengono poste, conficcate nel terreno tra le due buche, delle frasche (paletti) di legno, precedentemente preparate. Le piante e le frasche vengono messe a dimora in filari, in maniera tale da facilitare le operazioni di coltivazione, permettere una uniforme insolazione e facilitare il corretto deflusso delle acque meteoriche. Quando la piantina raggiunge i 10-15 cm, si pratica una prima zappatura per smuovere il terreno attorno alla pianta. Una volta che i fusti del fagiolo hanno cominciato ad arrampicarsi sulle frasche, avviene una seconda zappatura per coprire bene le radici, favorire il regolare drenaggio dell'acqua piovana e agevolare la crescita verticale della pianta sui sostegni. In seguito, la pianta necessita di saltuarie annaffiature, legate all'andamento stagionale e di una manutenzione con zappatura volta a eliminare le erbe infestanti e aerare il terreno. A scalare, da agosto a inizio settembre, si procede alla raccolta a mano. Una volta colto, il baccello viene fatto asciugare su teli posti a terra all'aperto e sgusciato. Parte del prodotto viene consumato fresco; parte viene seccato e messo via per l'inverno; un'altra quantità (generalmente la migliore) viene, invece, tenuta come seme per l'anno successivo.

CENNI STORICI La coltivazione del fagiolo, connessa a tutte le economie povere, ha trovato nel territorio di Borbona (da cui prende il nome) il luogo ideale, grazie alla composizione e alla giacitura dei terreni e all'attaccamento a tradizioni familiari di un'economia montana di sopravvivenza, che ha portato a una selezione della varietà, destinata esclusivamente all'autoconsumo. L'esigua quantità di prodotto è determinata dal fatto che non si utilizzano mezzi meccanici per la produzione, ma tutte le fasi di lavorazione del terreno vengono eseguite con attrezzi e metodiche tradizionali. È escluso anche l'uso di concimi chimici a cui si preferisce il letame animale, ancora facilmente reperibile grazie ai numerosi allevatori della zona. Tradizionalmente la semina avviene in prossimità del 27 maggio, giorno dedicato ai festeggiamenti in onore di Santa Restituta, protettrice del paese. Legata alla tradizione è anche l'asciugatura dei baccelli non ancora sgranati che vengono posti ad asciugare al sole. In paese, l'inizio della coltivazione di questa varietà viene collocata a metà tra le due guerre mondiali. Dal 1980, ogni anno, la terza domenica di ottobre, si svolge la Sagra del Fagiolo Borbontino che richiama numerosi visitatori.



FAGIOLO CAPPELLETTE DI VALLEPIETRA

LEGAME CON LA BIODIVERSITÀ

Territorio interessato alla produzione
Vallepietra (RM)

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO Il Fagiolo Cappellette di Vallepietra è una varietà locale di fagiolo comune (Phaseolus vulgaris L.) appartenente al pool genico andino. La varietà ha sviluppo indeterminato, fiore bianco, baccello di colore verde che vira al giallo a maturazione cerosa. Non si trovano mai più di 5 semi al suo interno e mediamente se ne hanno 4. Il seme si presenta di forma reniforme, con cotiledoni di dimensioni abbondanti. Il colore principale è bianco mentre il secondario è viola, e proprio questa macchia scura ricorda un cappello calzato in testa, da cui il nome della varietà. L'ilo, che si trova nell'area violacea, appare di colore bianco ed è molto sviluppato rispetto alle dimensioni del seme. Il Cappellette di Vallepietra è una varietà locale a forte rischio di erosione genetica e per questo iscritto nel Registro Volontario Regionale per la tutela della biodiversità agricola del Lazio (LR 15/2000).

METODO DI PRODUZIONE La coltivazione del Cappellette di Vallepietra avviene principalmente a Vallepietra, in piccoli appezzamenti terrazzati lungo le sponde del torrente Simbrivio. Le acque fredde e il clima montano fanno sì che la coltivazione dei fagioli sia particolarmente favorevole, tanto che oltre al Cappellette si contano altre 4 varietà autoctone locali di fagioli comuni e fagioli di Spagna. I terreni sono di origine carsica, ricchi di scheletro, tendenzialmente sciolti anche se con buona dotazione di sostanza organica. La semina avviene quando il suolo ha raggiunto costantemente la temperatura di 12°C, condizione che si verifica, in queste zone, nei primi 10 giorni di maggio. La semina viene eseguita ponendo 5-7 semi per postarella e il sesto d'impianto prevede una distanza di 70 cm tra le file, 50-60 cm lungo la fila. La raccolta avviene a piena maturazione dei baccelli, dopo circa 100 giorni dalla semina, a fine agosto inizio settembre o a maturazione cerosa dei semi, dopo circa 85 giorni dalla semina. Ultimamente però, temperature insolitamente elevate e gli sbalzi di temperatura hanno causato sfasamenti nel calendario di semina e di raccolta, in alcuni casi compromettendo anche la fase di fecondazione dei fiori e l'esito della produzione, che altrimenti può ritenersi abbondante.

CENNI STORICI Il territorio interessato alla produzione del Fagiolo Cappellette di Vallepietra si trova all'interno del territorio del Parco Regionale dei Monti Simbruini e della Comunità Montana dell'Aniene, alle pendici del monte Autore (1855 m s.l.m.) e a valle del centro abitato, lungo la stretta lingua di terreno formatasi in seguito all'azione del fiume Simbrivio. Non sappiamo quando è stata avviata la produzione di Cappellette a Vallepietra, ma le fonti orali a nostra disposizione, ricordano la presenza della varietà già al tempo dei loro nonni e le fonti di archivio confermano che Vallepietra è da almeno due secoli un luogo vocato alla produzione di fagioli lungo i terreni di sponda. Avendo uno sviluppo indeterminato, anche il Cappellette ha bisogno del sostegno delle "roccate", impalcature piramidali a base quadrata, costruite con 4 lunghe verghe di orniello, ognuna delle quali è inserita in una buchetta dove sono stati alloggiati i semi. Le verghe sono poi legate nella parte apicale e in alcuni casi, assicurate da un'intelaiatura, sempre di paletti di orniello, che ne garantiscono la tenuta contro il vento. In alternativa, si fa avviluppare su spalliere a filare, una modalità che agevola il lavoro di chi lo coltiva. Ancora oggi, alcuni contadini conservano il seme all'interno delle loro cantine, secondo una tradizionale tecnica: all'interno di contenitori in vetro, mescolati a foglie di ortica e di menta che secondo le tradizioni scongiurano gli attacchi del tonchio.





FAGIOLO CIAVATTONE PICCOLO

LEGAME CON LA BIODIVERSITÀ

Territorio interessato alla produzione
Provincia di Viterbo (VT)

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO E METODO DI PRODUZIONE
Il Fagiolo Ciavattone piccolo è una varietà locale di fagiolo comune (Phaseolus vulgaris L.) e appartiene al gruppo dei fagioli di origine mesoamericana. La pianta presenta sviluppo indeterminato (rampicante), il fiore è bianco mentre il baccello ha una colorazione gialla. Il seme, lievemente reniforme, è di colore bianco con lievi venature e ha la caratteristica di essere appiattito, o a "ciabatta". Pur essendo un fagiolo dalla dimensione media, rispetto ad altri "ciavattoni" del Lazio, che appartengono alla specie Fagiolo di Spagna, la dimensione risulta più piccolo e per questo è noto come tale. Viene raccolto e consumato a maturazione piena o cerosa, è tenero e saporito dopo la cottura. Ha una buccia quasi inesistente. L'epoca di semina cade nella prima quindicina di maggio, la raccolta del seme ceroso avviene a metà luglio, mentre quella del seme secco nella prima decade di agosto.
Questo legume, come gli altri tipici della zona, gode del clima propizio dei territori prossimi al bacino lacustre di Bolsena e della natura vulcanica dei terreni così favorevole. Purtroppo la ricchezza di biodiversità di quest'area, legata alla conservazione e alla selezione di varietà locali di fagiolo comune, rischia di andare perduta. Per questo motivo il Ciavattone piccolo è iscritto dal 2001 nel Registro Volontario Regionale per la tutela della biodiversità agricola del Lazio (LR 15/2000).



FAGIOLO GIALLO

LEGAME CON LA BIODIVERSITÀ

Territorio interessato alla produzione
Onano (VT)

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO E METODO DI PRODUZIONE
Il Fagiolo Giallo è una varietà locale di fagiolo comune (Phaseolus vulgaris L.) e appartiene al pool genico dei fagioli di origine mesoamericana. Viene utilizzato sia a maturazione cerosa che secco. Il seme è di colore beige o bruno e presenta forma rettangolare con occhio ben marcato; si cuoce facilmente e ha un sapore dolce. La pianta è rampicante, il fiore è di colore bianco e il baccello è giallo e di lunghezza media. Si semina, a file semplici, nella prima quindicina di maggio, l'epoca di fioritura cade a metà giugno, la raccolta del seme ceroso avviene a metà luglio, quella del seme secco nella prima decade di agosto. La varietà è stata segnalata nel comune di Onano ma la sua coltivazione è diffusa nei comuni dell'Alta Tuscia e nei dintorni del Lago di Bolsena dove, i terreni di natura vulcanica, privi di calcio e ricchi di potassio, conferiscono al legume un buon apporto di sostanze organolettiche. Al momento non si hanno informazioni certe sulla storia di questa varietà locale. Alcuni coltivatori del posto raccontano che venisse chiamato anche Fagiolo Secondo o Delle Stoppie, perché veniva seminato sempre dopo la mietitura del grano nella terza decade di giugno, per essere raccolto alla fine dell'estate, ma su queste sinonimie non abbiamo riscontri scientifici. L'avvicendamento di legumi e cereali era fondamentale per garantire il ricarico di azoto dei terreni quando non si faceva ricorso ai fertilizzanti di sintesi, mentre il legume garantiva il giusto apporto di proteine nella dieta dei contadini del posto. La meccanizzazione della mietitura del grano ha spostato in avanti il calendario di raccolta limitando notevolmente la possibilità di seminare la varietà. Il Fagiolo Giallo è iscritto dal 2001 al Registro Volontario Regionale per la tutela della biodiversità agricola del Lazio (LR 15/2000).



FAGIOLO SOLFARINO

LEGAME CON
LA BIODIVERSITÀ

Territorio interessato alla produzione
Civita Castellana, Onano (VT)

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO E DEL METODO DI PRODUZIONE
Il Fagiolo Solfarino è un fagiolo comune (Phaseolus vulgaris L.) e appartiene al pool genico dei fagioli provenienti dal Mesoamerica. Va annoverato tra le varietà locali di legumi presenti nell'Alto Viterbese, una regione ricchissima di biodiversità. Il clima mitigato dalla presenza del Lago di Bolsena e soprattutto la natura vulcanica dei terreni, ricchi di potassio e sostanze organiche, hanno agevolato la coltivazione di legumi, in particolare di fagioli, selezionati e trapiantati, anno dopo anno, dai contadini più anziani che ne hanno gelosamente custodito il seme. Si distingue dagli altri per il seme piccolo, di colore giallo avorio, talvolta tendente al bianco, e forma da tondeggiante a ellittica o rettangolare. Fiorisce a maggio mentre la raccolta del seme ceroso avviene in luglio, mentre il secco in agosto. A rischio di erosione genetica, è iscritto dal 2001 al Registro Volontario Regionale per la tutela della biodiversità agricola del Lazio (LR 15/2000). La pianta ha accrescimento semi-determinato, portamento semi-prostrato ed è di altezza media. Il baccello è di colore giallo e corto. La semina viene effettuata nella prima quindicina di maggio, la fioritura avviene a metà giugno. La raccolta del seme ceroso si effettua a metà luglio, mentre quella del seme secco nella prima decade di agosto.



FAGIOLO VERDOLINO

LEGAME CON
LA BIODIVERSITÀ

Territorio interessato alla produzione
Gradoli, Onano (VT)

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO E DEL METODO DI PRODUZIONE
Il Fagiolo Verdolino, è un fagiolo comune (Phaseolus vulgaris L.) e appartiene al pool genico dei fagioli provenienti dal Mesoamerica. È utilizzato sia a maturazione cerosa che secco, ha forma da tondeggiante a ellittica, colore ocra marrone e dimensioni medie. La pianta presenta accrescimento nano. Il frutto è un baccello di colore verde o giallo con lunghezza media. L'epoca di fioritura è a metà giugno e i fiori sono bianco rosacei o rosa. La semina cade nella prima quindicina di maggio, la raccolta del seme ceroso avviene a metà luglio, quella del seme secco nella prima decade di agosto. Ricercatissimo in cucina e apprezzato sul mercato, si cuoce velocemente e ha un sapore molto delicato che lo rende adatto a ogni ricetta. La raccolta è sia manuale che meccanica. È coltivato nei comuni dell'Alta Tuscia che circondano il Lago di Bolsena. A rischio di erosione genetica, è iscritto dal 2001 al Registro Volontario Regionale per la tutela della biodiversità agricola del Lazio (LR 15/2000).



FAGIOLO CIONCONE

LEGAME CON
LA BIODIVERSITÀ

Territorio interessato alla produzione
Riofreddo, Vallepietra, Vallinfreda, Vivaro Romano (RM)

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO Varietà locale di fagiolo comune (Phaseolus vulgaris L.), il Cioncone ha una pianta ad accrescimento rampicante e deriva dal gruppo di fagioli di origine andina che furono introdotti in Europa in epoca moderna. La forma del seme è tondeggiante ellittica, il colore beige, dimensioni medie. Il fiore della pianta si presenta rosa o rosaceo, raramente bianco, mentre il baccello ha colorazione gialla e lunghezza media. Il contenuto proteico è intorno al 23%. Attualmente la coltivazione del Cioncone avviene prevalentemente in orti a conduzione familiare pertanto con forte orientamento all'autoconsumo. Il Cioncone è una varietà locale a forte rischio di erosione genetica e per questo iscritto al Registro Volontario Regionale per la tutela della biodiversità agricola del Lazio (LR 15/2000).

METODO DI PRODUZIONE Il Cioncone viene prodotto prevalentemente a Vallinfreda, un comune della Valle dell'Aniene collocato sul lato destro del bacino idrografico del fiume, ricco di torrenti e risorgive che agevolano l'irrigazione a scorrimento dei campi. Il fagiolo si coltiva su piccoli terreni situati in zone pianeggianti di alta collina e di valle, sempre nei pressi di fonti d'acqua. Il microclima di questa zona si caratterizza per una elevata umidità anche nelle ore notturne e tendenzialmente freddi persistenti in inverno. Il terreno è calcareo nella piana prossima all'abitato di Vallinfreda divenendo progressivamente argilloso. Gli agricoltori di Vallinfreda indicano il crinale della collina, posto a circa 600 m s.l.m., come la zona migliore per la coltivazione dei fagioli. A Vivaro Romano, invece, la valle di Mola Penneo è ritenuta la zona migliore per la crescita del fagiolo in generale. La semina avviene ai primi di maggio e successivamente vengono posizionati i tutori. Essendo un fagiolo rampicante ha bisogno di essere sostenuto in altezza da supporti di canna di fiume, disposti solitamente a conocchia. La raccolta viene effettuata manualmente tra la fine di agosto e i primi di settembre.

CENNI STORICI La memoria locale dei vecchi agricoltori che ancora oggi custodiscono il seme del Cioncone, stabilisce l'inizio della coltivazione di questa varietà alla fine del secondo conflitto mondiale. Secondo alcuni testimoni, è stato portato a Vallinfreda da un emigrato rientrato dal Sudamerica, conosciuto in paese come il "Cioncò", per il suo modo di camminare. Secondo qualcun altro, la varietà sarebbe arrivata da Albenga, in Liguria. Qualunque sia la sua origine, il Cioncone ha trovato nella valle un ambiente adatto che garantisce sviluppo e ottime rese. Si è quindi diffuso nei terreni dei comuni contermini, come Riofreddo e Vivaro Romano, arrivando infine a Vallepietra, dove è noto come Fagiolo di Emma, in ricordo della signora che per prima piantò i semi. Fino agli anni '60 la produzione di Cioncone eccedeva il consumo familiare e veniva commercializzato in Sabina. Negli ultimi decenni il progressivo spopolamento e il conseguente abbandono dei campi hanno portato a un inarrestabile e costante declino di questa coltura che prosegue secondo tecniche sostanzialmente invariate. Un piatto povero ma sostanzioso che ha aiutato la popolazione rurale ad affrontare le congiunture economiche più difficili consisteva in una pizza di farina di mais posta a cuocere sotto la brace, condita ("impanata") con il sugo di Cioncone.

a tavola

ZUPPA DI FAGIOLI DELL'ALTA VALLE DELL'ANIENE

Ingredienti: 500 g di fagioli cioncone, 200 g di cicerchiole (pasta acqua e farina, dal formato di quadruccio e grande quanto una cicerchia, da cui il nome), 1 cipolla, 1 piccola carota, 1 costina di sedano, 1 fetta di ventresca, 6 cucchiaiate di olio extravergine di oliva, 1 pezzetto di peperoncino, 2 cucchiaiate di pecorino locale grattugiato, sale.

Procedimento: lessate i fagioli con acqua leggermente salata, e nel frattempo preparate un soffritto con gli odori tritati finemente e la ventresca tagliata a dadini, mettendo il tutto a rosolare in un recipiente di terracotta con l'olio. Unite il peperoncino e 1 l circa di acqua calda, salate e fate cuocere per 20 minuti. Versate i fagioli ben scolati nel tegame di coccio, e quando la minestra rialza il bollore, unite la pasta e fatela cuocere al dente. Condite la zuppa con altro olio crudo e spolveratela con il pecorino.



FAGIOLO DEL PURGATORIO DI GRADOLI

LEGAME CON
LA BIODIVERSITÀ

Territorio interessato alla produzione
Gradoli, Acquapendente (VT)

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO Si tratta di una varietà locale di fagiolo comune (Phaseolus vulgaris L.) riconducibile al gruppo di fagioli originari del Mesoamerica. La pianta ha un accrescimento rampicante, il fiore è bianco, infiorescenza a grappolo e impollinazione autogama. Il frutto è un baccello di colore giallo, medio corto, mentre il seme presenta forma variabile da tondeggiante a ellittica, colore bianco con lievi venature e medie dimensioni. Le peculiarità del prodotto dipendono in gran parte dalla tipologia dei terreni, di origine vulcanica, sciolti, freschi, di buona fertilità e poco calcarei, situati in ambiente collinare intorno ai 400 m s.l.m. Il prodotto Fagiolo del Purgatorio di Gradoli proviene dalla coltivazione della varietà locale a rischio di erosione genetica, Fagiolo del Purgatorio (Fagiolo di Gradoli), tutelata dalla LR 15/2000 per la biodiversità agricola del Lazio.

METODO DI PRODUZIONE Ancora oggi si conservano le tecniche tradizionali di coltivazione che non prevedono uso di prodotti chimici. La preparazione del terreno è effettuata con una aratura a media profondità (30-35 cm), seguita da interventi di amminutamento del terreno (1-3 passaggi) effettuati con erpice a dischi o con fresa. Prima della semina, il terreno viene livellato, affinato e liberato dalle erbe infestanti, attuando interventi di sarchiatura nell'interfila e di zappettatura e rincalzatura lungo le file, in modo tale da garantire le migliori condizioni per lo sviluppo delle piantine. La semina ricade nella prima metà di maggio, ed è eseguita a mano o a macchina utilizzando seminatrici preferibilmente pneumatiche e disponendo il seme in solchi, in quantità di 10-13 piante per mq (50 cm x 15-20 cm).
L'irrigazione è effettuata a pioggia. La fioritura avviene a giugno, la raccolta del seme ceroso è a metà luglio, mentre quella del seme secco cade nella prima decade di agosto. La raccolta è effettuata prevalentemente a mano, o con mietitrebbiatrice per cereali opportunamente adattata, alla fine del mese di agosto.

CENNI STORICI Coltivato nel territorio di Gradoli e di Acquapendente, il Fagiolo del Purgatorio è tipico della zona di Gradoli e dei comuni limitrofi. Il nome si deve a un'antica ricorrenza risalente al secolo XVII, quando la Confraternita del Purgatorio di Gradoli cominciò ad allestire il pranzo del mercoledì delle Ceneri in suffragio delle anime dei defunti utilizzando ampiamente questo legume proveniente dal Mesoamerica. I fagioli diventarono nei secoli successivi una delle risorse principali del luogo: bene di scambio e ricompensa, erano presenti tra le offerte dei fedeli e le elargizioni ai celebranti delle funzioni. Nel XIX secolo acquisirono un valore commerciale superando la soglia dell'auto consumo, come dimostrano i diplomi e le fotografie di partecipazione a diverse mostre ed esposizioni nazionali e internazionali tra gli anni '10 e '30 del '900. Oggi il Fagiolo del Purgatorio gode di un'importante reputazione per il sapore delicato e le proprietà organolettiche, imputabili alla fertilità dei suoli vulcanici, sciolti e freschi e alla mitezza del clima locale.



FAGIOLO DI SUTRI

Territorio interessato alla produzione
Sutri (VT)

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO Sutri (VT), situata su un colle tufaceo, tra due torrenti che scorrono in profondissimi valloni con pareti a strapiombo, è caratterizzata da terreni sciolti, di origine vulcanica, ricchi di elementi nutritivi, molto fertili lungo le vallate alluvionali, poste a circa 280 m di quota e datate di acqua per uso irriguo. L'acidità dei terreni della zona, carenti di calcare attivo, l'elevata umidità dell'aria e le temperature basse, tipiche delle piccole valli, costituiscono l'ambiente ideale per la coltivazione del Fagiolo di Sutri, detto anche "Regina", appartenente alla tipologia borlotto. Si caratterizza per le dimensioni medio-grandi, colore crema con venature rosso scure e buccia tenera. La cottura è rapida; il Fagiolo di Sutri risulta particolarmente tenero al palato. Consumato fresco fino a settembre, continua la sua vita come prodotto secco o conservato per tutto il periodo invernale, mantenendo inalterate le sue caratteristiche nutritive.

METODO DI PRODUZIONE Una lavorazione esclusivamente manuale è alla base di questo prodotto eccellente. L'aratura avviene a circa 30 cm di profondità, con passaggio di fresa per amminutamento del terreno e livellamento prima della semina. Le semine, scalari, si effettuano a partire dal mese di aprile e proseguono fino a giugno, per consentire una raccolta distribuita durante tutta l'estate fino al mese di ottobre. La tecnica consiste nel seminare a buche distanti 70 cm; la quantità di semi utilizzati è di circa 170 kg/ha (1 kg di seme di norma per 320 buche) e ogni buca contiene normalmente 6-7 semi. Dopo 25 giorni dalla semina si esegue l'incannatura che permette ai baccelli di crescere e di esporsi meglio al sole, lungo il fusto della pianta che si avvolge alla canna. Le canne vengono raccolte con molta cura e secondo tempi e tecniche tradizionali. A settembre, prima della raccolta, il paesaggio sembra trasformarsi in una distesa di incannucciate piramidali da cui pendono i baccelli dalle caratteristiche macchie bianco-violacee pieni di semi. Il controllo delle infestanti è manuale; l'irrigazione è a pioggia. La raccolta avviene a mano nel periodo di luglio-ottobre.

CENNI STORICI "Sutri de' facioli è gran produttore, questa grande sagra jà dedicato. Sta festa jè spetta co' onore, per via ch'ha conquistato ogni palato". Si legge così nella poesia "Li facioli de Sutri" di Pietro Mocavini stampata sui volantini che propagandano la sagra del 1978. La prima edizione risale al 1974 grazie all'iniziativa della Pro-loco, per promuovere il Fagiolo Regina di Sutri. La sagra celebra la conclusione del raccolto di questo prodotto che vanta un lungo legame col territorio. La leggenda vuole che Carlo Magno sia stato tra i primi estimatori celebri del "fagiolo la regina", quando, per aver mangiato troppa carne alla corte papale, durante i festeggiamenti per la sua incoronazione a imperatore, venne colpito da un attacco di gotta nel territorio di Sutri e curato da un "cerusico" (chirurgo) del posto che lo guarì somministrandogli questi fagioli. Leggenda poco attendibile, atteso che i fagioli provengono dalle Americhe e la loro coltivazione viene avviata in Europa solo nel XVI secolo. I produttori locali fanno risalire, invece, l'introduzione di questa varietà al '700 quando i fagioli si sostituiscono alla coltura della canapa, dismessa a causa del sempre minore impiego dopo l'introduzione dei filati di cotone. Dagli inizi del '900, assume grande importanza, specie sui mercati di Roma e Civitavecchia, tanto che, nell'immediato dopoguerra, nasce una cooperativa, chiamata "La Regina", interessata alla commercializzazione dell'intera produzione. Il successo del prodotto dura fino alla fine degli anni '70 del '900, quando, per l'alto contenuto in proteine nobili, si merita l'appellativo di "carne dei poveri". Successivamente, col cambiamento delle abitudini alimentari, cala la produzione e la superficie di terreno destinata a questa particolare coltura. Le riviste turistiche locali degli anni '70 citano questi fagioli della cultivar tradizionale, dicendo che è la più ricercata e dedicandogli la ricetta "Facioli alla Sutrina sempre della Regina".

a tavola

FAGIOLI DI SUTRI CON LE COTICHE IN UMIDO
Ingredienti: Fagioli di Sutri, olio extravergine di oliva, cipolla, cotiche di maiale, sale, peperoncino, salsiccia di maiale e/o guanciale, passata di pomodoro, pane casereccio.
Procedimento: mettere a bagno i fagioli per 12 ore, quindi scolarli e farli cuocere in una pentola con acqua e un pizzico di sale per 15-20 minuti. In un tegame a parte rosolare la cipolla con olio e grasso di prosciutto, aggiungere quindi del peperoncino e della salsiccia di maiale ben spellata e sbriciolata. Quando il tutto è rosolato, versare i fagioli scolati, rimestare e completare con della passata di pomodoro. Cuocere fino a che si sia formata una salsa ben densa, servire con crostoni di pane casereccio.



FAGIOLO GENTILE DI LABRO

LEGAME CON
LA BIODIVERSITÀ

Territorio interessato alla produzione
Labro (RI)

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO Varietà locale di fagiolo comune (Phaseolus vulgaris L.) riconducibile al gruppo di fagioli di origine andina, il Gentile di Labro o Fagiolo della Valle ha un accrescimento rampicante, fiori piccoli bianchi con sfumature violacee, baccello verde grigio. Il numero dei semi è mediamente di 4 ma in alcuni casi se ne possono trovare anche 8. Il seme, troncato fastigiato, può assumere colorazioni diverse, che variano dal crema chiaro al beige e si scurisce con il passare del tempo; il tegumento è sottile e l'ilo è bianco con bordo marrone. Alla cottura, che avviene in tempi brevi a fuoco lento, la buccia si presenta sottile e tenera. Il prodotto Fagiolo Gentile di Labro proviene dalla coltivazione della varietà autoctona a rischio di erosione genetica, Fagiolo Gentile di Labro, tutelata dalla LR 15/2000 per la biodiversità agricola del Lazio.

METODO DI PRODUZIONE La coltivazione del Gentile di Labro avviene tradizionalmente in località Valle Avanzana ricadente nel comune di Labro (RI), le cui condizioni pedoclimatiche sono particolarmente favorevoli alla coltivazione di questo legume. Il terreno è di tipo calcareo alluvionale ricco di scheletro, ben strutturato e areato, ricco di sostanza organica e garantisce un buon apporto di elementi nutritivi. Data la particolare fertilità del terreno della Valle Avanzana, è possibile coltivare anno su anno il fagiolo gentile, (cosa che accadeva anche in passato), senza che questo possa determinare fenomeni di stress. Nel periodo primaverile viene eseguita l'aratura a circa 25-30 cm di profondità, seguita poi dall'affinamento e dal livellamento del terreno. Prima della semina vengono praticati dei solchi con una zona rialzata per la deposizione dei semi e una zona depressa per l'irrigazione. La semina, praticata dalla fine di aprile e alla metà di maggio (tradizionalmente il 12 maggio in corrispondenza della festa patronale di San Pancrazio) viene effettuata ancora oggi a mano, disponendo 7-9 semi per ogni buca, poi coperta di terra con l'ausilio della zappa. Il sesto d'impianto prevede una distanza tra le file di 80-90 cm e sulla fila circa 40 cm. L'irrigazione per scorrimento, sfrutta da sempre l'acqua del torrente Forma, che sgorga dalle montagne che sovrastano il paese; l'irrigazione tradizionalmente praticata ogni 10-15 giorni a seconda delle condizioni climatiche, iniziava di notte e terminava la mattina, mentre oggi viene praticata con turni più brevi. A germinazione avvenuta viene praticata la zappatura per impiantare i tutori (pertiche) in legno, in genere di carpino nero o di castagno, legate a gruppi di tre o di quattro (un sistema detto "a capra") per garantire una maggiore stabilità della pertica stessa. La maturazione e la raccolta sono scalari e avvengono tra i mesi di settembre e ottobre. Alcuni semi vengono consumati a maturazione cerosa, mentre la maggior quantità viene posta a essiccare al sole.

CENNI STORICI Gli anziani contadini del posto ricordano come ogni anno il comune di Labro desse in concessione un appezzamento di terra suddiviso in piccoli lotti, sui quali la principale coltura era quella del fagiolo Gentile. Rimane traccia nei "Verbali di deliberazione del commissario prefettizio" di Labro, del 4 ottobre 1953 e del 18 marzo 1957 che hanno come oggetto "Asta pubblica per affitto beni rustici patrimoniali" in cui si ha premura di sottolineare l'immediata eseguibilità dell'atto "in modo da dare agio agli affittuari di fare eseguire tempestivamente la lavorazione stagionale trattandosi di terreni seminativi". Gli appezzamenti menzionati sono quelli siti in località Campette, in cui ancora oggi si riscontra la maggior quantità di terreno investito a fagiolo Gentile. Gli anziani del luogo ricordano ancora i tempi in cui sul terreno, arato dai buoi, si praticavano con la zappa dei "piccoli pozzi" (buche), in cui venivano depositati i semi "sempre in numero dispari per scaramanzia". Nel 1972 il comune di Labro istituisce, in occasione dei festeggiamenti in onore della Madonna del Rosario, la "Sagra del Fagiolo Gentile di Labro", che si tiene nella seconda metà di agosto con relativa gara gastronomica, a base di fagioli.



FAGIOLO REGINA DI MARANO EQUO

LEGAME CON LA BIODIVERSITÀ

Territorio interessato alla produzione
Marano Equo (RM)

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO Varietà locale di fagiolo comune (Phaseolus vulgaris L.) riconducibile al gruppo di fagioli di origine andina. La pianta ha sviluppo indeterminato (rampicante). Il fiore ha colore bianco rosaceo, mentre il baccello, di lunghezza media, presenta colore giallo striato di rosso, e contiene dai 5 agli 8 semi; i semi sono reniformi, il colore principale è beige con striature violette o rosse. La colorazione vira verso il bruno con il passare del tempo. Il prodotto Fagiolo Regina di Marano Equo proviene dalla coltivazione della varietà autoctona a rischio di erosione genetica, Fagiolo Regina di Marano Equo, tutelata dalla LR 15/2000.

METODO DI PRODUZIONE La coltivazione del Fagiolo Regina di Marano Equo viene praticata su terreni nel fondovalle del paese, in orti familiari e in prossimità di sorgenti d'acqua, dette localmente "marane", di cui è ricco il territorio. Qui dove i terreni sono sciolti ma molto fertili, i fagioli trovano un ambiente assai favorevole al loro sviluppo. Il terreno, drenato opportunamente con fossi di scolo laterali, è diviso in solchi che, dopo la zappatura, fungono da canalette per annaffiare le piante una volta alla settimana, o secondo il bisogno. L'epoca di semina avviene quando la temperatura del terreno ha raggiunto almeno i 12°C; condizione che in zona si verifica tra aprile e l'inizio di maggio. Il seme messo in buche (da 5 a 7 semi) genera una piantina che raggiunge l'altezza di m 2,5-3. Il Regina rampicante viene sostenuto da quattro canne incrociate a conocchia e perciò soprannominato dai locali "fasulone palatu". L'epoca di fioritura va da metà giugno agli inizi di luglio a seconda dell'epoca di semina; la maturazione cerosa ha luogo 90 gg dalla semina quindi verso fine luglio inizio agosto; la maturazione fisiologica inizia 110-120 gg dalla semina (fine agosto). La raccolta, effettuata dal 20 agosto, raggiunge il colmo nel mese di settembre.

CENNI STORICI Il Regina di Marano Equo veniva coltivato nel fondo valle ricco di sorgenti tra Subiaco e Marano Equo (RM) già prima della grande guerra, per soddisfare i bisogni familiari e locali. La coltivazione ha subito una flessione durante la seconda guerra mondiale, per riprendere in modo intensivo con tecniche piuttosto razionali tra gli anni '50 e '70, momento di massima espansione della produzione, quando raggiunse punte massime di 110-120 q, per un totale nel territorio di Marano di q 4.500-5.000. Il prodotto veniva raccolto e consumato a maturazione cerosa e la produzione era, fino agli anni '70, molto abbondante e destinata al mercato romano. Il declino successivo è dovuto soprattutto alla perdita di centralità della pratica agricola e a fenomeni di urbanizzazione che hanno spinto molta popolazione della zona verso la vicina Roma. Eppure il Regina di Marano Equo non è mai scomparso dalla mensa degli abitanti del posto, che ancora oggi continuano a coltivarlo in piccoli appezzamenti con metodi tradizionali e ad apprezzarlo per la tenerezza della buccia e l'alta digeribilità. Il Fagiolo Regina di Marano Equo viene celebrato in una sagra annuale, l'ultima domenica di agosto.





FAGIOLONE DI VALLEPIETRA (CIAVATTONE)

LEGAME CON LA BIODIVERSITÀ

Territorio interessato alla produzione
Subiaco, Vallepietra (RM)

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO Il Fagiolone di Vallepietra, spesso soprannominato dai paesani "Ciavattone" per le caratteristiche del seme, grosso e schiacciato, è un fagiolo di Spagna (Phaseolus coccineous L.), e come tale, è originario dell'America centrale. Le piante hanno uno sviluppo indeterminato e una grande capacità di arrampicamento che le porta anche a 3 metri di altezza, con rigogliosa fioritura: i fiori sono bianchi e molto numerosi. Il baccello secco, lungo mediamente 10-12 cm, porta al suo interno semi grandi, di forma reniforme o ellitticca larga, di colore bianco. Il Fagiolone è coltivato nell'agro del comune di Vallepietra (RM), inserito nel Parco dei Monti Simbruini, nell'Alta valle dell'Aniene, a circa 800 m s.l.m. Il territorio mostra i tratti tipici di una zona in cui l'ecosistema originario si è sufficientemente conservato. Il terreno è fortemente calcareo e il clima è freddo d'inverno ma fresco d'estate. La presenza di numerose sorgenti di acqua dolce utilizzabili per l'irrigazione dei campi ne fanno una zona ideale per la coltivazione dei fagioli. La varietà locale Fagiolone di Vallepietra, come tutti i fagioli della specie Spagna, a differenza del fagiolo comune, è più soggetta all'incrocio durante la fecondazione svolta da api e bombi. Per questo è importante il controllo della coltura durante la fase dell'impollinazione, per evitare inquinamento genetico. La risorsa infatti è a forte rischio di erosione genetica, e per questo tutelata dalla LR 15/2000.

METODO DI PRODUZIONE I terreno viene preparato per la semina tramite fresatura superficiale di circa 20 cm e sottoposto ad aratura profonda 30-40 cm e dopo questa operazione viene cosparso il letame. Dopo la semina si effettua la montatura delle cosiddette "roccate": piccole piramidi formate ognuna da quattro verghe di orniello infisse sul terreno e legate in sommità con il filo di ferro o lo spago. Queste roccate, vengono poste lungo i solchi, a una distanza l'una dall'altra di circa 30 cm.
Ciascuna di esse raggiunge un'altezza di circa 2,50 metri e ogni lato è lungo circa 60 cm. Le singole piante, a mano a mano che crescono, vengono attorcigliate e legate intorno alle canne della roccata. La semina, manuale, viene eseguita dopo il 10 maggio, salvo imprevisti legati alla stagione, selezionando i semi conservati dall'annata precedente. I semi in numero di 2-3 per buca vengono interrati a circa 10 cm di profondità, ai rispettivi 4 lati della roccata. L'irrigazione viene effettuata per scorrimento, di norma con turni di 6-8 giorni, utilizzando le acque del fiume Simbrivio.
La fioritura è tardiva avviene generalmente dopo 40-50 giorni dalla semina. La raccolta, esclusivamente manuale, avviene a partire dalla metà di settembre. Vengono raccolti i singoli baccelli maturi e posti a essiccare al sole per 6-10 giorni, dopodichè si raccolgono i fagioli che, distesi a terra, vengono fatti asciugare al sole per qualche giorno. Si conservano in sacchi di juta con foglie di alloro posti in cantine asciutte e fresche o sottovuoto.

CENNI STORICI Non conosciamo i tempi e le modalità di importazione del seme di questa varietà che appartiene alla specie fagiolo di Spagna (P. coccineus), originaria del Mesoamerica. Però, l'adattamento all'ambiente e le caratteristiche, influenzate dall'azione selettiva e di scambio dei semi tra detentori, fanno comunque supporre che il Fagiolone sia qui da molte generazioni. È il fagiolo più rappresentativo della cultura agronomica locale ed è ricercato per la pezzatura, la buccia sottile e la carnosità.

a tavola

ZUPPA DI PANE E FAGIOLONI DI VALLEPIETRA O PANE SOTTO

Ingredienti per 4 persone: 400 g di Fagioloni di Vallepietra, 200 g di pane casereccio raffermo, olio extravergine di oliva, sale e 50 g di cipolla.
Procedimento: cuocere i Fagioloni di Vallepietra in abbondante acqua. Una volta cotti, insaporirli con olio e sale. Preparare il pane in piccole fette e metterle in una zuppiera. Aggiungere i Fagioloni con la loro acqua di cottura e lasciare riposare fino a che il pane non si sia ammollato (45 minuti). Soffriggere la cipolla e metterla nel pane ammollato. Impiattare e cospargere con un filo di olio extravergine di oliva.



FALLACCIANO DI BELLEGRA

Territorio interessato alla produzione
Bellegra (RM)

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO Il fico Fallacciano di Bellegra, appartiene alla famiglia delle Moracae, genere Ficus, specie Ficus carica sativa e varietà locale chiamata "Fallacciano". La pianta del Fallacciano è, botanicamente, una pianta femminile, mentre il maschile è il Caprifico (Ficus carica caprificus). Le foglie presentano un peduncolo lungo 8-10 cm, dal quale si dipartono 5 nervature con altrettanti lobi, di cui tre più pronunciati. Sono caduche, palmate, rugose e verde scuro nella pagina superiore, mentre la pagina inferiore si presenta più chiara e ricoperta di una fitta peluria. I fiori, numerosi, piccoli e semplici, crescono racchiusi all'interno di una struttura carnosa di colore variabile dal verde al bruno violaceo, chiamata ricettacolo, da cui in seguito si sviluppa il frutto. I frutti del fico Fallacciano sono di due tipi in quanto la pianta è bifera: i fioroni, detti Fallacciani, sono prodotti su rami di due anni; i forniti, detti in dialetto Ritornelli, sono prodotti sui rami di un anno all'ascella delle foglie. Il fiorone, ovvero il Fallacciano, è un siconio (falso frutto) di colore verde e costoluto, dalla forma piriforme quasi a fiasco, alla cui estremità è presente un ostiolo (piccola apertura propria di alcuni tessuti vegetali). La buccia è sottile e poco elastica, la polpa piena, omogenea e zuccherina è puntinata dagli otrioli rosacei e non presenta acheni per la sua partenocarpia. Il peso dei frutti varia dai 70 ai 100 g. La maturazione è scalare, dura circa tre settimane a partire dalla seconda decade di luglio, conferendo al prodotto Fallacciano la caratteristica tipica di un frutto tardivo. I forniti, detti Ritornelli, sono più piccoli dei Fallacciani, di forma quasi sferica, non hanno mai avuto un valore commerciale e, in passato, il loro uso era destinato all'alimentazione dei maiali. La maturazione inizia verso la metà di settembre e si protrae per buona parte dell'autunno.

METODO DI PRODUZIONE L'ambiente ideale per la coltivazione del fico è quello temperato caldo, simile all'ulivo, ma più di questo resiste alle basse temperature (- 15°). La pianta è rustica, poco esigente e predilige terreni sciolti, leggeri, anche ricchi di scheletro e calcare, e mal sopporta i ristagni d'acqua e l'eccesso di sostanze argillose. Nell'ambiente bellegrano i migliori risultati si hanno nella fascia altimetrica sopra i 500 s.l.m. con esposizione a nord-est e nord-ovest. La coltivazione è specializzata o promiscua, nella specializzata il sesto di impianto generalmente è 5 x 5 o 6 x 6; nella promiscua lo troviamo consociato agli ulivi e alle viti e ad altre colture erbacee. La forma d'allevamento di norma è a vaso libero. La propagazione avviene per via agamica e può essere effettuata o con talea di due-tre anni o con pollone radicato tolto alla base delle piante già adulte, si può ricorrere anche all'innesto ad anello durante il periodo primaverile. La raccolta del fico, in dialetto bellegrano "Fallacciano", inizia nella seconda metà di luglio e dura circa venti giorni. Il contadino, attrezzato di uncino e cesto di vimini, in dialetto bellegrano "ancinu" e "manicutu", si reca nel punto di raccolta, sistema il fondo del cesto con un letto di foglie di fico, che man mano stratificherà anche sui frutti per evitare il contatto verticale tra gli stessi; poi comincia la raccolta vera e propria, saggiando con le mani sapienti i frutti i più maturi e lasciando gli altri, per raccoglierli nei giorni successivi, una volta raggiunta la giusta maturazione.

CENNI STORICI Nell'economia agricola bellegrana, per secoli, il fico secco è stato d'importanza fondamentale, infatti veniva prodotto e utilizzato come merce di scambio con le popolazioni delle zone più interne fino a quasi tutta la metà del '900. A partire dagli anni '40-'50 del XX secolo, invece si è manifestato un notevole interesse economico per il fico come prodotto fresco, denominato "Fallacciano", con una crescita esponenziale nella coltivazione e produzione fino agli anni '80. Già dalla metà degli anni '70 si svolsero le prime sagre del Fallacciano nel comune di Bellegra. Durante il periodo della raccolta, nell'ultimo fine settimana di luglio, che precede tra l'altro la festa del patrono del paese San Sisto II, viene dedicata a questo dolce e pregiatissimo frutto la famosa e tradizionale "Sagra del Fallacciano" durante la quale, è possibile degustare il fico in tutte le sue diverse modalità di preparazione.



FARRO

LEGAME CON
LA BIODIVERSITÀ

Territorio interessato alla produzione
Accumoli, Amatrice, Leonessa, Posta (RI)

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO La coltivazione del farro (T. turgidum L. ssp. dicoccum Schubler) non è mai stata del tutto abbandonata nelle aree montane della provincia di Rieti. In particolare, in alcune zone dell'Alta Valle del Tronto, si coltiva ancora una varietà locale a rischio di erosione genetica che è stata censita tra Amatrice e Accumuli ed è tutelata dalla Legge Regionale 15/2000, ma che è presente anche in altri comuni reatini. Il farro è un cereale autunno-vernino e il tempo di semina può oscillare tra l'autunno e il tardo inverno in base all'altezza in quota dei terreni su cui viene coltivato. La mietitura della spiga avviene generalmente nel mese di agosto. È coltivato su piccoli appezzamenti, in successione a erbai o in chiusura di coltivazioni pluriennali con erba medica. Si adatta alla preparazione del tritello, utilizzato per la preparazione di zuppe e minestre; alla macinazione sia come farina sia come semola, da impiegare nella preparazione di prodotti da forno o nella pastificazione, solo oppure in miscela con altri cereali.

CENNI STORICI Il farro è un cereale originario della Mezzaluna fertile e viene coltivato nel Mediterraneo fin dall'antichità. Nella penisola italica cominciò a circolare intorno al VII sec. a.C. e fu certamente il primo cereale coltivato nel Lazio, alla base dell'alimentazione umana e dove tutt'ora sono state individuate popolazioni di varietà locali ascrivibili al Centro Italia. La coltivazione di questo cereale, diminuita nella seconda metà del '900, ha visto una certa ripresa a partire dagli anni '90 grazie a un percorso di valorizzazione e di reintroduzione nella dieta comune.



FARRO DEI MONTI LUCRETILI

Territorio interessato alla produzione
Licenza (RM)

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO Il farro (Triticum turgidum L. ssp. Dicoccum Schubler) è un cereale di origine mediorientale, e adattatosi nel Mediterraneo sin dall'antichità. È detto anche "frumento vestito" in quanto, dopo la trebbiatura, il chicco (cariosside) rimane ricoperto degli involucri protettivi (glume e glumette), una caratteristica che lo differenzia dal frumento duro e dal grano turanico. La macinazione avviene a pietra in un mulino ad acqua sito nel comprensorio dei Monti Lucretili. La semina comincia all'inizio della primavera (fine marzo) e la raccolta si effettua verso il 20 agosto.

CENNI STORICI La coltivazione del farro nel centro Italia è millenaria e ha rappresentato la base alimentare degli antichi popoli appennici e successivamente delle truppe e dei contadini romani. Con la comparsa del frumento, la coltivazione di questo cereale si è andava via via ritirando su terreni poveri di alta collina e montagna, coltivato da solo o in miscugli di altri frumenti, per la preparazione di farine con cui si sfamavano le popolazioni rurali. L'introduzione del mais prima e poi la drastica diminuzione delle superfici coltivate in altura ha determinato la quasi scomparsa delle varietà locali di questo cereale che solo negli ultimi decenni ha riacquistato il favore dei consumatori e la reintroduzione nella dieta comune. Sui Monti Lucretili, il farro ha trovato condizioni pedoclimatiche ideali per l'adattamento, anche se oggi se ne registra la produzione a livello privato e solo per autoconsumo. Dal 1989 presso il comune di Licenza nella prima decade di ottobre, si tiene la storica Sagra Elle Sagne 'e Farre.



FARRO DEL PUNGOLO DI ACQUAPENDENTE

Territorio interessato alla produzione
Acquapendente (VT)

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO Il Farro del Pungolo di Acquapendente a oggi viene coltivato in un'area ristretta di 3-4 ettari e si ottiene da una varietà locale coltivata da tempo immemore. Più recentemente sono state utilizzate alcune nuove varietà di provenienza diversa, al fine di valutarne la resa e l'adattamento alle condizioni locali, nonché le caratteristiche organolettiche. Le caratteristiche del prodotto sono dettate dalle condizioni pedoclimatiche dell'area e dalle tecniche di coltivazione che non prevedono l'apporto di prodotti chimici. I terreni, situati a circa 450 metri s.l.m., sono profondi, privi di scheletro, di media tessitura, a reazione neutra o subacida, di media permeabilità; le precipitazioni si aggirano tra gli 800 e i 900 mm.

METODO DI PRODUZIONE Il farro (Triticum turgidum L. ssp. Dicoccum Schubler) è un cereale di origine mediorientale, e adattatosi nel Mediterraneo sin dall'antichità. È detto anche "frumento vestito" in quanto, dopo la trebbiatura, il chicco (cariosside) rimane ricoperto degli involucri protettivi (glume e glumette), una caratteristica che lo differenzia dal frumento duro e dal grano turanico. Il farro, per essere utilizzato deve subire il processo di pulitura (sfarratura o sfarinatura), un metodo antichissimo che consiste nel molire le spighette con una macina in pietra in modo da provocare la rottura e il distacco delle varie parti inutilizzabili. Il Farro del Pungolo di Acquapendente si semina a novembre e si raccoglie a luglio.

CENNI STORICI La coltivazione del farro nel centro Italia è millenaria. Resti archeologici nella Valle del Fiora hanno restituito un'ampia documentazione dell'esistenza in quelle zone di comunità agricole che coltivavano soprattutto farro. Gli Etruschi lo utilizzavano principalmente nella preparazione della puls, una specie di polenta. Con la comparsa del frumento, la coltivazione di questo cereale si è attestata principalmente su terreni poveri di alta collina e montagna, alla base della dieta delle popolazioni rurali appenniniche. L'introduzione del mais prima e poi la drastica diminuzione delle superfici coltivate in altura ha determinato la quasi scomparsa delle varietà locali di questo cereale che solo negli ultimi decenni ha riacquistato il favore dei consumatori e la reintroduzione nella dieta comune. Ad Acquapendente, la produzione di farro è praticata da poche aziende della zona. Gli anziani contadini lo ricordano associato ai legumi (lenticchie e fagioli) per farne delle gustose minestre. Ogni anno nel terzo fine settimana di agosto, il comune di Acquapendente e la Pro Loco, insieme ad altre associazioni locali, organizza una manifestazione dal titolo "Viaggio nella civiltà contadina e artigiana", occasione in cui vengono allestiti stand gastronomici dove poter degustare zuppe di Farro del Pungolo di Acquapendente e altri piatti a base di questo antichissimo prodotto.

a tavola

DOLCE DI FARRO DI ACQUAPENDENTE

Ingredienti: 200 g di Farro del Pungolo di Acquapendente, 1 litro di latte, 1 limone, 120 g di zucchero, 100 g di mandorle tritate, 100 g di canditi, 100 g di amaretti, un bicchiere di brandy, 3 uova, burro, Cointreau.
Procedimento: lasciare in ammollo il farro, al termine versarlo in una pentola con il latte, il limone intero, sbucciato, lo zucchero, le mandorle tritate, i canditi e gli amaretti inzuppati nel brandy. Quando il farro è cotto, farlo raffreddare, unire le uova ben sbattute, mescolare bene, versare tutto il composto in una tortiera precedentemente imburrata e cuocere in forno a 170°C per circa un'ora. Appena sfornato, bagnare il dolce con del Cointreau e servire tiepido.



FAVETTA DI AQUINO

LEGAME CON
LA BIODIVERSITÀ

Territorio interessato alla produzione
Aquino (FR)

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO La pianta della varietà locale Favetta di Aquino si caratterizza per uno sviluppo determinato, la pianta è alta, e foglie di colore verde medio. Il racemo floreale porta in media 6 fiori, con presenza di chiazze di colore nero e stendardo, con una piccola chiazza di melanina. Il baccello è molto corto, e il seme ha forma ellittica sia in senso trasversale che longitudinale, presenta colore verde a maturità cerosa, beige con pigmentazione nera dell'ilo a maturazione secca. Il peso per 10 semi secchi risulta molto basso. Oggi sono pochissimi gli agricoltori che detengono il seme originale della Favetta d'Aquino e per questo la varietà è tutelata dalla LR 15/2000 ed è iscritta dal 2020 nel Registro Volontario Regionale.

CENNI STORICI La storia di questa varietà locale è connessa a un'antica credenza diffusa in molte parti del Mediterraneo secondo cui le fave sarebbero legate al ricordo dei defunti, forse per le macchie nere dei fiori o per l'apparato radicale che si pensava essere un ponte con l'aldilà. Ad Aquino, la credenza si è protratta per generazioni grazie a una famiglia del paese che ogni anno, la mattina del 2 novembre, offriva un piatto di fave cotte e una fetta di pane di mais a tutti gli abitanti. A cominciare dall'estate precedente, i Pelagalli erano soliti "accantonare" almeno un paio di tomoli di fave (corrispondente a circa 80-90 chilogrammi del prodotto) e altrettanti di granoturco. Nei giorni precedenti alla ricorrenza, si poneva estrema cura nella selezione delle fave dal momento che il disfare le fave allora avveniva solo manualmente. Si proseguiva, poi, con il lavaggio delle stesse che, in quanto secche, venivano tenute in acqua anche per più giorni in grandi contenitori, affinché si ammorbidissero il più possibile per favorirne la cottura. Accanto a questa iniziativa, vi era la preparazione delle pagnottelle che venivano distribuite insieme alla scodella di minestra a tutti gli abitanti del paese.
Le fave e in particolare le favette sono sempre state utilizzate come coltura da sovescio o per l'alimentazione degli animali. Inoltre era il cibo prediletto dai monaci durante le veglie di preghiera sin dal Medioevo, in sostituzione della carne, prima che i fagioli giungessero nel continente europeo. Da fonti di primo Ottocento, sappiamo che nell'Alta Terra di Lavoro e poi nel Frusinate, si aveva l'abitudine di consumarle "sane a minestra" o "spogliate di corteccia e macinate in forma di farina" per la panificazione. La ritualità delle "fave dei morti" di Aquino oggi rivive grazie a un'associazione locale che ha ripreso da alcuni anni l'organizzazione di questo evento.





FERLENGO O FINFERLO DI TARQUINIA

Territorio interessato alla produzione
Monte Romano, Tarquinia, Tuscania (VT)

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO Ferlengo è il nome con il quale nel Viterbese si identifica il Pleurotus eryngii, varietà pherulae, della famiglia delle Pleurotacee, genere Pleurotus, noto come "fungo della ferla", perché cresce nelle ceppaie di ferula, piante spontanee diffuse nei campi incolti del territorio di Tarquinia e Monteromano, simili al finocchio selvatico. Il Ferlengo ha un cappello carnoso, liscio, a forma di ventaglio o di ostrica; un gambo non molto lungo, color bianco sporco, lamelle fortemente decorrenti sul gambo, mediamente fitte. Ha carne biancastra, odore trascurabile, sapore dolce.

METODO DI PRODUZIONE I boschi del Viterbese costituiscono un territorio ideale per le più svariate specie fungine, grazie a una combinazione di fattori: una vegetazione varia (boschi di faggio, querce, castagni, carpini, aceri, conifere, ecc.), ricchezza di minerali, acqua e temperature idonee. Le raccolte del Ferlengo iniziano, a seconda delle condizioni metereologiche, tra la fine di agosto e la prima quindicina di settembre; a volte, se la siccità perdura, si giunge anche a novembre.

CENNI STORICI Le prime notizie relative al Ferlengo si traggono da un frammento tratto dal "Canto del Pellegrino buongustaio", scritto da un cittadino anonimo di Tarquinia, nel XV secolo. Si fa riferimento all'esistenza di una sagra del Ferlengo a Tarquinia già a quell'epoca. Il Canto viene messo all'indice dal Santo Uffizio poiché, si diceva, inducesse i pellegrini a commettere peccati di gola. Una copia venne bruciata sulla piazza del Belvedere di Tarquinia. Dopo secoli, il testo è stato trovato in un archivio privato. Così recita a proposito del Ferlengo: "Ver la sagra del fungo ferlengo Pellegrino su vieni a Corneto pur se i funghi non son di tuo gusto Forestiero tu vieni l'istesso Da mangiar non ci son solo quelli Lauti pranzi et cene troverai Vin gagliardi e piatti maremmani anco pur piova o soffi lo vento Buongustatio tu vien l'istesso H'avvi tenda più grande d'un circo ad offrirti riparo a Corneto". Ancora oggi, a fine ottobre, la città di Tarquinia ospita una sagra dedicata a questo fungo. Il Ferlengo compare tra i prodotti più caratteristici di Tarquinia in una rivista turistica locale del 1976 e, più tardi, la stessa rivista gli dedicò un articolo in cui si dice che il Ferlengo nasce e si riproduce in un territorio angusto e dai confini brevissimi: "triangolo nel quale le macchie comprese tra Tarquinia, Monteromano e Tuscania, costituiscono il 95% del territorio. Al di fuori di questa zona il Ferlengo non esce ed ha solo qualche cugino povero come la caldarella dei monti della Tolfa".



Nella maremma viterbese ci sono vari modi di cucinare il ferlengo: squisite le fettuccine caserecce condite con un sugo di pomodori e funghi; eccelsa l'acquacotta impreziosita dai ferlenghi; ottimi i ferlenghi trifolati, quelli arrosto e quelli frittodorati, quelli in padella e quelli alla "viterbese": in padella col pomodoro ed il finocchio selvatico. Prevalentemente, però, si cucina sulla graticola, alla brace; in questo caso occorre utilizzare quelli piuttosto grandi.



FICHI SCIROPPATI CON NOCCIOLE

Territorio interessato alla produzione
Anguillara Sabazia, Bracciano, Trevignano Romano (RM)

DESCRIZIONE I fichi, divisi a metà, dopo essere stati essiccati al sole e poi farciti con nocciole, sono collocati in vasi di vetro e conditi con succo di limone, zucchero e liquore, quindi, serrati ermeticamente e bolliti a bagnomaria per un'ora. Si tratta di una preparazione tipica di alcuni paesi affacciati sul Lago di Bracciano la cui presenza è attestata da più di 25 anni. Molti conventi della zona ancora oggi mantengono il primato nel confezionamento di questi gustosi frutti dall'alto valore energetico e nutrizionale per gli oligoelementi presenti sia nelle nocciole che nel fico. I fichi, integri e ben lavati, vengono ancora oggi disposti su tavole al sole e lasciati asciugare per alcune ore.



FICHI SECCHI DI SONNINO

Territorio interessato alla produzione
Sonnino (LT)

DESCRIZIONE I fichi del terzo fiore (quelli più piccoli che si sviluppano da luglio in poi) vengono essiccati, interi o divisi in due, prima al sole e successivamente in un forno a legna. Vengono conservati infilzandoli in una canna, tagliata a listarelle: in questo modo possono essere consumati anche fino alla successiva stagione. La metodologia di trasformazione e conservazione del prodotto è tramandata da generazioni. Consumati prevalentemente nel periodo natalizio, i fichi secchi si conservano per molto tempo, mantenendo inalterate le loro numerose proprietà nutritive. L'essiccazione è uno dei metodi classici di conservazione del prodotto fresco, che si assembla in maniera tale da dar vita a simpatiche figure di dame e cavalieri o altro.



LATTUGA SIGNORINELLA DI FORMIA

Territorio interessato alla produzione
Formia, Gaeta (LT)

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO La pianta è caratterizzata da una forma globosa-tondeggiante, con le foglie di colore verde chiaro bordato di rosso; il peso medio si aggira intorno ai 300-400 g/pianta. Le sementi e le piantine sono riprodotte da agricoltori locali e la coltivazione si protrae per tutto l'anno, anche se i tempi biologici di produzione (fuori serra) vanno da maggio a ottobre.

METODO DI PRODUZIONE Questa tipologia di lattuga è coltivata sia in pieno campo che in ambiente protetto. In pieno campo, dopo un'accurata preparazione del terreno, la semina viene effettuata in semenzaio o in contenitori di vario tipo; il trapianto avviene quando hanno raggiunto almeno 4-5 foglie ben formate (gennaio-febbraio). La raccolta manuale inizia nel mese di aprile in modo scalare in base alla maturazione dei singoli cespi che, una volta raccolti, vengono portati subito al mercato per essere venduti e consumati freschi.

CENNI STORICI Il nome Lattuga Signorinella deriva dall'aspetto simile "a una giovane donna vestita di gonne e merletti". Viene anche chiamata "Erba dei saggi" o "Erba dei filosofi". Numerose sono le testimonianze orali degli agricoltori locali che attestano la coltivazione di questo prodotto da diverse generazioni.



FINOCCHIO DELLA MAREMMA VITERBESE

Territorio interessato alla produzione
Montalto di Castro, Tarquinia (VT)

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO Sodo, particolarmente croccante e decisamente bianco, il Finocchio della Maremma Viterbese presenta una pianta di forma compatta e taglia media, con apparato radicale fittonante, a produzione medio-tardiva, con una buona resistenza al freddo e alla pre-fioritura. Il fusto è cilindrico, le foglie sono lungamente picciolate, tri o tetra pennatosette, con larga guaina basale ispessita ed avvolgente di colore bianco a formare il "grumolo". Il grumolo, di taglia media, presenta colore bianco e foglie raccolte. Le varietà che concorrono alla produzione del Finocchio della Maremma Viterbese sono quelle riconducibili alla tipologia "Romanesco". Il seme viene selezionano dalle piante migliori prodotte dagli agricoltori locali. La zona di produzione è caratterizzata da terreni pianeggianti che facilitano la meccanizzazione delle operazioni colturali, di medio impasto, con presenza di sabbia e dal clima mite, poco umido con una temperatura media di 20-25°C, con una buona disponibilità di acqua. Il suo sapore, gradevole e rinfrescante, è leggermente aromatico e dolce.

METODO DI PRODUZIONE La preparazione del terreno per la produzione di Finocchio della Maremma Viterbese consiste in una aratura più o meno profonda (20-35 cm), a seconda della coltura precedente. La coltura ha inizio con la semina diretta in pieno campo, eseguita dal primo agosto al 30 settembre, oppure con la semina in semenzaio in agosto, seguita, appena le piantine hanno raggiunto l'altezza di 20-25 cm, dal trapianto nel periodo che va dal 10 agosto al 15 ottobre. Il sesto di impianto ottimale deve essere di 80-90 cm tra le file e 15-20 cm sulla fila, che risulta essere più ampio rispetto alle altre zone italiane, in modo da avere un investimento di piante/ha inferiore del 40%, da cui si ottiene una pianta più fibrosa e con un accrescimento lento ma maggiore.
Per soddisfare le esigenze idriche della coltura di Finocchio della Maremma Viterbese, sono consentiti i sistemi irrigui per aspersione. Gli interventi devono essere frequenti e abbondanti, specialmente nei periodi di massima intensità luminosa e alta temperatura, corrispondenti al periodo di semina. La concimazione deve essere impostata tenendo conto della dotazione naturale del terreno e delle asportazioni. L'operazione di raccolta dei grumoli maturi viene effettuata a mano oppure a macchina, recidendo la pianta a livello del colletto. L'epoca di raccolta inizia il primo novembre e si protrae fino al 15 maggio. Il grumolo, privato delle foglie esterne e preparato per la commercializzazione, deve avere un diametro superiore a 60 mm.

CENNI STORICI La specie finocchio (Foeniculum vulgare Mill.) è originaria del Mediterraneo e il suo impiego come pianta medicinale, in quanto antifiammatorio e analgesico è noto sin dall'antichità. Si ritiene che i primi impieghi alimentari della specie risalgano al XV secolo, epoca in cui si hanno notizie sulla presenza di finocchi negli orti nei dintorni di Firenze e dell'Alto Lazio. Man mano la sua coltivazione si è affermata principalmente nelle aree temperate, in particolare dove sono presenti suoli limosi, vicino al mare. A Tarquinia, la produzione ha sicuramente preso slancio a metà '800, quando l'enumerazione di piante e semi compaiono nei contratti di affitto e nelle perizie per la ripartizione dei prodotti tra proprietari e affittuari. Le superfici sono poi aumentate nei decenni successivi, sotto la spinta dei consorzi di bonifica e di Riforma agraria, negli anni '50 del '900 che ne hanno sostenuto la diffusione nella maremma romana e viterbese.



FRAGOLA DI TERRACINA

Territorio interessato alla produzione

Fondi, Monte San Biagio, Pontinia, Priverno, Sabaudia, San Felice Circeo, Sonnino, Terracina (LT)

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO Il prodotto deriva dall'impiego di una varietà di origine francese "Favette", introdotta nel territorio in esame oltre mezzo secolo fa e ancora oggi presente, grazie alle favorevoli condizioni pedo-climatiche che le hanno consentito di attecchire esclusivamente in questa zona. Al contrario delle altre aree italiane vocate alla coltivazione della fragola, dove avviene un rapido turnover degli standard varietali, la Favette si è perfettamente adattata all'areale ed è diventata una specificità locale. La Fragola Favette di Terracina si presenta di forma tondeggiante, di colore rosso intenso e con un sapore molto più dolce rispetto alle altre varietà che risultano anche meno profumate e consistenti. Il periodo di produzione va da fine marzo in serra a fine giugno in pieno campo, permettendo al prodotto di arrivare sul mercato scaglionato nel corso della campagna commerciale.

METODO DI PRODUZIONE Nel mese di luglio si esegue la solarizzazione dei terreni con film plastico per circa 40 giorni. Ad agosto, dopo questa misura di geodisinfestazione, il terreno, sia per la coltivazione in serra che in pieno campo, viene sottoposto a fresatura, concimazione di base, preparazione di solchi, stesura delle ali gocciolanti e pacciamatura. Il trapianto delle piantine viene eseguito quando, irrigate per 3-4 giorni, si verifica la ripresa vegetativa con la fuoriuscita di una nuova fogliolina. Per ogni solco viene trapiantata una piantina su file mono o binate.
Per i primi 10 giorni dal trapianto, l'irrigazione avviene tutti i giorni, successivamente ogni 7 giorni a seconda dell'andamento climatico. Nel mese di ottobre la piantina fiorisce; per evitare che vada a frutto, il fiore viene tolto manualmente così da mantenere la pianta in stato vegetativo. A novembre vengono lasciati solamente 1-3 stoloni per pianta; i restanti vengono tagliati e impiegati per produrre piantine in sostituzione di quelle che non hanno attecchito. La coltivazione in serra ha inizio nel mese di gennaio quando viene eseguita la rimozione delle foglie secche, lasciandone solo 3-4 verdi. A febbraio, con la fioritura, vengono posizionate all'interno delle serre, le arnie con le api che vi rimangono per 15-20 gg con lo scopo di fecondare i fiori. La raccolta delle fragole inizia a metà marzo e prosegue per tutto aprile, inizio maggio con la prima fioritura e da metà maggio a metà giugno, per la seconda fioritura. A fine giugno le piantine vengono estirpate e inizia la solarizzazione. In pieno campo la coltivazione prevede la rimozione delle foglie secche a fine febbraio, lasciandone solo 3-4 verdi. Alcuni produttori coprono le file con tunnel, che vengono tolti a metà aprile. La prima fioritura avviene verso la fine di marzo; la raccolta dal 20 aprile a maggio. La seconda fioritura si ha a fine maggio con raccolta per tutto il mese di giugno.

CENNI STORICI Il susseguirsi di fertili valli e altopiani carsici fra i Monti Ausoni e il mare determinano il microclima ideale per la coltivazione di un prodotto di nicchia come la Fragola Favette di Terracina. A partire dalla fine degli anni '50, gli agricoltori dell'areale pontino, bonificato qualche decennio prima, hanno favorevolmente accolto la proposta di un'azienda sementiera francese di impiantare una nuova varietà di fragola: la Favette. Questo frutto dolcissimo ha trovato qui un habitat idoneo, sebbene con un'estensione di poco più di 100 ettari. Da allora, nella zona, la conservazione del seme avviene per opera degli stessi agricoltori che mandano a fioritura le piantine. Il periodo di maggior produzione della Favette si ebbe tra il 1960 e il 1980.



FRAGOLINA DI NEMI

Territorio interessato alla produzione
Nemi (RM)

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO La Fragolina coltivata tradizionalmente a Nemi appartiene alla specie Fragaria vesca varietà semperflorens Duch. (fragola di bosco di origine europea). I frutti primari e secondari hanno forma allungata e fusiforme, a volte conico arrotondata, sono di dimensioni piuttosto ridotte ed hanno un peso medio ponderato di 1,2 g (minimo 0,5-massimo 2,2). Il colore superficiale del frutto è rosso vivo, la polpa è biancastra, spesso tinta di rosso a completa maturazione. Il sapore è mediamente dolce e mediamente acidulo. L'aroma è molto intenso. La varietà autoctona a rischio di erosione genetica, Fragolina di Nemi, da cui il prodotto omonimo, è tutelata dalla LR 15/2000.

METODO DI PRODUZIONE I terreni su cui nascono spontaneamente le Fragoline di Nemi sono di medio impasto, tendenti allo sciolto, acidi o sub-acidi, dotati di ottima permeabilità, elevata fertilità, con buone dotazioni di fosforo e potassio, carenti di calcio e ferro. Le piante delle Fragoline sono impiantate manualmente a marzo con l'ausilio del "pizzuto" di legno, all'inizio della primavera in aiuole larghe circa 1 mq, con densità di 36 piante/mq. Le piante hanno un'alta capacità stolonante (localmente gli stoloni sono detti "lupari") che permette la copertura del terreno ("apprattamento") già alla fine dell'estate. Le concimazioni sono generalmente organo-minerali con ridotte quantità di azoto. A mano si asportano le erbe infestanti. L'irrigazione si effettua a pioggia o per scorrimento ogni 2-3 giorni, soprattutto in estate, perché la pianta è sensibile alla siccità. L'epoca di fioritura va da aprile a settembre. La raccolta si effettua esclusivamente a mano ogni 4-5 giorni, nel periodo che va dai primi di maggio fino ad ottobre.

CENNI STORICI Detta anche "rifiorente", "fragola delle quattro stagioni" o "fragola d'ogni mese", la Fragolina nasce spontanea, da secoli, nei boschi della valle del Lago di Nemi dove trova un microclima favorevole. Trapiantata e coltivata con pazienza e bravura, rimane in produzione per 3-4 anni. Si tratta di un prodotto molto faticoso da ottenere: bisogna passare fra i filari almeno una volta la settimana per estirpare a mano le erbe infestanti, proteggere i frutti in via di maturazione da uccelli e insetti e, infine, coglierli, naturalmente a mano e a schiena curva. Per ogni chilo di fragole raccolte, sono necessarie ore di duro lavoro che da sempre è affidato alle mani sapienti delle donne, chiamate "fragolare". Sono loro le protagoniste della storica Sagra: sfilano in corteo per il paese abbigliate con l'antico costume tradizionale (gonna rossa, bustino nero, camicetta bianca e mandrucella in testa). La Sagra delle Fragole, che si tiene ogni anno la prima domenica di luglio, è una delle più rinomate e antiche feste di paese anche se non si conosce con precisione la data della sua istituzione. Con certezza, però, è anteriore al 1922, data a cui risale una delibera comunale con cui si stanziano dei fondi per i festeggiamenti. Esiste, inoltre, un'incisione di Bartolomeo Pinelli, realizzata nel 1822, in cui è raffigurato Il trionfo delle fragole alla Rotonda (cioè al Pantheon) e che testimonia l'esistenza di una festa delle fragole che da secoli si teneva a Roma il 13 di giugno. All'epoca la frutta per il mercato di Roma veniva tutta dai Castelli, non sembra azzardato pensare che le fragole fossero fornite dai coltivatori di Nemi. Certamente, però, si parla già di Fragole e fiori di Nemi come prodotti tipici negli Atti dell'Inchiesta Parlamentare Jacini sullo stato dell'agricoltura del neonato Regno d'Italia (1877-1884). Il picco della produzione si è avuto nel dopoguerra (inizio '50).





LENTICCHIA DI RASCINO

LEGAME CON
LA BIODIVERSITÀ

Territorio interessato alla produzione
Fiamignano, Petrella Salto (RI)

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO La varietà locale Lenticchia di Rascino, appartiene alla famiglia delle Leguminose (Lens culinaris Medik). La pianta si presenta di altezza medio bassa, con fiore bianco, baccello giallo. Il seme, quando è secco è molto stretto e di colore non uniforme: rosa, a volte giallo tendente al verdastro o al verde, raramente ocra, con e senza puntini neri. La fioritura è medio tardiva. Viene coltivata sull'Altopiano di Rascino a circa 1.200 m s.l.m.; presenta un ottimo tenore in sostanza proteica. Il sapore gradevole e la caratteristica di conservare l'integrità del seme con la cottura, ne fanno un prodotto di nicchia particolarmente pregiato. Il prodotto Lenticchia di Rascino proviene dalla coltivazione della varietà locale a rischio di erosione genetica, Lenticchia di Rascino, tutelata dalla LR 15/2000 per la biodiversità agricola del Lazio.

METODO DI PRODUZIONE Dalla fine di ottobre ai primi giorni di novembre, si prepara il terreno tramite aratura a 30-35 cm di profondità; poi si esegue l'erpicatura o morganatura, per la rottura delle grosse zolle, per l'eliminazione delle erbe infestanti e per il livellamento del terreno. Segue la semina effettuata all'inizio della primavera (generalmente nel mese di marzo, in relazione alle condizioni ambientali); in alcuni appezzamenti la semina viene fatta "alla volata" (a mano), in altri, invece, si impiega la seminatrice. Si esegue, poi, la rullatura e l'erpicatura per coprire i semi di lenticchia e livellare perfettamente il terreno e il diserbo, ossia l'asportazione delle erbe infestanti. La concimazione non è praticata. La raccolta avviene nei primi 15 giorni di agosto con la trebbiatrice. Le piantine estirpate vengono lasciate sul terreno per l'essiccazione, per un periodo variabile a seconda delle condizioni climatiche; la pianta deve seccare, ma il baccello deve rimanere chiuso. Segue la spolatura, eseguita con la mietitrebbia, per separare i semi di lenticchia dal resto della pianta. Si ottiene, così, il cosidetto "prodotto sporco". Infine, si scelgono i semi privi di difetti e si esportano le impurità.

CENNI STORICI La Lenticchia di Rascino prende il nome dall'omonimo altopiano situato a circa 1200 metri di altitudine, in provincia di Rieti e dove si coltiva da tempo immemore. Utilizzata come moneta di scambio in epoca medievale, fino agli anni '60 del Novecento veniva coltivata su piccoli fazzoletti di terreno per soddisfare le esigenze alimentari della famiglia e le "obbligazioni", ovvero per sdebitarsi o ingraziarsi i notabili del paese come il dottore, il prete, il daziere e i funzionari pubblici. Ricca di proprietà organolettiche, nota per la sapidità e la velocità di cottura, era caratteristica anche dei territori limitrofi di Pescorocchiano e Borgorose dove però risulta abbandonata da tempo. Al contrario, sull'altopiano di Rascino, sebbene le superfici si siano dimezzate negli ultimi anni, la produzione è rimasta vitale grazie alle forti relazioni interpersonali e alla volontà di un rilancio commerciale del prodotto da parte dei produttori locali. Dal 1971 ogni seconda domenica di agosto, presso il comune di Fiamignano si svolge la Sagra della Lenticchia di Rascino.





LENTICCHIA DI VENTOTENE

LEGAME CON
LA BIODIVERSITÀ

Territorio interessato alla produzione
Ventotene (LT)

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO La varietà locale Lenticchia di Ventotene appartiene alla famiglia delle Leguminose, specie Lens culinaris Medik. La pianta è medio bassa, con foglioline piccole e fiori di colore bianco o azzurro. Il baccello è giallo mentre i semi secchi hanno una larghezza variabile da stretta a media, con colore principalmente rosa, a volte giallo verdastro o verde. La semina avviene dal mese di gennaio fino a febbraio, a seconda della tipologia di terreno: prima i terreni sabbiosi, poi quelli argillosi. Il prodotto Lenticchia di Ventotene proviene dalla coltivazione della varietà autoctona a rischio di erosione genetica, Lenticchia di Ventotene, tutelata dalla LR 15/2000 del Lazio.

METODO DI PRODUZIONE Da sempre si coltiva con metodi naturali nel fertile terreno vulcanico riconoscibile dai tufi gialli, trachiti e basalti che caratterizzano le coste dell'intera isola. Lungo i sentieri di campagna, sui cigli della linea di costa, è facile imbattersi, a seconda delle stagioni, in curate coltivazioni di lenticchie. In primavera, in particolare, quando la pianta è in piena fioritura, l'aria è pervasa da un irresistibile profumo. In genere la lenticchia si semina dal periodo che va da gennaio e fine febbraio, a seconda della tipologia del terreno. La semina fatta a mano a filari con un'interfila di 30-40 cm. A fine marzo comincia la fase della zappettatura dei filati e il diserbo manuale fino a fine maggio, quando la pianta raggiunge il periodo di fioritura. La raccolta avviene nel mese di giugno, alle prime luci dell'alba, quando i baccelli, ancora umidi, non rischiano di rompersi nell'atto di strappare le piante dal terreno. In seguito, lasciati essiccare per qualche giorno su grandi teli rettangolari, i baccelli vengono battuti utilizzando una coppia di bastoni di legno legati da due anelli di ferro detto "v-villo", e poi si procede alla spulatura, ossia alla separazione dei semi dalla paglia residua. Il seme della Lenticchia di Ventotene è riprodotto in azienda dai coltivatori locali.

CENNI STORICI La Lenticchia di Ventotene è coltivata nell'Isola omonima già dai tempi della sua colonizzazione da parte dei Borboni nella seconda metà del XVIII secolo. Da testimonianze storiche come quella di Tripoli "Monografia delle Isole del Gruppo Ponziano" del 1855 si apprende di una produzione annua di almeno 200 q.li. Il periodo più produttivo di cui si hanno ancora oggi testimonianze viventi, risale alla metà del secolo scorso: in quel tempo infatti si raggiungeva una produzione stimata di almeno 500 q.li/anno, fino alla fine degli anni '60. Ma al forte spopolamento dell'Isola di quegli anni, corrisponde anche un'inevitabile riduzione di ogni tipo di attività, ivi compresa la produzione di lenticchie. Il seme però non è andato perso e la coltura è sopravvissuta per piccole produzioni familiari condotte da alcuni agricoltori locali. Da diversi anni però, la riscoperta del prodotto e la sua valorizzazione commerciale stanno invertendo positivamente la tendenza.

a tavola

ZUPPA DI LENTICCHIE ALLA VENTOTENESE

Ingredienti per 4 persone: 350 g di lenticchie, quattro cucchiai di olio extravergine di oliva, due spicchi di aglio, una costa di sedano, quattro o cinque pomodorini, basilico, peperoncino a piacimento; sale q.b.

Procedimento: la lenticchia di Ventotene non deve essere preventivamente tenuta a bagno, ma va cucinata subito in acqua per 60 minuti circa, insieme a tutti gli ingredienti. Aggiungere l'olio ed il sale quando mancano circa 10 minuti alla fine della cottura. Questo consentirà alle lenticchie di rimanere morbide.



MAIS AGOSTINELLA

LEGAME CON
LA BIODIVERSITÀ

Territorio interessato alla produzione
Vallepietra (RM)

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO Il Mais Agostinella è una varietà locale appartenente alla famiglia delle Graminaceae genere Zea, specie Zea Mais. Il seme è una cariosside di colore arancio-rosso a maturazione completa, a frattura vitrea. A maturazione può essere soggetta ad allettamento se la coltura permane in campo oltre il periodo ideale di raccolta. L'altezza della pianta è di 150-190 cm (misurata dal colletto); l'altezza di inserimento dell'ultima foglia è di 140-185 cm; l'altezza di inserimento della spiga è di 60-80 cm, al 5° nodo. Alcune piante hanno spiga doppia inserita al 6° nodo, e l'inserimento della pannocchia (infiorescenza maschile) all'11° nodo. Le foglie sono di dimensione medio-piccole e la spiga di dimensioni mediopiccole con numero medio di cariossidi 400-500. Il prodotto Mais Agostinella proviene dalla coltivazione della varietà autoctona a rischio di erosione genetica, Mais Agostinella, tutelata dalla LR 15/2000.

METODO DI PRODUZIONE Il Mais Agostinella è coltivato a rotazione colturale triennale, che prevede al secondo anno la patata, il fagiolo o la verza ed in chiusura di rotazione, di nuovo mais. Si tratta di una coltura praticata in tutti i terreni, anche se preferisce vallate fertili. Nell'areale di Vallepietra la semina è primaverile, ossia verso la fine di aprile, dato che questo periodo il clima locale consente il compimento del ciclo colturale, rifuggendo sia i ritorni di freddo invernale, che il maltempo autunnale. La semina viene eseguita manualmente o meccanicamente e le dosi di seme impiegate sono sempre basse: in genere comprese tra i 30-40 kg/ha di seme, per densità valutabili circa tra 15 e 20 cariossidi per mq. Il Mais è mediamente suscettibile a piralide, in relazione all'andamento stagionale, alle condizioni colturali e all'epoca di semina. La concimazione è letamica ed è praticata in novembre-febbraio, prima della lavorazione principale del terreno che è in genere eseguita a marzo. Nelle zone tradizionali di coltivazione, caratterizzate da agricoltura marginale, che fa poco uso di prodotti chimici, il Mais non viene diserbato. L'irrigazione, nei periodi siccitosi, è praticata per scorrimento in solchi tra le file. La raccolta è manuale e le spighe vengono conservate per tutto l'inverno fino al momento della macinazione. La produzione è bassa e non supera i 50qli/ha. Dopo la raccolta le spighe sono tra loro intrecciate con le glume, e vengono appese ai soffitti dei magazzini, al fine di consentire un graduale essiccamento delle cariossidi.

CENNI STORICI La storia della varietà è affidata alle fonti orali e alla memoria locale, ma le descrizioni ottocentesche di Vallepietra segnalano spesso la coltivazione abbondante di mais, sottolineandone l'importanza per il sostentamento della popolazione del posto. Inoltre sappiamo che nell'agro di Tivoli, all'inizio dell'800 veniva coltivata una varietà dal nome simile, detta "granturco Agostino" per il mese in cui maturava. Come scriveva Bulgarini nelle sue Notizie storiche antiquarie intorno all'antichissima città di Tivoli e suo territorio (1848), questo mais cresceva nei terreni più poveri e "i proprietari sogli[evano] darli a coltivare ai coloni montagnoli ciociari dei paesi per lo più dell'Abazia di Subiaco, i quali corrispondono pei terreni migliori il terzo del prodotto di risposta libera, e pegl'inferiori il quarto". A Vallepietra, il mais era consociato alla coltivazione dei fagioli rampicanti e ancora oggi è possibile scorgere negli orti irrigui lungo il corso del torrente Simbrivio, queste piante crescere una accanto all'altra. Anche il vecchio mulino ad acqua che oggi è stato restaurato, era usato fino a qualche decennio fa principalmente per la macinazione del mais per la produzione di farina. La polenta che se ne ricavava è diventata nel corso del tempo un piatto tipico di Vallepietra. Il Mais Agostinella si riconosce facilmente rispetto alle altre varietà commerciali per la dimensione della spiga medio piccola e il colore delle cariossidi che a maturazione completa variano dal rosso all'arancio.





MARRONE DEI MONTI CIMINI

Territorio interessato alla produzione
Provincia di Viterbo

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO Frutti della specie Castanea sativa, varietà "Castagna", "Marrone fiorentino" e "Marrone primaticcio o premutico". Il riccio della varietà Castagna contiene quasi sempre tre semi di pezzatura media, di forma ellittica, con pericarpo ed episperma che si staccano con una certa difficoltà. La polpa è dolce e saporita. Il Marrone fiorentino contiene quasi sempre 1-2 semi di forma circolare globosa molto omogenea e pericarpo ed episperma facilmente asportabili. Il sapore è molto dolce. Il Marrone primaticcio porta normalmente nel riccio 1 o 3 semi di forma tondeggiante con pericarpo facilmente distaccabile. La polpa è dolce. Le tre cultivar con calendario di maturazione scalare favoriscono una stagione produttiva molto lunga. La raccolta, infatti, avviene da settembre a novembre.

METODO DI PRODUZIONE Il Marrone dei Monti Cimini proviene da fustaie di castagno da frutto site nella zona fitoclimatica del "Castanetum", ubicate a un'altitudine compresa tra 350 e 850 metri s.l.m. I sesti di impianto sono di tipo irregolare o regolare, con una densità massima per ettaro di 100 piante, nei castagneti in piena produzione. La potatura periodica viene praticata con lo scopo di ottimizzare il rapporto vegetazione produzione, con metodiche tradizionali atte a non modificare le caratteristiche del frutto entro un massimo di 10 anni. Il terreno, generalmente inerbito, viene mantenuto pulito con le operazioni di trinciatura, sfalciatura e/o pascolamento, eseguite sia nel periodo primaverile che in quello estivo. La raccolta, eseguita tra il 15 settembre ed il 15 novembre di ogni anno, viene effettuata a tutto campo o previa andanatura, a mano o con mezzi meccanici idonei, tali da salvaguardare l'integrità del prodotto. La resa massima è di 6 t/ha di prodotto. L'operazione di condizionamento comprende la cernita, la calibratura, l'eventuale sterilizzazione in acqua calda da 46-49°C per 45 minuti, con successivo bagno in acqua fredda per 30 minuti. La curatura (o "cura"), invece, prevede un'immersione in acqua fredda per non più di 6 giorni senza aggiunta di alcun prodotto chimico e la successiva asciugatura o con condizionatori d'aria o attraverso frequenti paleggiamenti ("trapalature"), poste in strati sottili su pavimenti puliti e porosi o mediante movimentazione in contenitori lignei o plastici. Il frutto può essere essiccato sia nei forni a gas che in quelli a legna oppure con il metodo tradizionale, ossia usando le apposite costruzioni (raticci) in cui i Marroni si pongono su soppalchi (graticci) al di sotto dei quali viene posta la fonte di calore (braci), per un periodo di 20-30 giorni.

CENNI STORICI Il comprensorio dei Monti Cimini rappresenta un luogo storicamente vocato alla castanicoltura; la specie si è diffusa a tal punto da caratterizzare il paesaggio. Sin dal Medioevo nella zona erano presenti vecchie costruzioni a due piani, chiamate "metati" o "raticci", in cui le castagne venivano essiccate. Nelle vallate, lungo i torrenti, numerosi mulini con mole in pietra ricavavano farina di marroni secchi già sbucciati e spellati. Un altro storico legame con l'ambiente si rileva nelle antiche grotte tufacee per la cura in acqua che permettono la conservazione dei marroni con metodi assolutamente naturali.

a tavola

ZUPPA DI CECI, CASTAGNE E CICORIA

Ingredienti per 4 persone: 400 g di ceci secchi; 250 g di marroni dei Monti Cimini; 300 g di cicoria già mondata; 4 cucchiai d'olio extravergine d'oliva; 1 spicchio d'aglio; 1 gambo di sedano; 1 carota; 1 rametto di rosmarino; 2 foglie d'alloro; sale; 1 fetta di pane a bruschetta.

Procedimento: mettere in ammollo i ceci in acqua tiepida per almeno 12 ore; poi metterli in un tegame con 2 litri d'acqua. Salare e portare a cottura. Lavare e lessare in acqua salata le castagne e poi sbucciarle a caldo. Mondare e lessare la cicoria in acqua salata a metà cottura. In un tegame far soffriggere con l'olio lo spicchio d'aglio e il gambo di sedano tritato con la carota. Quando il soffritto comincia a sudare aggiungere il rametto di rosmarino ed un mestolino di acqua di cottura dei ceci. Far cuocere per almeno 5 minuti e poi aggiungere in successione i ceci, di cui la metà frullata, le castagne ed una foglia di alloro, far cuocere per altri 15 minuti. Togliere il rametto di rosmarino e la foglia d'alloro, aggiungere la cicoria e far andare sul fuoco per altri 5 minuti. Togliere dal fuoco la zuppa e servirla con una fetta di pane a bruschetta ed un filo d'olio.



MARRONE DI CAVE

Territorio interessato alla produzione
Cave, Rocca di Cave (RM)

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO Frutto autunnale della specie Castanea sativa L. molto pregiato, dal sapore particolarmente dolce che si produce nei castagneti ultracentenari dei Monti Prenestini. La varietà di castagno è riconducibile al Marrone Fiorentino, per cui il frutto si distingue per il seme di grosse dimensioni, di colore marrone chiaro, lucente con striature scure, polpa tenera, bianca, involucro che si spella facilmente.

METODO DI PRODUZIONE La lavorazione dei castagneti avviene attraverso interventi di potatura sanitaria e di produzione, con il monitoraggio delle malattie fungine, virali e delle infestazioni da insetti, con la prevenzione e la repressione delle stesse. La potatura viene eseguita nel periodo invernale, manualmente, con l'ausilio di cesoie, mentre la spollonatura avviene nel periodo estivo. La raccolta, manuale, inizia nel mese di ottobre e si protrae per due settimane, riponendo i Marroni in ceste di legno. I Marroni vengono sottoposti a "curatura" in tini di legno, immergendo i frutti in acqua a temperatura ambiente per 4-5 giorni. Durante la "curatura", oltre all'eliminazione di insetti e spore fungine, avviene una modificazione del contenuto in carboidrati che ne migliora la sapidità. Al termine dell'immersione avviene la selezione dei marroni, con la fase di sgocciolatura e asciugatura tramite paleggiamento dei frutti per 3-4 giorni. Segue poi la spazzolatura e la cernita, preliminari al confezionamento in sacchi di rete di plastica da 5-10 kg o di juta da 25-30 kg. La conservazione dei Marroni di Cave è garantita per almeno 3-4 mesi.

CENNI STORICI I comuni di Cave e Rocca di Cave si collocano a sud est nella provincia di Roma, alle pendici e sui Monti Prenestini. Gli abitati hanno origini alto medievali e prima di diventare un possedimento feudale, ricadevano sotto il controllo dell'abbazia di Subiaco. Proprio ai possidenti Annibaldi e successivamente ai Colonna si deve l'emanazione degli statuti comunali di Cave, il primo dei quali risale al 1296. Da questi regolamenti si apprende quanto la castanicoltura fosse determinante per l'alimentazione e il commercio locali. La disciplina minuziosa del pascolo, il sanzionamento dei danni apportati al fusto delle piante o al furto dei frutti, la regolamentazione della raccolta e del taglio della legna, le disposizioni sulla vendita e l'esportazione dei prodotti, danno il senso della rilevanza economica rivestita da questa coltura sin dal Medioevo. (Angeletti et al., 1989, p. 16; Mariani, 2002; Onorati, 1999, p.23). La diffusione tramite innesto del marrone fiorentino in questa zona probabilmente risale agli inizi dell'Ottocento, secolo in cui l'ampiezza degli esemplari di castagno impressionò l'immaginario di scrittori come il Nibby e molti pittori stranieri. In particolare l'artista francese Nicholas Didier Boguet, attivo proprio nei primi decenni dell'Ottocento, dedicò numerosi schizzi e opere in cui ritraeva gruppi di castagni tra Palestrina e Cave. La produzione di marroni a Cave e Rocca di Cave e la loro l'esportazione raggiunsero grande importanza nel XIX e XX secolo, per la dimensione e la qualità dei frutti, ricercatissimi dalle pasticcerie nazionali ed estere. Indicato come "Marrone di Cave" tra le migliori varietà di marrone coltivate nel Lazio da Remondino nel 1924 (Italia Agricola, n.5 maggio 1924), viene celebrato dal 1934, ogni anno, l'ultima domenica di ottobre, nel comune di Cave, con una sagra ormai diventata storica. Allo stesso modo dal 1979 anche il comune di Rocca di Cave dà onore all'ottima qualità del prodotto.

a tavola

MARRONS GLACÉS

Ingredienti: 600 g di Marroni di Cave di grossa pezzatura, 400 g di zucchero ed essenza di vaniglia.
Procedimento: intaccare la buccia dei marroni e sbollentarli per 5 minuti, sbucciarli senza frantumarli, poi pelarli. Tornare a tuffare i marroni sbucciati in acqua in ebollizione e farli cuocere finché non diventino teneri (10 minuti, o poco più), scolarli e metterli da parte. Preparare uno sciroppo di zucchero e un bicchiere di acqua, aggiungere la vaniglia e fare bollire per 5 minuti; aggiungervi i marroni, farli bollire per 1 minuto, quindi spegnere il fuoco e fare raffreddare. Ripetere tale operazione ogni giorno per 5 giorni; al sesto giorno lavare i marroni dallo sciroppo e metterli a sgocciolare su una gratella. A parte lasciare addensare piano lo sciroppo rimasto. Quando i marroni saranno asciutti, infilzandoli con uno stecchino, immergerli uno alla volta nello sciroppo, sgocciolarli, sistemarli su di un vassoio e lasciarli asciugare. Quando, alla fine, saranno ricoperti da una glassa opalescente, si consiglia di privarli dello zucchero in eccesso e sistemarli dentro pirottine di carta impermeabile.



MARRONE ANTRODOCANO

Territorio interessato alla produzione

Antrodoco, Borgo Velino, Castel Sant'Angelo, Cittaducale, Micigliano (RI)

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO Il Marrone Antrodocano designa i marroni riferibili alla specie Castanea sativa Miller. Presenta pezzatura grossa, elevata dolcezza e una forma a cuore, con una buccia lucida più chiara e striature scure. La pellicina interna è molto sottile e non penetra nel frutto; risulta pertanto più facile da staccare. Ha sapore molto intenso, equilibrato, zuccherino. Numero di frutti per riccio mai superiore a tre e numero di frutti per kg <60 o pari a 80-85, a seconda della pezzatura. Ha apice poco pronunciato, con presenza di tomento e torcia anch'essa tomentosa. Il seme è bianco e croccante.

METODO DI PRODUZIONE La coltivazione del Marrone Antrodocano si sviluppa nelle aree limitrofe alla Valle del Velino, nella parte nord-orientale della provincia. Secondo la classificazione fitoclimatica del Pavari, per la produzione sono idonee le fustaie di castagno da frutto site nella zona fitoclimatica del Castanetum ubicate a un'altitudine compresa tra i 400 e i 1200 metri s.l.m. e coltivate in terreni tipici acidi, molto sciolti, profondi, leggeri e freschi. I sesti di impianto sono quelli in uso nella zona, ossia di tipo irregolare, con una densità massima per ettaro di 100 piante nei castagneti in piena produzione. I frutti, raccolti tra la metà del mese di settembre e la metà di novembre, vengono trasportati presso le aziende o le cooperative e scaricati nella tramoggia dove viene eseguita una prima cernita. Successivamente i frutti vengono sottoposti a conservazione mediante "curatura" in acqua fredda per non più di 7 giorni. L'asciugatura avviene con ventilazione naturale in recipienti di legno arieggiati, della capacità di 10 q.li per 5-6 giorni. Nel corso dell'asciugatura, dal secondo o terzo giorno, il prodotto viene travasato da un recipiente all'altro per favorire una migliore asciugatura ed evitare fermentazioni e sviluppo di muffe.

CENNI STORICI I comuni affacciati alla Valle del Velino presentano un paesaggio fortemente connotato dalla presenza di castagneti. Fin dall'VIII secolo la castagna diviene una componente principale della dieta delle popolazioni montane della zona. Nella metà del secolo XII, all'indomani della conquista normanna, inoltre, si assiste all'impianto di nuovi castagneti da frutto, ridisegnando quasi completamente il paesaggio della valle. Per secoli questo frutto ha assunto il ruolo di vero e proprio cibo provvidenziale tanto che Domenico Monterumici, nel 1876, nel suo studio sul circondario di Cittaducale, riporta il detto "Allu Burghittu (Comune di Borgovelino) se non fosse pe' li frutti (castagne) se sarianu morti tuttti". Ma, con la progressiva industrializzazione, si registra un abbandono della coltura che tornerà a essere una importante fonte di reddito solo dal 1974, grazie all'iniziativa di un gruppo di produttori riunitisi in Cooperativa, sotto la spinta delle amministrazioni locali e con il sostegno dell'associazione di categoria. Ogni anno, nel mese di ottobre nei paesi produttori di Marrone Antrodocano si svolgono feste dedicate nell'ambito delle quali allestiscono stand di vendita, cottura e distribuzione di caldarroste e del tipico gelato ai marroni di Antrodoco.

a tavola

TORTELLI AI MARRONI

Ingredienti: 100 g di farina 00 e 100 g di farina di marroni; 2 uova; 500 g di funghi freschi; 50 g di formaggio spalmabile; 100 g di parmigiano o pecorino; uno spicchio di aglio; vino bianco; olio extravergine di oliva; sale, pepe, prezzemolo; noce moscata

Procedimento: preparare un composto con funghi freschi, aglio e tanti altri aromi, da impastare con il formaggio spalmabile. Ancor prima di preparare la pasta, cominciamo a fare cuocere i nostri funghi freschi. Privateli del gambo e puliteli dalla terra. Tagliateli in piccoli pezzetti. Prendete una padella capiente, aggiungete un filo d'olio e fate soffriggere l'aglio triturato con il prezzemolo. Aggiungete i funghi e, quando saranno appassiti, sfumate con il vino bianco. Ora che il composto è pronto, fatelo freddare e mettetelo nel mixer insieme al formaggio. Mettete anche il parmigiano o pecorino, un pizzico di sale, di pepe e di noce moscata, a piacere. Per la pasta: miscelate le due farine insieme alle uova ben impastate in modo da ottenere un composto molto omogeneo e liscio. Far riposare per circa mezz'ora. Stendete la pasta – aiutatevi con la farina – tagliatela a quadratini e riempitela con il vostro sugo di funghi. Condite con il classico sugo con burro e salvia.



MARRONE DI ARCINAZZO ROMANO

Territorio interessato alla produzione
Arcinazzo Romano (RM)

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO Il Marrone di Arcinazzo Romano si presenta di colore marrone chiaro con qualche striatura di colore scuro e con pezzatura grande. Il sapore è dolciastro più intenso rispetto ai marroni dei paesi limitrofi. La raccolta avviene manualmente dalla metà del mese di ottobre.

METODO DI PRODUZIONE La potatura dei castagni viene praticata nel mese di marzo, con frequenza biennale o triennale, con metodiche tradizionali atte a non modificare le caratteristiche del frutto. Annualmente viene praticata la ripulitura dei soli rami vecchi e secchi. Il terreno, generalmente inerbito, viene mantenuto pulito con l'operazione dello sfalcio eseguita 2-3 volte l'anno (primavera-autunno), di cui una poco prima della raccolta. La raccolta dei Marroni di Arcinazzo Romano, che avviene manualmente dalla metà di ottobre, prevede sia la raccolta dei marroni caduti in terra e fuoriusciti dai ricci, che la raccolta dei ricci verdi ancora chiusi. In quest'ultimo caso le operazioni prevedono lo scuotimento con verghe di castagno dalle singole branche, in modo da favorire la caduta dei ricci. Durante la fase della raccolta viene anche eseguita una veloce cernita e selezione dei frutti. I ricci verdi, con all'interno i marroni, vengono posti in sacchi di juta. I Marroni vengono venduti tal quali o sottoposti all'operazione di "curatura" o "bagnatura" in acqua fredda per 7-10 giorni, senza aggiunta di alcun prodotto chimico. L'asciugatura dei frutti avviene attraverso frequenti paleggiamenti ("trapalature") di marroni posti in strati sottili (non superiori a 20 cm) su pavimenti puliti e porosi. La conservazione dei Marroni avviene all'interno di cantine o locali freschi, distesi sul pavimento o in cassette di legno o sacchi di juta. In questi locali vengono conservati anche i sacchi di juta contenenti i ricci verdi ripieni di Marroni, precedentemente raccolti. Il confezionamento dei Marroni avviene in sacchetti a rete o juta. Generalmente si conservano fino al periodo natalizio.

CENNI STORICI Nell'economia dell'area dei Monti Simbruini il marrone ha sempre avuto un ruolo fondamentale, tanto che il castagno era chiamato "albero del pane" e la castagna "pane dei poveri". La coltivazione del castagno è presente nel comune di Arcinazzo Romano da diversi secoli. Numerosi sono, infatti, oltre alle testimonianze orali e fotografiche, gli esemplari di piante secolari presenti nel territorio comunale. Ancora oggi le metodiche di lavorazione e conservazione del prodotto rispettano i tempi e i modi della tradizione storica, prova ne è la tecnica, ancora in uso, della "curatura" in acqua fredda. Dal 1974, ogni anno il comune di Arcinazzo Romano ospita la "Sagra del Marrone".

a tavola

CONIGLIO AI MARRONI DI ARCINAZZO ROMANO

Ingredienti per 4 persone: 1 coniglio tagliato a pezzi, 250 g di Marroni di Arcinazzo Romano arrosto, 100 g di dadini di pancetta affumicata o speck, 1 bicchierino di grappa, 1 bicchiere di vino rosso, 1 bicchiere di aceto di vino possibilmente rosso, 1 cipolla, 3 spicchi d'aglio, 4 foglie di alloro, 1 rametto di timo, 1 rametto di rosmarino, 1 cucchiaio di bacche di ginepro, brodo di carne, olio, sale e pepe.

Procedimento: dopo aver lavato e asciugato il coniglio, marinarlo per un'ora in un'emulsione di vino e aceto con 1 foglia di alloro e metà ginepro, rigirandolo spesso. Tagliare a fettine sottili la cipolla e l'aglio. In una larga teglia, che contenga i pezzi di coniglio, scaldare 5 cucchiai di olio, rosolarvi i pezzi di coniglio sgocciolati e asciugati. Quando hanno preso colore, toglierli e, nel fondo di cottura, rosolare cipolla, aglio e pancetta. Rimettere in pentola il coniglio, mescolare, versare la grappa. Fare evaporare a fuoco vivace, salare, pepare, unire i Marroni di Arcinazzo Romano, alloro, timo e rosmarino, il restante ginepro. Bagnare con il brodo bollente, abbassare la fiamma, coprire con coperchio. Cuocere per circa tre quarti d'ora, aggiungendo un po' di brodo bollente se il fondo dovesse asciugare. Servire ben caldo.



MARRONE DI LATERA

Territorio interessato alla produzione
Latera (VT)

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO Il Marrone di Latera presenta un colore marrone tendente al rossiccio, una pezzatura grande, forma circolare-globosa, molto omogenea, un episperma (pellicola) facilmente asportabile. Il sapore tende al dolce, più o meno intenso. Le piante presentano un'altezza variabile tra 20 e 30 metri con chiome che assumono un aspetto molto ampio con un portamento che si sviluppa secondo forme naturali.

METODO DI PRODUZIONE Il terreno inerbito viene mantenuto pulito con l'operazione dello sfalcio, eseguita poco prima della raccolta. Il sesto d'impianto è di tipo irregolare. La forma di allevamento utilizzata in zona è riconducibile a quella naturale, ossia libera. La raccolta dei marroni avviene manualmente per tutto il mese di ottobre che prevede anche una veloce cernita e selezione dei frutti. I marroni raccolti vengono posti in cassette di legno o sacchi di plastica o juta e venduti tal quali o sottoposti all'operazione di "curatura" o "bagnatura" in acqua a temperatura ambiente per 7-8 giorni senza aggiunta di alcun prodotto chimico. Terminata la "curatura", i frutti vengono scolati e selezionati al fine di eliminare quelli visibilmente guasti. L'asciugatura dei frutti avviene attraverso frequenti paleggiamenti ("trapalature") poste su pavimenti puliti e porosi degli stabilimenti. Durante questa fase le castagne subiscono un'ulteriore selezione.

CENNI STORICI Latera, collocata a ovest del crinale del Lago di Bolsena, a 508 m. sul livello del mare, presenta il microclima ideale per la coltura del castagno. Il circondario, infatti, è disseminato di numerosissimi castagneti da frutto plurisecolari. La varietà più nota presente è il Marrone che nel territorio produce frutti di ottimo sapore. Nel '400 tra le norme statutarie dei Farnese era prevista la pena di uno scudo d'oro per ogni castagno tagliato, poiché i duchi erano convinti che i castagneti rendessero molto più salubre l'aria. Inoltre, analizzando il "Cabreo della Pieve" di Latera, ossia il più antico catasto conservato nell'archivio storico della locale chiesa di San Clemente, che contiene la descrizione dettagliata di tutti i beni "stabili" della chiesa stessa, si osserva nel capitolo "C" il riferimento alla località "Pianellaria" (probabilmente distorsione dialettale di "Pian dell'Aia" – castagneto a ridosso del centro abitato) dove risulta che "gli Eredi di Dionitio Signorelli possiedono un arboreto con un pezzo di castagneto in contrada Pianellaria...". Il compilatore, il pievano Francesco Bonaparte, vi riportò i dati registrati più di 100 anni prima nel vecchio catasto del 1568, aggiornandoli in base alla situazione a lui contemporanea ed arricchendo il tutto con preziosi bozzetti e disegni di vita quotidiana da lui realizzati. Ogni anno, l'ultima domenica di ottobre, il Comune di Latera mette a disposizione degli organizzatori della sagra dei marroni un castagneto plurisecolare, di proprietà comunale.

a tavola

ZUPPA DI CECI, MARRONI DI LATERA E CICORIA

Ingredienti per 4 persone: 400 g di ceci secchi; 250 g di Marroni di Latera; 300 g di cicoria già mondata; 4 cucchiai d'olio extravergine d'oliva; 1 spicchio d'aglio; 1 gambo di sedano non molto grande; 1 carota; 1 rametto di rosmarino; 2 foglie d'alloro; sale; ancora olio extravergine d'oliva per condire; 1 fetta di pane a bruschetta.

Procedimento: mettere in ammollo i ceci in acqua tiepida per almeno 12 ore. Trascorso questo tempo, mettere in un tegame i ceci in circa 2 litri d'acqua, salare e portare a cottura. Scolare i ceci e tenere da parte l'acqua. Lavare e lessare in acqua salata i Marroni e poi sbucciarle a caldo. Mondare e lessare la cicoria in acqua salata a metà cottura. In un tegame far soffriggere con l'olio lo spicchio d'aglio e il gambo di sedano tritato con la carota. Quando il soffritto comincia a sudare aggiungere il rametto di rosmarino ed un mestolino di acqua di cottura dei ceci. Far cuocere per almeno 5 minuti e poi aggiungere in successione i ceci, di cui la metà frullata, le castagne ed una foglia di alloro, far cuocere per altri 15 minuti. Togliere il rametto di rosmarino e la foglia d'alloro, aggiungere la cicoria e far andare sul fuoco per altri 5 minuti. Qualora occorra, aggiungere un mestolino di acqua di cottura dei ceci o la quantità necessaria a non far asciugare troppo. Togliere dal fuoco la zuppa e servirla con una fetta di pane a bruschetta ed un filo d'olio.



MARRONE SEGNINO

Territorio interessato alla produzione
Carpineto Romano, Gorga, Segni (RM)

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO Il Marrone segnino presenta colore marrone rossiccio con striature scure evidenti, pezzatura medio-grande, forma ovale con apice appiattito, episperma (pellicola) sottile, di colore giallognolo, poco aderente e facilmente asportabile, seme di colore bianco tendente al giallo, croccante, sapore dolce. Le piante, di vigoria media, presentano un'altezza variabile tra 10 e 20 metri, con chiome che assumono un aspetto molto ampio con portamento che si sviluppa secondo forme naturali. I fusti dei singoli individui seguono, per lo più, un andamento non rettilineo, prima di biforcarsi in branche principali a cui seguono altre di ordine inferiore. La quantità stimata di produzione complessiva, prima dell'arrivo del Cinipide, si aggirava valori di circa a 1.400 t/anno. Molto ricercato dalle industrie dolciarie per il suo alto valore zuccherino.

METODO DI PRODUZIONE Il Marrone segnino, appartenente alla specie Castanea sativa L, proviene da fustaie da frutto site a un'altitudine tra i 300 e gli 800 metri s.l.m. I sesti di impianto, di forma a vaso irregolare, impalcato alto, hanno una densità tra 70 e 130 piante per ettaro. Il terreno inerbito viene mantenuto pulito con le operazioni di falciatura e trinciatura, eseguite sia nel periodo primaverile che estivo, allo scopo di arricchire il terreno di sostanza organica ed agevolare la raccolta. La potatura viene praticata periodicamente (entro un massimo di 10 anni), con metodiche tradizionali atte a non modificare le caratteristiche del frutto e con lo scopo di ottimizzare il rapporto vegetazione-produzione. Annualmente viene praticata la ripulitura dei rami vecchi e secchi, mentre nel mese di settembre viene eseguita la spollonatura, con la quale vengono asportati i polloni alla base del tronco. La raccolta dei Marroni viene eseguita manualmente per tutto il mese di ottobre con rese massime di 3 t/ha. Il prodotto raccolto viene venduto tal quale o sottoposto all'operazione di "curatura" o "bagnatura" in acqua fredda per quattro giorni, senza aggiunta di alcun prodotto chimico. Terminata la "curatura", i frutti vengono asciugati e selezionati al fine di eliminare quelli visibilmente guasti. L'asciugatura dei frutti avviene grazie all'impiego di condizionatori d'aria o arieggiato naturalmente più volte al giorno.

CENNI STORICI Numerose sono le testimonianze storiche che attestano le molteplici tradizioni legate a questa pianta ed ai suoi copiosi frutti. Al di lá del cibo e del legname, una vera economia indotta si collegava a questa pianta: le foglie venivano impiegate per lo strame (integrazione alimentare per gli animali) o mescolate ai concimi, i fiori garantivano un abbondante nettare per le api che a loro volta producevano miele oltre che la cera utilizzata per l'illuminazione nelle cerimonie sacre. L'introduzione nel territorio di Segni del Marrone Fiorentino su castagneti già esistenti, si fa risalire alla metà del XVI sec., quando in occasione del matrimonio di Mario Sforza e Fulvia Conti vennero introdotte piante di castagno prelevate dal territorio di Santa Fiora, sulle pendici dell'Amiata. Una leggenda, invece, attribuisce al pontefice segnino Vitaliano (657-672) l'introduzione del castagno nel territorio lepino. Pierre Toubert, nella sua opera dedicata al Lazio meridionale e alla Sabina tra il IX ed il XII sec, dice testualmente che i castagneti più rimarchevoli per compattezza e bella disposizione sono quelli di Patrica, Segni, Norma e Morolo che si iscrivono come l'ultima tappa della conquista agraria. Gli statuti segnini, la cui stesura originale si può far risalire quanto meno al sec XII, documentano la presenza di castagneti e tutte le varie operazioni collegate a questa pianta e ai suoi frutti, con specifiche precauzioni di tutela da eventuali danni, sanzionati in maniera dettagliata. Il Regesto di Bessarione del 1462 fu fatto redigere dal cardinale, abate commendatario dell'Abbazia di Grottaferrata, per costruire l'inventario dei beni della stessa abbazia; tra i beni posseduti a Segni vengono citati castagneti situati alle Scalelle e in località Marano. Nel 1584 su una superficie totale del Comune di Segni pari a 5.943 ettari i soli castagneti domestici coprivano 300 ettari, per un totale di 660 appezzamenti, con un valore economico tra i più alti dopo i terreni seminativi. Dati più recenti, 1993, indicano la superficie castanile in 1.060 ettari, pari al 40,64% di quella arborea, di cui 810 ettari coltivati a castagni da frutto e 250 a castagni cedui; complessivamente 1.000 ettari appartengono alla proprietà privata, mentre 60 sono di demanio civico.



MELANZANE SOTT'OLIO

Territorio interessato alla produzione
Lazio

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO E METODO DI PRODUZIONE Le melanzane, opportunamente pulite e tagliate a fette o a listarelle, vengono prima gettate in acqua con limone e, successivamente, messe in infusione in aceto freddo per 24 ore circa, dopo averle risciacquate per 2 o 3 volte. Al termine di tale periodo vengono sgocciolate e conservate direttamente in barattoli di vetro in olio extravergine di oliva o sottoposte a preventiva grigliatura per 15 minuti a 230-250°C, con successivo invasettamento. In alcuni casi è prevista anche l'aggiunta di peperoncino, carote, sedano, aglio e prezzemolo. Il periodo di produzione va da luglio a settembre.

CENNI STORICI La metodologia di conservazione sott'olio è ben nota sin dall'antichità. Offriva, infatti, la possibilità di avere a disposizione una gran varietà di ortaggi anche fuori stagione e comunque oltre al periodo di conservazione del prodotto fresco, vista la mancanza di mezzi di refrigerazione. La coltivazione delle melanzane nel comprensorio pontino risale al secolo scorso, quando la preparazione domestica delle conserve era parte integrante dell'economia familiare. Le conserve prevedevano l'impiego di aceto come antisettico e dell'olio come conservante, due prodotti facilmente accessibili.



MENTUCCIA ESSICCATA

Territorio interessato alla produzione
Alvito, San Giorgio a Liri (FR)

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO Menta di colore verde tendente al marrone, di sapore delicato, essiccata per 15 giorni. La fase vegetativa va da metà maggio a tutto novembre.

METODO DI PRODUZIONE Nel mese di febbraio si trapiantano le piante spontanee selezionate nei campi. Dopo l'attecchimento, le piantine vengono lasciate crescere spontaneamente. La raccolta avviene a partire da maggio-giugno. L'essiccazione avviene all'ombra, in locali ventilati 15 giorni circa. Il prodotto essiccato viene confezionato in bustine per alimenti o in vasi di vetro. La mentuccia destinata alla distillazione viene raccolta nel mese di luglio, dopo la fioritura.

CENNI STORICI I rilievi della Ciociaria sono disseminati di erbe aromatiche. La Mentuccia, in particolare, ha una profumazione molto intensa ed è da sempre utilizzata come ingrediente base di ricette tradizionali. Per questo motivo si aveva cura di raccoglierla nei periodi di fioritura, essiccarla, per poi consumarla all'occorrenza. Un proverbio ciociaro e abruzzese dice: "Chi vede la mentuccia e non l'adore (cioè non la odora) non vede la Madonna quando muore". Questo perché è una delle erbe più profumate ed era considerata un'erba benedetta. A tal proposito presso alcuni paesi confinanti con l'Abruzzo era usanza un tempo raccoglierla il Sabato Santo per insaporire una frittata che, dopo la benedizione del sacerdote, era chiamata "frittata santa" o "frittata della Madonna". Infatti, si credeva che la Mentuccia fosse stata la prima cosa che la Madonna avesse mangiato dopo il digiuno seguito alla Resurrezione di Cristo. Mentuccia, inoltre, è anche il nome di un liquore ottenuto macerando le foglioline di Mentuccia raccolte sui Monti Ernici, lasciate a macerare in una soluzione di acqua e alcool.



MOSCIARELLA DI CAPRANICA PRENESTINA

PAT POSSIBILITÀ DI ACCESSO ALLE DEROGHE IGIENICO SANITARIE

LEGAME CON LA BIODIVERSITÀ

Territorio interessato alla produzione

Capranica Prenestina, Genazzano, San Vito Romano (RM)

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO La castagna essiccata, o Mosciarella, è trasformata secondo il metodo tradizionale di affumicatura effettuata nelle "casette" o essiccatoi. I frutti di zona provengono da piante di castagno (C. sativa Mill.), innestate, ovvero "inzite". Localmente si definisce "inzita" la castagna di una pianta o la pianta che ha subito un innesto e che "perciò è buona". Una varietà locale di castagna, rinominata "Inzita di Capranica Prenestina" è stata iscritta nel Registro Volontario Regionale ed è tutelata dalla Legge Regionale 15/2000 in quanto a rischio di erosione genetica. Nonostante la dimensione ridotta, i frutti hanno un sapore dolce e si puliscono facilmente dalla seconda pelle. Il prodotto essiccato perde gran parte del peso originario: 1 kg di Mosciarelle contiene circa 100 frutti. Le Mosciarelle, quindi sono castagne secche private della buccia che nella tradizione locale si consumano bollite in acqua o latte, con aromi e spezie per la preparazione di minestre e pietanze gastronomiche. Oppure, come facevano un tempo i contadini e i pastori, si tengono in bocca a lungo per mangiarle lentamente, come si farebbe oggi con una caramella.

METODO DI PRODUZIONE La castagna secca è ottenuta con un processo di lavorazione lungo e ancora legato a sistemi tradizionali secondo un'usanza antichissima. Il procedimento consiste nella disposizione delle castagne su un graticcio all'interno delle "casette", composte da due stanzette sovrapposte, la superiore è ricavata su di una impalcatura sostenuta da travi di castagno, con pavimento composto da listelli di legno, messi a graticcio, all'altezza di 2 metri da terra. Una porticina posteriore permette di accedere a questo vano. Le castagne raccolte, una volta scaricate, vengono distribuite qui fino a formare uno strato uniforme di circa 70 cm. Il pavimento a graticcio può arrivare a contenere diversi quintali di castagne fresche. La stanza in basso è costituita da un vano con pavimento a fondo naturale in terra battuta sul quale si mantiene costantemente acceso il fuoco, alimentato da legno della potatura e bucce di castagne, facendo attenzione a soffocare la fiamma e far sprigionare fumo e calore. Le castagne accumulate al piano superiore si girano periodicamente, per rendere uniforme l'affumicatura e l'essiccamento. Il fuoco rimane acceso ininterrottamente per circa 30 giorni fino alla completa essiccazione del frutto. Il calore ed il fumo raggiungono le castagne, le disidratano e le impregnano di sostanze antisettiche, donandogli un delicato aroma di fumé. Al termine della fase di essiccazione, le castagne vengono spinte attraverso un foro presente alla base dei graticci, vengono, poi, estratte per essere sottoposte alla "battitura", ossia la separazione del frutto dalla buccia secca. La "battitura" avviene grazie a una energica percossa, effettuata a mano, che tritura la buccia e permette di separarne le castagne, cernite, in seguito, da sapienti mani femminili. Dopo questa lavorazione, le castagne risultano "bianche", sterilizzate, pronte per essere conservate ben chiuse in sacchi all'asciutto.

CENNI STORICI La coltivazione del castagno da frutto si è diffusa nell'area dei monti Prenestini probabilmente in epoca tardo medievale mantenendo un'importanza produttiva ed economica rilevante fino agli anni Sessanta del '900. Sui Monti Prenestini i castagni sono stati allevati in formazioni sparse, in consociazione con seminativi e piante arboree e in selve per il ceduo. L'area compresa tra il territorio di San Vito Romano e Capranica Prenestina però si distingue per l'estensione rilevante di castagneti domestici, di cui oggi, circa 160 ettari ricadono all'interno del Monumento naturale denominato "Il Castagneto Prenestino". La peculiarità dell'area protetta risiede proprio in questa selva castanicola popolata da esemplari monumentali plurisecolari di Castanea sativa Mill.

Qui i castagni da frutto formano un complesso unitario che, nonostante la frammentazione dei fondi, mostra ancora oggi una marcata specializzazione orientata alla produzione di "castagnole essiccate" destinate alla vendita. Le fonti ottocentesche e di primo Novecento segnalano la caratteristica produzione di "ottime castagne secche" che già all'epoca erano destinate al commercio e all'esportazione.

L'essiccazione è pratica molto diffusa per la conservazione delle castagne, sin da epoca remota: quella praticata sui Monti Prenestini è un lungo procedimento che porta a ottenere delle ottime "Mosciarelle". È facile incontrare nei castagneti della zona piccoli locali in pietra a secco (le tipiche "casette") con tetto di canali e camini mantenuti continuamente accesi in autunno, atti all'essiccazione.



NOCCIOLA DEI MONTI CIMINI

Territorio interessato alla produzione

Barbarano Romano, Bassano Romano, Bassano in Teverina, Blera, Bomarzo, Calcata, Canepina, Capranica, Caprarola, Carbognano, Castel Sant'Elia, Corchiano, Fabrica di Roma, Faleria, Gallese, Monterosi, Nepi, Oriolo Romano, Ronciglione, Soriano nel Cimino, Sutri, Vallerano, Vetralla, Vignanello, Viterbo, Vitorchiano (VT), Bracciano, Canale Monterano, Manziana, Rignano Flaminio, Sant'Oreste, Trevignano Romano (RM)

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO La Nocciola dei Monti Cimini è riferibile alla specie Corylus avellana cultivar "Tonda Gentile Romana". Tale cultivar presenta guscio di medio spessore, subsferoidale con l'apice leggermente a punta; colore nocciola e scarsa lucentezza. Il seme è medio-piccolo, di forma variabile subsferoidale, colore molto vicino a quello del guscio, per lo più ricoperto di fibre. La nocciola Romana o Tonda gentile romana trae il suo nome dalla forma sferoidale, dall'aroma gradevole e dal luogo d'origine della sua produzione.

METODO DI PRODUZIONE Le piantagioni di questa varietà trovarono nei terreni di origine vulcanica, posti alle falde dei Monti Cimini e dei Monti Sabatini, un eccellente areale di coltivazione. La raccolta viene effettuata dalla metà del mese di agosto fino alla metà del mese di novembre. Il prodotto viene sottoposto a un procedimento naturale di essiccazione effettuato disponendo le nocciole su aree pavimentate, in strati sottili, al sole, rigirandole periodicamente e coprendole la notte o in caso di pioggia.

CENNI STORICI Molti sono i riferimenti storici che attestano la presenza storica della Nocciola dei Monti Cimini. Già nel 1949 Giuseppe Nizi, nel volume Il Nocciuolo nella zona del Cimino, narra che presso i Romani il legno di nocciolo era bruciato durante i sacrifici al dio Giano, sul colle di Carbognano, e utilizzato per torce augurali durante le nozze. Martinelli in "Carbognano illustra" mette in risalto che la coltura del nocciolo risale al 1412 circa. Questa nocciola è di notevole interesse per le industrie dolciarie più conosciute nel nostro paese fin dall'epoca delle sanzioni al regime fascista, quando si rese necessario sopperire al cacao con altri ingredienti nella produzione del cioccolato. La coltura del nocciolo si è diffusa estensivamente nel viterbese agli inizi degli anni '50. Fra i tanti elementi che ancora attestano la tipicità del prodotto, bisogna ricordare la "Sagra della Nocciola di Caprarola" che dal dopoguerra in poi, attira numerosi visitatori, dall'ultima domenica di agosto fino ai primi giorni di settembre.

a tavola

TORTA DI NOCCIOLE

Ingredienti: dosi per una tortiera di 26 cm di diametro: 50 g di fecola di patate, 200 g di farina 00, 350 g di zucchero, 60 g di cioccolato al latte tritato, 200 g di nocciole tostate, tritate finemente, 50 g di uvetta ammorbidita in un po' di latte, 170 g di latte.

Procedimento: in una ciotola piuttosto grande mescolare la fecola, la farina, lo zucchero, il cioccolato, le nocciole tritate ed il burro ammorbidito. Unire un uovo alla volta ed amalgamarlo all'impasto, prima di aggiungere quello successivo. Alla fine unire l'uvetta, la buccia grattugiata di 1 limone, il latte ed il lievito mescolato ad un cucchiaio di farina. Imburrare la tortiera, spolverizzarla di farina mescolata con un po' di zucchero, versare l'impasto e cuocerlo in forno a 170° per 45-60 minuti. Togliere la torta dal forno, lasciarla raffreddare, spalmarla con la marmellata di albicocche e cospargerla di granella di nocciole.



OLIVE CALCE E CENERE, OLIVE AL FUMO

Territorio interessato alla produzione
Maenza, Prossedi, Roccagorga, Sonnino, Terracina (LT)

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO **Olive calce e cenere**: le olive della varietà Itrana, raccolte tra fine ottobre e inizio novembre, ancora verdi o all'inizio della maturazione, vengono lasciate per circa 24 ore all'interno di una pasta, composta da una parte di calce e due di cenere setacciata, ottenuta dal forno a legna, quindi si lavano in acqua corrente fino a che non perdano il sapore aspro. Si tratta di una preparazione domestica destinata sia al consumo familiare che alla vendita nei mercati locali settimanali.

Olive al fumo: le olive della varietà Itrana, raccolte a piena maturazione nel mese di febbraio-marzo, vengono poste in ceste di giunco appese alla cappa del camino, per circa 20 giorni ad affumicare. Dopo questo trattamento le olive, che si presentano secche, di colore nero e aggrinzite, vengono fatte rinvenire in acqua calda e condite con olio, sale, succo e buccia di limone o arancia. Possono essere conservate per circa un anno. Vengono consumate come tali o utilizzate per la preparazione di focacce con verdure, parmigiane e pizze.

METODO DI PRODUZIONE **Olive calce e cenere**: tale preparazione si è affermata nell'area dei Monti Lepini, ricchi di rocce calcaree da cui si è soliti ricavare la calce. Ancora oggi si possono individuare le fornaci costruite a secco, disposte su terrazzamenti a due livelli, in cui le pietre erano cotte fino alla trasformazione in calce.

Olive al fumo: l'essiccazione al calore o col fumo era uno dei metodi più diffusi nella zona dei Monti Lepini per conservare i prodotti alimentari.



OLIVE DA MENSA (OLIVE SOTT'OLIO, ESSICCATE)

Territorio interessato alla produzione
Provincia di Rieti

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO **Olive sott'olio**: oliva della varietà Carboncella, di colore marrone scuro tendente al nero e dal sapore fruttato, raccolta tra novembre e gennaio e utilizzata con il pane e come stuzzichino per aperitivi. Le olive, raccolte manualmente e disposte in una cesta, vengono selezionate, poi essiccate in sacchetti di tela appesi nel camino, avendo cura di muoverle quotidianamente. Una volta essiccate si condiscono con aglio e buccia di arancia e si pongono sott'olio extravergine di oliva, in vasetti di vetro

Olive essiccate: oliva della varietà Carboncella, raccolta tra novembre e gennaio, detta localmente "a 'liva seccata nu camminu", dal sapore leggermente affumicato. Si raccolgono manualmente le olive e si dispongono in ceste, dopo averle selezionate e pulite. In seguito si pongono a essiccare in sacchetti di tela appesi nel camino, avendo cura di muoverle ogni giorno per un periodo di 10 giorni. Si conservano in sacchetti di tela.

CENNI STORICI **Olive sott'olio**: questa produzione viene effettuata da generazioni secondo un procedimento tramandato oralmente.

Olive essiccate: la pratica di conservare le olive essiccate è antichissima e ancora oggi è seguita dalle famiglie che coltivano gli olivi. La produzione viene effettuata da generazioni secondo un procedimento tramandato oralmente.



OLIVE DA MENSA BIANCHE E NERE (OLIVE SPACCATE E CONDITE, OLIVE IN SALAMOIA)

Territorio interessato alla produzione

Artena, Carpineto Romano, Gavignano, Gorga, Montelanico, Segni (RM), Campodimele, Fondi, Formia, Itri, Lenola, Monte San Biagio, Spigno Saturnia (LT), Ausonia, Castelnuovo Parano, Coreno Ausonio, Esperia, Pico, Pignataro Interamna, Pontecorvo, San Giorgio a Liri, Sant'Andrea del Garigliano, Vallemaio (FR)

DESCRIZIONE DEI PRODOTTI E METODO DI PRODUZIONE

Olive spaccate e condite: le olive della varietà Itrana sono raccolte nel mese di ottobre, quando sono ancora verdi, e schiacciate con una pietra o con un martello di legno, facendo attenzione a non danneggiare il nocciolo. Si mettono in una salamoia di acqua e sale preparata con le proporzioni tradizionali e si conservano in barattoli o damigiane di vetro o plastica fino a un anno. Al momento del consumo sono condite con aglio, semi di finocchio, carota, sedano, peperoncino e olio.

Olive in salamoia: entro dodici ore dalla raccolta, che avviene alla fine di marzo, le olive vengono avviate al processo di lavorazione secondo il sistema alla "itrana" . Le drupe vengono poste in recipienti e riempiti con acqua potabile e lì restano da 10 a 30 giorni per permettere l'avvio e lo sviluppo naturale del processo di fermentazione, al termine del quale il pH diventa inferiore o uguale a 4,5. Poi si procede all'aggiunta del sale da cucina in quantità di circa 65-70 grammi per chilo e si ottiene così la salamoia. Questa si presenta di colore rosso vinoso brillante, odore lattico con leggero spunto acetico. Dopo non meno di 5 mesi dalla salatura, le olive sono pronte per essere confezionate e avviate al consumo. Si conservano, all'interno di damigiane di vetro o in bidoni di plastica per più anni.

CENNI STORICI **Olive spaccate e condite**: dette localmente olive "schiacciate, accise, piste". Presso i mercati rionali e settimanali e negli alimentari, la commercializzazione di questo tipo di olive è da far risalire agli anni '70, ma presso le case degli olivicoltori è una metodologia di trasformazione, conservazione e diversificazione del prodotto finale molto più antica. Già gli agronomi Columella (I sec. d.C.) e Ibn al-'Awwam (XII sec.) riportano la ricetta di queste olive.

Olive in salamoia: la tecnica della salamoia è uno tra i più antichi metodi di conservazione che preserva da cambiamenti di sapore e di turgore i frutti, anche fino a quattro anni. Tradizionalmente le Olive in salamoia venivano commercializzate esclusivamente nei mercati locali settimanali, attualmente è possibile trovarle anche presso gli alimentari o direttamente presso i produttori. Secondo la leggenda la preparazione risalirebbe ai tempi di Enea che, in viaggio verso la penisola italica, dopo la guerra di Troia, navigando lungo la costa di Gaeta, si sarebbe imbattuto in minuscoli frutti scuri galleggianti sull'acqua. I marinai decisero di raccoglierli e si accorsero che erano olive, cadute probabilmente dagli alberi dei terreni più prossimi ai corsi d'acqua. Le trovarono squisite, proprio per quel gusto in più dato dalla permanenza in mare.





ORZO PERLATO DELL'ALTO LAZIO

Territorio interessato alla produzione
Provincia di Viterbo

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO L'Orzo perlato dell'Alto Lazio si ottiene da varietà di orzo maggiormente impiegate nella zona: Carina e Scarlet. Il prodotto presenta una colorazione chiara dell'aleurone che consente la produzione di un orzo perlato chiaro (Carina) o tendente al giallognolo (Scarlet). Di buona calibratura e di media durezza, non provoca rotture nella lavorazione ma ha contemporaneamente una ottima tenuta alla cottura, anche se la varietà Carina scuoce prima dell'altra. Una notevole incidenza sulle caratteristiche del prodotto è data dalle condizioni pedoclimatiche della zona di coltivazione, soprattutto dal terreno di origine vulcanica.

METODO DI PRODUZIONE Per la produzione dell'Orzo perlato dell'Alto Lazio il terreno viene sottoposto a un'aratura, generalmente sostituita da lavorazioni superficiali con frangizolle pesante o una ripuntatura non profonda. La semina avviene da fine gennaio a marzo con seminatrici da grano, ponendo il seme a poca profondità per consentire un migliore accestimento, con un quantitativo di seme di circa 2 q.li/ha. Quest'epoca di semina primaverile consente l'impiego limitato di concime, distribuito nel mese di febbraio e la totale eliminazione di diserbi, poiché la pianta riesce a coprire il terreno prima dell'insorgere delle malerbe, soffocando l'eventuale insorgenza delle infestanti. Con le concimazioni vengono apportate 80 unità di fosforo e 40 di azoto per ettaro, distribuite al momento della semina, con un risparmio di due terzi di concime rispetto agli altri cereali. La raccolta avviene tra la fine di giugno e l'inizio di luglio, con le normali mietitrebbie da grano. L'orzo stoccato nei silos viene immediatamente ventilato per abbassare la temperatura del raccolto da circa 35°C a 20°C; successivamente viene ulteriormente raffreddato con macchinari di raffreddamento (granigrigor) che immettono aria fredda, portando il prodotto fino ad una temperatura intorno ai 10-12°C; questo impedisce che si sviluppino le muffe e le micotossine e inoltre iberna eventuali insetti presenti. Il prodotto prelevato dai silos, viene sottoposto a selezione, eliminando i semi estranei, le eventuali pietre o semi piccoli e striminziti, lasciando solamente semi di orzo con diametro superiore ai 2,2 mm. L'orzo, selezionato e calibrato, viene passato nelle macchine perlatrici che, con le mole, tolgono dalla cariosside il tegumento esterno; dopo 5 passaggi di molatura il prodotto si presenta tondeggiante, chiaro e pronto per il consumo. L'Orzo perlato subisce la seconda calibratura pneumatica che divide il prodotto in 3 classi: piccolo, medio, grosso.

CENNI STORICI La presenza di coltivazioni cerealicole nell'Alto Lazio risale agli Etruschi che, dotati di un alto grado tecnico, mettono a coltura i fertili terreni della Valdilago. L'Orzo era considerato il grano degli Etruschi che lo usavano per preparare la famosa puls, una specie di polenta. I chicchi vestiti venivano tostati in forno per eliminare il rivestimento, poi pestati e fatti bollire in acqua, anche di mare, fino a ottenere una specie di polenta a cui si aggiungevano anche legumi (fave, lenticchie e piselli) e altri cereali (farro, miglio). In anni più recenti si è assistito all'intervento di tecnologie industriali che permettono di eliminare il tegumento in maniera più rapida. Nel 1974, infatti, nasce in Acquapendente il primo impianto italiano di produzione di Orzo perlato, tuttora attivo. La richiesta di Orzo perlato di Acquapendente si è diffusa dal mercato locale (Viterbo, Roma) a quello nazionale, in particolare del nord Italia, dove molto viva è la tradizione delle minestre di cereali (Brescia, Trento, Padova e Arezzo). Ne rimane traccia nelle fatture, risalenti ai primi anni '80.





PASSATA DI POMODORO DA SPAGNOLETTA DI GAETA

LEGAME CON LA BIODIVERSITÀ

Territorio interessato alla produzione
Formia, Gaeta (LT)

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO Passata di pomodoro prodotta con il pomodoro Spagnoletta di Gaeta e Formia, varietà locale a rischio di erosione genetica, tutelata dalla LR 15/2000. Dal punto di vista organolettico la passata di questo pomodoro si contraddistingue per il suo sapore agrodolce. Il periodo di produzione è legato alla raccolta del pomodoro Spagnoletta, che avviene generalmente nel mese di agosto.

METODO DI PRODUZIONE La Passata di pomodoro Spagnoletta di Gaeta si ottiene con un procedimento di cottura del pomodoro, lavato, tagliato a pezzi e successivamente fatto scolare. Dopo una decina di minuti, ancora caldi, i pezzi di pomodoro vengono passati e imbottigliati in bottiglie con tappi a corona. Queste bottiglie, opportunamente riposte in recipienti metallici, pieni di acqua, vengono sterilizzate facendole bollire per circa un'ora. La diffusione attuale è limitata ai comuni di Formia e Gaeta.

CENNI STORICI La Spagnoletta viene consumata come pomodoro da mensa o per la preparazione di sughi (localmente "le buttigl"), utilizzo in cui le sue caratteristiche organolettiche trovano massima estrinsecazione. La metodologia attuale di ottenimento della Passata di pomodoro da Spagnoletta di Gaeta risale agli anni 1945-50, periodo in cui si affermò questa tecnica di trasformazione e conservazione del pomodoro. Anticamente per l'imbottigliamento venivano utilizzate bottiglie riciclate chiuse con tappi di sughero, legati con lo spago; la cottura del pomodoro e la successiva sterilizzazione veniva eseguita su fuoco alimentato a legna, anziché a gas, come avviene spesso oggi.



PEPERONI SECCHI

Territorio interessato alla produzione
Fondi, Monte San Biagio, Sperlonga (LT), Pontecorvo (FR)

DESCRIZIONE E METODO DI PRODUZIONE Si utilizzano peperoni rossi e ben maturi che vengono prima passati nel forno a legna non molto caldo, allo scopo di eliminare il peduncolo ed i semi, e poi asciugati al sole su reti metalliche. Una volta secchi si conservano in barattoli di vetro e vengono tradizionalmente consumati insieme al baccalà oppure, dopo averli inumiditi in acqua, con alici salate e olio extravergine di oliva, per la preparazione di panini.

CENNI STORICI Il peperone essiccato è un prodotto unico nel suo genere. Anticamente era commercializzato nei mercati settimanali della zona, ma attualmente ha varcato i confini naturali rappresentati dalle montagne che separano Fondi, Monte San Biagio e Sperlonga, da Terracina e Gaeta. Come per altri prodotti essiccati, tra cui i pomodori del Sud Italia, la preparazione è nata con lo scopo di conservare i vegetali anche oltre la stagione di produzione, per poterli accompagnare ad altre pietanze o consumare con pane e olio.

a tavola

BACCALA' CON I PEPERONI SECCHI

Ingredienti: 2-3 cipolle, 600 g di pomodori pelati, 8-10 peperoni secchi, olio extravergine di oliva, 800 g di baccalà, sale, pepe, farina.

Procedimento: aggiungere ad un soffritto di cipolle affettate sottilmente un'uguale quantità di pomodori pelati, sale, pepe e cuocere per circa 20 minuti a fuoco basso. Unire i peperoni secchi fatti rinvenire in acqua e cuocere per altri 10 minuti. Friggere in olio bollente i filetti di baccalà ammorbiditi in acqua, sgocciolati con cura e infarinati: disporli nel sugo di peperoni e farli insaporire per alcuni minuti prima di gustarli ben caldi.



PATATA DI LEONESSA

Territorio interessato alla produzione
Leonessa (RI)

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO Grazie alle condizioni pedoclimatiche che caratterizzano l'Altopiano di Leonessa, e alla tecnica di coltivazione, la Patata di Leonessa presenta caratteristiche peculiari che ne fanno un prodotto di pregio: i tuberi sono ben formati e di giusta dimensione; la buccia è liscia, di colore variabile dal beige al rossiccio. La polpa è gialla e, grazie all'equilibrato contenuto in zuccheri ed amidi, la pasta non assorbe acqua in eccesso, tenendo bene la cottura. Le varietà attualmente impiegate e più produttive sono: Désirée, a buccia rossa e pasta gialla, Agria, a buccia bianca e pasta gialla e Marfona, a buccia liscia bianca e pasta gialla; mentre la varietà maggiormente diffusa in passato era la Tonda di Berlino, importata intorno agli anni '30 del '900.

METODO DI PRODUZIONE La preparazione del terreno si effettua tramite aratura a 30-35 cm nel mese di aprile e successivo affinamento del terreno con fresa. La semina, in parte meccanica e in parte manuale, attraverso l'ausilio di macchinari per la formazione di solchi di 20 cm circa, avviene nel mese di maggio. Dopo l'emergenza delle piantine viene praticata la sarchiatura. L'irrigazione a pioggia viene effettuata in due occasioni: prima e durante la fioritura. La raccolta semi-meccanica si effettua a fine settembre inizio ottobre.

CENNI STORICI Nel Regno delle due Sicilie, la coltivazione della patata cominciò a essere praticata intorno a metà Ottocento, in particolare, le statistiche dell'epoca registrarono un vistoso incremento delle superfici a patate tra gli anni '30 e '40, soprattutto nelle province abruzzesi. La lentezza della propagazione di questa orticola andava attribuita in parte alla reticenza dei contadini verso le novità, in parte al fatto che nelle regioni del Regno, oltre al grano, vi era ampia disponibilità di alimenti a buon mercato come i cereali inferiori, la frutta secca e le castagne. Nonostante ciò, i documenti storici confermano l'espansione delle patate in concomitanza con la crisi di altre produzioni. La diffusione della patata nel circondario di Leonessa avviene presumibilmente in quegli anni, come racconta il poeta pastore leonessano Angelo Felice Maccheroni nella sua Pastoral Siringa, presumibilmente scritta tra il 1840 e il 1850: "Per un istante estatico rimane, Come al presto sia venuta al fine, La provvista che fé con voglie umane, Di legumi, patate e di farine". Si trattava di un cibo altamente nutriente che era in grado di saziare l'atavica fame del popolo. Venivano cucinate in diversi modi, ma il più ricorrente era quello di ripassarle in padella (rescallate), dove erano stati soffritti pezzetti di lardo e l'aglio, dopo averle fatte lessare, nel paiolo posto perennemente sul fuoco del camino. Erano pronte allorché si formava, nella parte a contatto con la padella, la caratteristica crosta croccante. Per le grandi occasioni, con le patate e la farina, le massaie preparavano gli gnocchi conditi con il sugo di pecora o di maiale. Inoltre, non dovevano mai mancare nel pane. Dal 1989 ogni anno a Leonessa viene organizzata una sagra dedicata alla patata.



a tavola

La Patata di Leonessa, tenendo molto bene la cottura e assorbendo poca acqua, è eccellente per la preparazione di gnocchi, che secondo le tradizioni culinarie locali, si sposano bene con sughi di castrato o con raffinati sughi al tartufo nero dell'Altopiano. Molto appetitosa è anche la patata "rescallata", lessa e poi saltata in padella con cipolla e pancetta. Per i bambini e per i più golosi possono risultare più appetitose le patate fritte, in particolare quelle con la buccia rossa che rendono più croccante e dorata la frittura. Come dolce una prelibatezza della cucina leonessana sono le ciambelle di patate, preparazione molto diffusa nella zona.



PATATA TURCHESA

Territorio interessato alla produzione

Provincia di Rieti, in particolare Parco Nazionale del Gran Sasso e Monti della Laga (RI)

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO Il tubero della Patata Turchesa presenta forma irregolare con frequenti tuberosità e si caratterizza principalmente per la buccia di colore viola intenso, contenente una interessante quantità di sostanze antiossidanti, paragonabili a quelle del cavolo. Al suo interno mostra una pasta completamente bianca ed un basso contenuto in acqua; la consistenza e la granulosità sono medie. I tuberi presentano un'epidermide sottile ricoperta da piccole lenticelle, suberificate in condizioni di mancanza d'acqua. La pianta presenta foglie pennato-composte, formate da 7-9 foglioline di diversa grandezza e alternate. Durante lo sviluppo, gli steli hanno un portamento eretto e sono alti da 60 a 150 cm; raggiunta la maturità tendono ad assumere un portamento tendente al prostrato e spesso ingialliscono. Le infiorescenze sono portate in posizione terminale e sono costituite da fiori costituiti da 5 petali riuniti in corimbi. Nella Patata Turchesa, i petali sono di un colore che varia dal celeste tenue al turchese e presentano stami gialli. La fioritura nelle annate più favorevoli può protrarsi molto a lungo, fino a raggiungere i primi freddi invernali.

METODO DI PRODUZIONE La pianta ha bisogno, in ogni fase biologica, di una discreta quantità di acqua. Le esigenze idriche si attenuano in prossimità della maturazione. Ideali sono i terreni silicei o siliceo-argillosi, leggermente acidi, leggeri, sciolti, permeabili, profondi. Per quanto riguarda l'avvicendamento, la Patata Turchesa è tornata a occupare il primo posto nella rotazione, come coltura da rinnovo. I terreni sono lavorati in profondità in estate (40-50 cm), effettuando così anche l'interramento della sostanza organica, unica forma di concimazione praticata. All'aratura si fa seguire una adeguata erpicatura.
Per la semina della Patata Turchesa si impiegano tuberi di modesta pezzatura (in genere 50-80 g); questi vengono fatti pre-germogliare prima della semina, disponendo gli stessi in cassette accatastabili in non più di due strati, in ambiente ben illuminato. Normalmente, dopo 4-6 settimane dagli occhi dei tuberi nascono germogli corti, tozzi, robusti, pigmentati viola: è questa la fase in cui si esegue la cernita dei tuberi. I tuberi si distanziano sulla fila di 30-35 cm e tra le file 75-80 cm. La profondità di semina è di 5-8 cm in relazione alla natura del terreno. La semina viene effettuata a mano oppure con piantatrici. La rincalzatura costituisce una operazione essenziale per la buona produzione della Patata Turchesa e consiste nell'addossare terra dell'interfila alla fila di piante di patata, in modo da favorire l'emissione di rizomi e di radici dalla parte interrata degli steli. La semina normalmente avviene a marzo alle quote più basse e si protrae fino a giugno in alta montagna. La Patata Turchesa viene immessa sul mercato gradatamente per un periodo di tempo che può estendersi fino a 8-10 mesi.

CENNI STORICI Sul finire del Settecento la Patata Turchesa fa la sua comparsa nell'area del Parco Nazionale del Gran Sasso e Monti della Laga ed ha rappresentato per le popolazioni montane locali una vera e propria "garanzia alimentare" come dimostra un detto popolare ancora presente in molti comuni abruzzesi:" La patane è mezze pane". Per la prima volta, i montanari potevano disporre di una eccedenza agricola da commercializzare con le popolazioni della vallata. La coltivazione delle patate è stata praticata anche a quote molto elevate, oltre i 1600 m di altitudine, contribuendo allo spostamento in quota dell'agricoltura, su territori storicamente pastorali, fenomeno già avviatosi nella seconda metà dell'Ottocento.
Questo tubero ha anche cambiato l'assetto urbano di alcuni centri montani: grotte e ambienti ipogei sono stati scavati a ridosso degli agglomerati urbani, specialmente nelle zone con esposizione settentrionale, proprio per conservare il prezioso tubero. Tra le varietà di patate coltivate, ve ne sono alcune antiche, probabilmente tra le prime a essere state introdotte e diffuse. Tra queste, quella solitamente chiamata Turchesa o Viola, per la colorazione della scorza e parte della polpa di colore violaceo. Il termine turca, turchesa, turchessa o turchesca viene anticamente attribuito a quelle varietà probabilmente provenienti da altre aree di produzione. Può essere considerato sinonimo di estraneo, forestiero. Nel 2009 con l'apporto tecnico ed il sostegno del Parco Nazionale del Gran Sasso e Monti della Laga si è costituita l'Associazione dei produttori della Patata Turchesa del Parco.



PEPERONE ALLA VINACCIA

Territorio interessato alla produzione
Falvaterra, Pastena, San Giovanni Incarico (FR)

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO Per questa preparazione si utilizzano i peperoni seminati tardivamente, in modo da posticipare la raccolta e farla coincidere con la vendemmia. Dopo la raccolta, i peperoni si dispongono in un unico strato, su ripiani di legno mantenuti in ambiente fresco e ventilato per circa 10 giorni, al fine di farli asciugare. Successivamente si trasferiscono in contenitori a bocca larga, alternandoli a strati di vinaccia non torchiata. Dopo la stratificazione, il contenitore viene colmato con una soluzione in parti uguali di acqua e aceto, cui si aggiunge del sale grosso. Si tratta di una preparazione familiare di antichissima tradizione culturale.





PERA SPADONA DI CASTEL MADAMA

LEGAME CON LA BIODIVERSITÀ

Territorio interessato alla produzione
Castel Madama e Sabina romana (RM)

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO La Pera Spadona di Castel Madama appartenente alla Famiglia delle Rosaceae, Genere Pyrus, Specie P. Communis L., dal 2009 è tutelata dalla LR 15/2000 in quanto varietà autoctona a rischio di erosione genetica. La Pianta presenta vigoria media, portamento espanso, produttività medio-elevata. Il frutto, di pezzatura media, presenta forma piriforme-allungata, peduncolo lungo, dritto, cavità peduncolare assente, cavità calicina superficiale, aperta; torsolo medio, forma dei semi allungata. Il colore della buccia è giallo-verdastro, sovra-colore assente e si presenta liscia, con lenticelle piccole e numerose, spessa e rugginosità assente. La polpa bianca, mediamente soda con tessitura medio fine, fondente, succosa. Epoca di fioritura: inizio aprile. La raccolta avviene alla II decade di luglio.

CENNI STORICI Si tratta di un clone di Spadona Estiva, varietà storica presente in molte regioni d'Italia con diversi nomi: Spadona precoce, Spadoncina, Spadona di Salerno. La varietà è molto nota e diffusa in piante sparse nelle aziende frutticole e orti familiari presenti nell'areale di individuazione dove viene coltivata sin dalla prima metà dell'800, sembrerebbe a seguito di un innesto casuale effettuato da un contadino del luogo detto "de Stuvaletta", altro nome locale con cui è nota. Dal 1959 la III domenica di luglio si festeggia la Sagra che prevede l'esposizione da parte degli agricoltori e la premiazione dei frutti migliori.



PERE SCIROPPATE AL MOSTO/PESCHE O PERCOCHE SCIROPPATE

Territorio interessato alla produzione
Fiamignano, Petrella Salto, Castelforte, Minturno, Santi Cosma e Damiano (LT)

DESCRIZIONE DEI PRODOTTI **Pere sciroppate al mosto**. Le pere, sbucciate e tagliate a spicchi, vengono lasciate cuocere per qualche minuto nel mosto di vino bianco precedentemente sottoposto a bollitura, fino al raggiungimento di una consistenza densa. Terminata la cottura, le pere vengono conservate in vasetti di vetro.
Pesche o percoche sciroppate. Si prepara uno sciroppo di acqua e zucchero e si lascia raffreddare. Si lavano e si snocciolano le percoche (con o senza buccia); dopo averle tagliate a metà si mettono nei vasetti di vetro a chiusura ermetica coprendole con lo sciroppo, si chiudono i vasetti e si sterilizzano a bagnomaria. Il prodotto che ne risulta è particolarmente croccante.

CENNI STORICI **Pere sciroppate al mosto**. Tradizionale metodo di conservazione delle pere da consumarsi anche fuori stagione. La ricetta è tramandata oralmente di generazione in generazione.
Pesche o percoche sciroppate. Una serie di fattori limitanti, la presenza del frutto fresco solo per brevi periodi, la mancanza di varietà precoci e tardive, è all'origine di questo metodo di conservazione in grado di assicurare la presenza del frutto durante tutto l'anno, preservandone sapore e fragranza. Questo tipo di preparazione prevalentemente domestica è realizzata secondo una ricetta tramandata da generazioni che differenzia nettamente il prodotto da quello industriale.



PINOLO DEL LITORALE LAZIALE

Territorio interessato alla produzione
Litorale laziale

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO I Pinoli del Litorale Laziale, ricchi di proteine e fibra alimentare, sono i semi commestibili del pino domestico (Pinus pinea) che, non a caso, è anche chiamato "pino da pinoli". Le pigne sono grandi, pesanti e globose e maturano in tre anni. La raccolta viene effettuata a partire da ottobre e dura tutto l'inverno. A partire da maggio le pigne vengono essiccate al sole fino a che le squame non lasciano cadere i pinoli che, eliminato l'involucro ligneo, si presentano di color giallo chiaro, di sapore gradevole con gusto leggermente resinoso e polpa di consistenza pastosa. La diffusione del Pino nel litorale laziale si deve alla realizzazione delle fasce frangivento degli interventi di bonifica operati, dapprima durante il fascismo, in Agro Pontino e poi da Pomezia fino in Maremma dopo la guerra.

CENNI STORICI Consumato in Europa sin dal Paleolitico, il Pinolo è esaltato da Plinio per le proprietà, in quanto rinvigorente, e ottimo rimedio per le affezioni alle vie urinarie. Considerato un potente afrodisiaco nell'antichità, Galeno nel II secolo d.C., raccomandava agli uomini di bere, prima di coricarsi, un bicchiere di miele con 20 mandorle e 100 pinoli. Il litorale laziale, in particolare la foresta demaniale del Parco Nazionale del Circeo, è zona da sempre ricca di boschi a pino domestico, grazie al clima temperato oltre che alla funzione di barriera protettiva delle colture retrostanti le spiagge, dai venti salsi. Ce lo ribadisce il Migliorini, nella Memoria illustrativa della carta della utilizzazione del suolo del Lazio, del 1973, quando afferma che "a Castel Porziano e nel Parco del Circeo compaiono vaste estensioni di pino marittimo e domestico, presenti anche a Fregene e nel Salto di Fondi" e ricorda come, in quest'area si producano Pinoli.



POMODORO CORNO DI TORO

Territorio interessato alla produzione
Contigliano (RI)

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO Il Pomodoro corno di toro presenta una caratteristica forma allungata, generalmente di 14-16 cm che termina a punta leggermente ricurva, da cui deriva il nome Corno di Toro. La buccia è molto sottile ma croccante e presenta colore rosso vivo. La polpa è compatta. Ogni bacca presenta una piccola cavità interna con poco seme. Caratteristica della varietà è che al momento della fruttificazione, in alcuni casi, nel secondo e spesso nel quarto palco, si sviluppa un frutto tondeggiante di grossa pezzatura del peso medio di 450-500 g. Alcune piante sono destinate solo ed esclusivamente alla riproduzione del seme che avviene solo all'interno delle aziende produttrici.

METODO DI PRODUZIONE Questo pomodoro predilige terreni freschi, ricchi di calcio, preparati con una buona concimazione organica di fondo. La varietà è medio-tardiva, con trapianto in pieno campo delle plantule da fine aprile a tutto maggio. È prevista l'applicazione di sostegni al momento della rincalzatura. La plantula da 25-30 cm, dato il suo tipo di accrescimento indeterminato può raggiungere un'altezza di 2-2,5 m e da 2 a 4 logge, raggiungendo in media una produzione di 8-10 kg di bacche. Il frutto si raccoglie quando ha raggiunto la giusta maturazione.

CENNI STORICI Varietà di pomodoro ottenuta e coltivata nella piana Reatina più di 50 anni fa da un agricoltore, residente nella città. Dalle testimonianze orali raccolte si apprende che la coltivazione di questo pomodoro, grazie alle sue peculiarità, col tempo si è diffusa tra gli orticoltori di zona, che hanno garantito nel tempo sia la conservazione del seme sia la diffusione delle piantine e dei frutti anche in zone limitrofe alla piana reatina.



POMODORETTO APPESO DELL'ETRURIA MERIDIONALE

Territorio interessato alla produzione
Tarquinia, Allumiere, Civitavecchia, Santa Marinella, Tolfa (RM)

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO Il Pomodoretto appeso dell'Etruria Meridionale appartenete alla famiglia delle Solanaceae, specie Lycopersicon esculentum L.. Presenta un frutto piccolo dalla forma tondeggiante con peculiarità merceologiche eccellenti. L'epicarpo, particolarmente spesso, ne migliora le caratteristiche di resistenza e di serbevolezza. È proprio grazie allo spessore della buccia che il Pomodoretto appeso dell'Etruria Meridionale può essere conservato a lungo appendendo nel periodo estivo i grappoli dei pomodoretti, uniti tra loro a mazzi, in ambienti ben areati e asciutti. Da questo procedimento deriva il nome "pomodoretto appeso".
Si tratta di un procedimento tradizionale che ha garantito e garantisce tutt'oggi, la disponibilità di questo pomodoro anche nel periodo invernale, mantenendone tutte le peculiarità organolettiche e nutrizionali. La pianta di questo pomodoretto è considerata molto rustica e si presenta mediamente vigorosa e piuttosto voluminosa con internodi corti e fogliame areato di colore verde intenso. I fiori, di colore giallo, non sono molto grandi e presentano una corolla di diametro massimo di circa 3 cm e pistillo ben protetto non sporgente. La fecondazione, caratteristica della specie, è di tipo autogamo, il che fornisce sicurezza nel mantenimento delle caratteristiche varietali nella propagazione. Gli internodi sono corti con grappoli alternati sul tronco, con le foglie opposte. I grappoli sono piuttosto numerosi, da 15-20 grappoli, con un numero di frutti pari a 5-6 per grappolo per 6-7 palchi.

METODO DI PRODUZIONE Il seme del Pomodoretto appeso dell'Etruria Meridionale viene autoriprodotto dai coltivatori della zona. La coltivazione del pomodoretto avviene prevalentemente in pieno campo su terreni di medio impasto e ricchi di sostanza organica. Il seme viene dapprima posto in alveoli fino allo sviluppo della piantina di circa 15 cm.
Successivamente nel mese di maggio avviene il trapianto in pieno campo e/o in serra con un sesto d'impianto 150 tra le file x 80 sulla fila in considerazione del fatto che si tratta di una pianta piuttosto voluminosa e con portamento eretto. Non sono previsti particolari trattamenti. Il terreno prima di procedere con il trapianto delle piantine, subisce una fresatura leggera con interramento delle colture precedenti e della sostanza organica e successivamente si procede con l'assolcatura con impianto di irrigazione a goccia o a scorrimento in pieno campo. Necessita di poco apporto idrico. La raccolta in pieno campo avviene luglio, agosto e settembre e i frutti si conservano sino alla primavera dell'anno dopo per essere consumati in tanti modi e di gran supporto alla cucina moderna.

CENNI STORICI Dalle testimonianze orali raccolte si apprende che la diffusione del Pomodoretto appeso dell'Etruria Meridionale si debba ai pastori marchigiani transumanti che trovarono in questo territorio una opportunità di insediamento, in particolare presso Tolfa e Civitavecchia, da cui si diffuse tra i contadini locali. Il seme è autoriprodotto.
In un lento processo di abbandono dell'antica pratica della transumanza, molti pastori marchigiani hanno acquistato terre e poderi trasformandosi in contadini e allevatori stanziali, favorendo tra l'atro anche la coltivazione del pomodoro che le donne conservavano essiccandoli al naturale e intrecciandoli fra loro per appenderli, per l'approvvigionamento invernale. Oggi questo pomodoro è tornato all'attenzione per il suo valore legato alla sostenibilità ambientale per diversi motivi: biodiversità; basso apporto idrico nella coltivazione; conservazione naturale.



POMODORO FIASCHETTA DI FONDI

Territorio interessato alla produzione
Fondi, Monte San Biagio, Sperlonga (LT)

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO Il Pomodoro Fiaschetta di Fondi, è una varietà locale appartenete alla famiglia delle Solanaceae, specie Lycopersicon esculentum (L.). Presenta una caratteristica forma a "fiaschetta" od ovata, a maturazione di colore rosso intenso uniforme e senza depigmentazione. La buccia è resistente, robusta e consistente. Il frutto, particolarmente pieno di polpa, presenta il caratteristico sapore acidulo del pomodoro tendente al dolce, con un grado Brix medio pari a 5. La pianta del Pomodoro fiaschetta di Fondi presenta fiori di colore giallo, foglie medio-grandi di colore verde intenso con un'infiorescenza principalmente unipara. Gli internodi sono corti con grappoli alternati sul tronco, con le foglie opposte. I grappoli, molto resistenti perché non si sgrappolano, sono piuttosto numerosi, minimo 10-12, con un numero di frutti per grappolo che va da 6 a 12; provvisti di un peduncolo con strato di abscissione, con un peso medio dei singoli frutti di 40 grammi. La radice è fittonante e molto resistente all'attacco di funghi. Particolarmente significativi sono i dati produttivi che si possono avere dalla coltivazione di questo pomodoro. Infatti se consideriamo per esempio un numero di 9 frutti/grappolo x 40 grammi di peso si hanno, a grappolo, 360 g di prodotto che moltiplicati x 10 palchi originano una produzione media di 3,6 kg per pianta.

METODO DI PRODUZIONE La coltivazione del Pomodoro Fiaschetta di Fondi avviene sia in pieno campo che in serra su terreni di tipo sabbioso, di medio impasto e ricchi di sostanza organica. Tipici della zona sono i terreni "pantanosi" che presentano colore scuro e falda pressoché affiorante. Il terreno, prima di procedere con il trapianto delle piantine, subisce una fresatura leggera con interramento delle colture precedenti e della sostanza organica e successivamente si procede con l'assolcatura e pacciamatura con impianto di irrigazione a goccia o a scorrimento in pieno campo, come da tradizione. Nel caso della coltivazione in serra, la semina del Pomodoro Fiaschetta di Fondi avviene in semenzaio i primi di febbraio con trapianto intorno alla metà del mese di marzo. Mentre in pieno campo la semina avviene in semenzaio verso la fine di marzo con trapianto nella terza decade di aprile. Il sesto d'impianto è di 35 cm sulle file e 70-80 cm tra le file. La raccolta in serra avviene a maggio-giugno; in pieno campo, il Pomodoro fiaschetta raccoglie a luglio.

CENNI STORICI Il Pomodoro Fiaschetta di Fondi rappresenta una varietà locale, la cui produzione era molto diffusa negli anni 60. Si tratta di un pomodoro antico, non ibrido, molto apprezzato sul territorio per il suo sapore dolciastro e l'elevata conservabilità dei frutti. Oggi è poco coltivata e il seme riprodotto in casa, ma come raccontano i detentori, nel territorio dei pantani di Fondi venivano coltivate centinaia di ettari del pomodoro fiaschetta per conto di una grande azienda produttrice di conserve.



POMODORO OVALONE REATINO

Territorio interessato alla produzione
Rieti (RI)

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO Il pomodoro Ovalone Reatino presenta una doppia attitudine al consumo (da industria per salse o pelati, da consumo fresco) ma soprattutto un'alta resistenza alle avversità di tipo crittogamico e di quelle parassitiche. È caratterizzato da una pianta a sviluppo determinato che, a maturità raggiunta, non supera i 60 cm di altezza. Presenta una buona ramificazione nella zona del colletto ed uno sviluppo di gemme avventizie ridotto. La pianta si adatta bene a terreni freschi di buona fertilità, sopporta impianti fitti e non soffre delle escursioni termiche notte-giorno caratteristiche della piana Reatina. La foglia di forma picciolata e pennatosetta, si sviluppa in lunghezza, con picciolo e apice, di circa 20 cm. Le foglie sono inserite in internodi abbastanza corti, 5-10 cm, con all'ascella grappoli di numerosi fiori che non sono molto grandi e presentano una corolla di diametro massimo di circa 3 cm; il pistillo è ben protetto, non sporgente. La fecondazione, caratteristica della specie, è di tipo autogamo il che fornisce sicurezza certa nel mantenimento delle caratteristiche della varietà nella propagazione. Il frutto giustifica il nome dato all'ecotipo: è di forma ovale con caratteristiche merceologiche eccellenti, con epicarpo spesso che contribuisce alla resistenza alle avversità ed alla serbevolezza. A sviluppo completo la pezzatura non è eccessiva quindi commercialmente valida. Botanicamente si presenta bicarpellare con numero di semi non eccessivo.

METODO DI PRODUZIONE La semina viene fatta in ambiente protetto nel periodo tra metà marzo – metà aprile in alveoli. Il trapianto in pieno campo avviene a metà maggio-giugno (temperatura del terreno >15°C). Il sesto di impianto è di 40 cm sulla fila, 75 cm tra le file. Le concimazioni azotate in copertura sono di 100 kg/ha di N in 2 dosi. La raccolta a maturazione viene eseguita a fine agosto. Nella campagna 2018 sono state coltivate circa 10.000 piante presso agricoltori locali. La resa media per ettaro è di circa 250 quintali di prodotto.

CENNI STORICI Sul finire degli anni '60 il Centro Appenninico del Terminillo, all'epoca afferente all'Università di Pavia, è stato impegnato in una imponente ricerca volta alla creazione di nuovi ibridi di pomodoro; alcuni di questi, dopo il normale iter di valutazione, sono stati iscritti al Registro Nazionale delle Varietà e per anni sono stati presenti sul mercato orticolo internazionale. Residuo di quei lavori è un'ampia quantità di linee derivante dalle migliaia di incroci effettuati tra cui è stata individuata una varietà, denominata Ovalone, la cui sopravvivenza e conservazione è stata assicurata presso la banca del seme del Centro Appenninico del Terminillo. Nel momento del passaggio della struttura dall'Università di Pavia all'Università di Perugia (anno 1978) sono cambiati indirizzi e strategie della ricerca e per oltre un decennio l'Ovalone non è stato più coltivato. Riscoperto per caso durante un inventario del materiale vegetale presente in sede, è stato di nuovo messo in coltivazione nel 1994 e ha subito attirato l'attenzione per la sua grande produttività, la qualità delle bacche e una buona resistenza agli stress e ai patogeni. Negli ultimi anni il Centro Appenninico del Terminillo ha fornito in "modalità spot" ad alcuni agricoltori le piantine di Ovalone, per essere coltivato però esclusivamente in orti domestici allo scopo di assicurare la conservazione in purezza del seme, notando come, anno dopo anno, le richieste si siano moltiplicate. Numerose sono le pubblicazioni scientifiche che risalgono agli anni 1965, 1967, 1970, 1974, relative agli studi effettuati dal Centro Appennino del Terminillo "Carlo Jucci" sull'Ovalone presso i campi sperimentali di Rieti.



POMODORO PERINO DI SPERLONGA

Territorio interessato alla produzione
Fondi, Sperlonga (LT)

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO Il Pomodoro Perino di Sperlonga appartenete alla famiglia delle Solanaceae, specie Lycopersicon esculentum (L.), presenta un frutto piccolo con una forma caratteristica: leggermente stretta all'apice e leggermente più ampia, allungata "a pera", con una piccola sporgenza all'estremità. L'epicarpo, di colore rosso intenso uniforme, risulta essere particolarmente spesso, tanto da favorire una notevole resistenza alle avversità e un'ottima tolleranza alle spaccature; si conserva a lungo e ha buona consistenza. Il frutto, pieno di polpa, presenta un caratteristico sapore dolce, leggermente acidulo. La pianta del Pomodoro Perino di Sperlonga è ad accrescimento indeterminato, vigorosa ma meno voluminosa con foglie medio-piccole di colore verde intenso con un'infiorescenza principalmente unipara. I fiori sono di colore giallo, piccoli, presentano una corolla di diametro massimo di circa 3 cm e pistillo ben protetto non sporgente. Gli internodi sono corti con grappoli alternati sul tronco, con le foglie opposte. I grappoli, sono abbastanza numerosi, minimo 8-10, con un numero di frutti per grappolo che va da 6 a 12; provvisti di un peduncolo con strato di abscissione, con un peso medio dei singoli frutti di 10-15 grammi.

METODO DI PRODUZIONE Il seme del Pomodoro Perino di Sperlonga è stato autoriprodotto dai coltivatori della zona. La coltivazione avviene sia in pieno campo che in serra su terreni di tipo sabbioso, di medio impasto e ricchi di sostanza organica. Tipici della zona sono i terreni "pantanosi" che presentano colore scuro e falda pressoché affiorante. Il terreno, prima di procedere con il trapianto delle piantine, subisce una fresatura leggera con interramento delle colture precedenti e della sostanza organica. Successivamente si procede con l'assolcatura e pacciamatura con impianto di irrigazione a goccia o a scorrimento in pieno campo. Nel caso della coltivazione in serra, la semina del Pomodoro Perino di Sperlonga avviene in semenzaio i primi di febbraio con trapianto intorno alla metà del mese di marzo. Mentre in pieno campo la semina avviene in semenzaio verso la fine di marzo con trapianto nel mese di maggio. Il sesto d'impianto è di 35 cm sulle file e 70-80 cm tra le file. La raccolta in serra avviene a giugno-luglio; in pieno campo tra luglio e agosto.

CENNI STORICI Il Pomodoro Perino di Sperlonga era una varietà molto diffusa fino agli anni '60. Si tratta di un pomodoro molto apprezzato sul territorio per il sapore, tendente al dolce e l'elevata conservabilità dei frutti. Sebbene non ci siano tracce bibliografiche sulla storicità del Pomodoro Perino, abbiamo diverse testimonianze orali di agricoltori che si autoriproducevano il seme e vendevano i frutti per la preparazione dei barattoli di salsa.



POMODORO SCATOLONE DI BOLSENA

LEGAME CON
LA BIODIVERSITÀ

Territorio interessato alla produzione
Bolsena (VT)

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO Il Pomodoro Scatolone di Bolsena, di taglia medio grande, colostulo e dall'inconfondibile forma a rosetta, ha un sapore gradevole ed armonico, grazie a un equilibrato contenuto in zuccheri e acidi. Ha forma schiacciata ed infossata in corrispondenza della zona peziolare e di quella apicale; è costoluto, grossolanamente circolare. In sezione trasversale sono presenti da 7 a 9 logge, in parte o completamente vuote, chiamate "scatolature", da cui deriva il nome. Presenta colore rosso con aree verde-paglierino, peso medio di 150-200 g. La pianta è a sviluppo indeterminato e va supportata con canne disposte a conocchia, presenta ottima adattabilità ambientale e buona resistenza ai patogeni. È un pomodoro da mensa destinato al consumo fresco, il cui seme è riprodotto direttamente dalle poche aziende produttrici. Oltre all'unicità varietale, le caratteristiche del prodotto sono date anche dalle condizioni climatiche e pedologiche della zona, poiché coniugano microclima, esposizione e tipologia del terreno. Il clima, di tipo temperato-caldo è, infatti, reso favorevole oltre che dall'esposizione a sud delle aree di coltivazione, dall'azione mitigatrice esercitata dal Lago di Bolsena. I terreni, compresi lungo la fascia costiera del lago fino a Gradoli, sono alluvionali vulcanici, freschi, profondi, di medio impasto e a reazione sub-acida con buone proprietà chimico-fisiche e totalmente irrigui. Il prodotto pomodoro Scatolone di Bolsena è una varietà locale a rischio di erosione genetica, tutelata dalla LR 15/2000.

METODO DI PRODUZIONE La preparazione del terreno avviene tramite aratura a 30 cm circa di profondità. La semina si effettua in semenzaio nei mesi di marzo-aprile e in pieno campo in aprile-maggio, a file binate, con un investimento di 2,8 piante per mq (55x60x75). La raccolta scalare si effettua esclusivamente a mano, dalla seconda metà di luglio fino al mese di settembre.

CENNI STORICI La varietà è tipica di Bolsena, dove la coltivazione dei pomodori era già in auge agli inizi del '900 dove trova ottime condizioni di vegetazione, su piccoli appezzamenti coltivati a orto nei pressi delle rive del lago. L'origine del seme però potrebbe essere più recente e tanti la individuano nel secondo dopoguerra. Adattato al clima e al terreno particolarmente favorevole, lo Scatolone è diventato da subito una specialità apprezzata non solo sui mercati locali ma anche extra regionali. Negli anni '70 del '900 si ebbe la massima espansione produttiva e notorietà tale da essere nominato sulle riviste turistiche del tempo. La produzione dello Scatolone si è ridotta notevolmente negli ultimi decenni in concomitanza con la diffusione di varietà commerciali più produttive e dalle caratteristiche merceologiche idonee alle esigenze di mercato. A ciò si aggiunge l'abbandono delle pratiche agricole e la perdita di esperienza nella riproduzione dei semi, ancora oggi custoditi dalle famiglie di orticoltori che perseverano nel mantenere in vita questo pomodoro.





POMODORO SPAGNOLETTA DEL GOLFO DI GAETA E FORMIA

LEGAME CON LA BIODIVERSITÀ

Territorio interessato alla produzione
Formia, Gaeta (LT)

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO Chiamato anche Pomodoro a patata per la forma delle foglie, si suppone che sia stato importato nel basso Lazio dai dominatori spagnoli in età moderna, in seguito alla diffusione del pomodoro in Europa e nella penisola italiana. La varietà locale è fortemente adattata alla zona di produzione, in cui le peculiari condizioni pedoclimatiche ne valorizzano le già pregiate caratteristiche organolettiche. La pianta, a portamento prostrato (eretto se sostenuto da tutori), di taglia media (80-100 cm), è caratterizzata da una foglia con margine liscio che la rende inconfondibile con altre varietà, in quanto risulta essere più simile a quella della patata che non a quella del pomodoro. Il frutto, di taglia medio-piccola e forma schiacciata, presenta profonde e irregolari costolature. La bacca, a maturazione di colore rosso, presenta al suo interno un numero di logge variabile da 4 a 8 e uno spessore del pericarpo di 4-5 mm. Dal punto di vista organolettico il Pomodoro Spagnoletta si contraddistingue per il suo sapore agrodolce. Il pomodoro Spagnoletta del Golfo di Gaeta e Formia è a rischio di erosione genetica, e per questo tutelato dalla Legge Regionale 15/2000.

METODO DI PRODUZIONE La semina viene effettuata in semenzaio nei mesi di ottobre-febbraio; il trapianto in pieno campo delle piantine viene eseguito nel periodo di fine marzo-inizio aprile. La raccolta si effettua da giugno ad agosto. La superficie totale investita da questa varietà è stata stimata pari a circa 5 ettari, distribuita in numerosi e piccolissimi orti familiari.

CENNI STORICI Coltivata tradizionalmente nei comprensori orticoli dei comuni di Formia e Gaeta, si ritiene che questa varietà locale sia stata introdotta diversi secoli fa. Ciò è avvalorato dal fatto che molte delle prime introduzioni di pomodoro dalle Americhe in Europa avevano tipologia costoluta e un nome che richiama una diretta introduzione dalla Spagna o da parte degli spagnoli. È fenotipicamente molto simile alla varietà locale "Costoluto fiorentino", da cui si distingue per la foglia a margine intero (foglia "a patata"), e per le bacche leggermente più piccole. È, comunque, plausibile un'origine comune di queste due antiche varietà locali della costa tirrenica. Diverse famiglie continuano a riprodursi il seme tramandandolo di madre in figlia da diverse generazioni.







PRUGNA PIZZUTELLA DI PICINISCO o PRUGNA DI GALLINARO

LEGAME CON LA BIODIVERSITÀ

Territorio interessato alla produzione

Minturno (LT), Alvito, Atina, Campoli Appennino, Fontechiari, Gallinaro, Picinisco, San Donato Val di Comino, Settefrati, Sora, Villa Latina (FR)

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO La Prugna chiamate localmente "pizzutella" per la sua forma oblunga, è un frutto antico, presente in alcuni comuni del comprensorio della Valle di Comino, allo stato prevalentemente selvatico. La pianta appartenente alla famiglia delle Rosaceae, genere Prunus, specie P. insititia L., è diffusa soprattutto in aree collinari a circa 400-600 metri s.l.m., quale habitat altamente vocato per lo sviluppo della pianta. Si trova usualmente lungo i bordi dei campi impegnati da altre coltivazioni locali. La pianta ha un limitato sviluppo ma una buona e constante produttività, in genere non supera i 3 metri di altezza, con foglie caduche, di colore verde scuro, spesso con l'apice leggermente arrotolato verso il basso e ovali. I fiori sbocciano in primavera, a fine marzo. Ai fiori seguono i frutti di media grandezza, forma oblunga ("a pizzutella"), il colore di fondo della buccia è giallo intenso con sfumature rossastre. La polpa interna è bianco giallastra, piuttosto fibrosa e compatta. Seme aderente. Sapore molto dolce. L'epoca di raccolta, effettuata a mano parte dalla III decade di luglio. La Prugna Pizzutella di Picinisco è afferente alla Susina di Gallinaro, varietà autoctona a rischio di erosione genetica, tutelata dalla LR 15/2000.

METODO DI PRODUZIONE La Prugna Pizzutella di Picinisco, raccolta nel mese di agosto, è destinata alla vendita per il consumo tal quale oppure trasformata in gustose marmellate, o più tradizionalmente essiccata. Per la preparazione delle marmellata, grazie alla dolcezza di questa prugna è possibile ridurre del 20-30% la dose dello zucchero che solitamente viene impiegato per le marmellate a base di altri frutti. L'essiccazione naturale al sole, sopra un letto di paglia, è invece il metodo di trasformazione tradizionalmente utilizzato in quanto la Prugna Pizzutella può essere consumata anche nel periodo invernale come fonte di energia, fibra, sali minerali e vitamine.

CENNI STORICI Appartiene al gruppo dei susini siriaci, popolazione molto diffusa nelle regioni meridionali dell'Italia e in alcune regioni del nord, come Liguria e Piemonte, dove questa varietà è nota con il nome di Ramassin. Molto apprezzata per la buona produttività e per la grandezza del frutto, è adatta al consumo fresco ma anche per l'essiccazione o la trasformazione. In occasione delle feste paesane, essiccate secondo tradizione, venivano commercializzate presso le bancarelle come dolcetti per grandi e piccini.
Dalle testimonianze orali raccolte la presenza della Prugna Pizzutella di Picinisco risale già dal '800 e soprattutto la zona dove era maggiormente presente era la località Lecinara a Picinisco. Le peculiarità organolettiche di questo frutto richiamavano l'attenzione di molti mercati locali ma la vendita era destinata soprattutto al mercato campano. Molto diffusa anche in altri paesi del basso Lazio, come Minturno. A Gallinaro, la prugna è nota anche come Susina o Lecina di San Gerardo e rimanda al santo protettore di questo paese della Valle di Comino. Probabilmente gli abitanti di Gallinaro offrivano questi frutti ai pellegrini che giungevano dalla costa per onorare il Santo che si festeggia l'11 agosto e che al loro ritorno, portavano con loro semi o parti di questa pianta contribuendo alla sua propagazione. Le Lecine maturano dalla III decade di luglio, dolci e profumate, avevano potere rifocillante in quanto ricche di zuccheri e sali minerali.





RAPA CATALOGNA DI ROCCASECCA

LEGAME CON LA BIODIVERSITÀ

Territorio interessato alla produzione

Castrocielo, Colfelice, Colle San Magno, Pontecorvo, Rocca d'Arce, Roccasecca, San Giovanni Incarico (FR)

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO La varietà locale Catalogna di Roccasecca viene classificata come Brassica var. silvestris L. Si caratterizza come pianta con numerosi steli e a partire dallo stelo centrale dipartono ampie foglie irregolarmente lobate e dentate. Gli agricoltori locali descrivono la foglia plurilobata e frastagliata come "spizzata". La Catalogna ha un sapore più amaro rispetto alle varietà commerciali, che viene smorzato a seconda del tipo di cottura applicata al prodotto fresco oppure dagli effetti del freddo sui germogli, perché "il gelo toglie l'amaro". La pianta infatti è particolarmente resistente alle basse temperature. La Catalogna di Roccasecca è una varietà autoctona a rischio di erosione genetica tutelata dalla Legge Regionale 15/2000.

METODO DI PRODUZIONE La Rapa Catalogna di Roccasecca viene tradizionalmente seminata verso la fine di agosto o verso la prima decade di settembre secondo l'antica tecnica della semina in "porca" (in un semenzaio a terra) o anche a "morra" (semina a spaglio direttamente in campo). La porca è costituita da un piccolo appezzamento di terreno (circa 80 cm x 200 cm) preparato per la semina con letamazione e affinamento, delimitato ai bordi con le parti più grossolane della terra e con le pietre che vengono allontanate dal letto di semina. Il seme, rinnovato ogni anno, deriva dalle piante selezionate, ossia da quelle più belle e vigorose, vicino alle quali viene posta una canna, così da indicare a chi va a raccogliere i broccoletti, la pianta da lasciare per la produzione di seme ("sumenta"). Il sesto d'impianto prevede una pianta ogni 50 cm (semina "lenta") al fine di garantire un migliore sviluppo dell'apparato radicale e l'ottenimento di piante belle verdi e vigorose. Dopo la semina, al mattino e alla sera, si procede a innaffiare il letto, su cui dopo una settimana incominciano a vedersi le piantine. Dopo una ventina di giorni, massimo un mese di vita, le piantine vengono estirpate e trapiantate su un altro terreno preparato in precedenza. I solchi sono preparati a 60-80 cm, irrigati al mattino e le piantine vengono trapiantate la sera a una distanza di 30-40 cm circa sulla fila, con l'ausilio del "pezzuco" (piolo). Dopo la prima raccolta dell'infiorescenza centrale, la pianta non avendo più la cima si irrobustisce nei germogli laterali, che sono costituiti da tante gemme alla base delle foglie, da cui nasceranno altri germogli secondari, ancora più squisiti perché ormai la pianta è stata investita dal freddo, che è un toccasana. Più fa freddo più i germogli diventano dolci. I germogli non vanno tagliati quando la pianta è gelata. Affinché la pianta resista anche ai freddi molto intensi, nel punto di taglio si deve tener presente di lasciare tre o quattro gemme sotto, in modo da permettere la crescita degli altri germogli. Tutto questo si protrarrà fino a San Tommaso (7 marzo), ma se la semina è stata fatta un po' più in là di agosto, si potrà godere di questo piacere a tavola anche per tutto marzo.

CENNI STORICI "Triste è la che ad agosto non è nata". Recita così un proverbio antico di Roccasecca, paese di origine medievale nel cuore del Frusinate dove la coltivazione della Catalogna è stata alla base dell'economia di sussistenza delle famiglie contadine per generazioni. Sebbene sia viva la memoria collettiva che riguarda la storia, le pratiche colturali e le abitudini alimentari legate alla Catalogna, l'origine del nome resta avvolta nel mistero. Seminato in agosto, questo ortaggio invernale era particolarmente apprezzato anche nei mercati locali dove si vendeva a mazzetti (gli mattr di broccl). La Catalogna è in realtà una varietà di broccoletto dalle foglie verdi tendenti al blu e come per altri broccoletti, la cima principale, detta "mamma", viene recisa per consentire la produzione dei germogli laterali che continueranno a spuntare fino a marzo. Diversamente, le piante scelte per riprodurre il seme sono lasciate fiorire riempiendo il campo di un bel colore giallo. La Catalogna va cotta a fuoco vivo in padella o sbollentata prima nell'acqua ma è meglio consumata fredda per stemperarne l'amaro, tra due fette di pane oppure insieme alle salsicce piccanti. La Catalogna è a rischio di erosione genetica ed è per questo tutelata dalla LR 15/2000 dal 2011.



RONCOLETTA LABICANA

Territorio interessato alla produzione
Labico (RM)

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO Con il nome di Roncoletta labicana o di Pisello di Labico ci si riferisce a diverse varietà di pisello nano (Verdone, Scarafone e Ortolano) coltivate nel comune di Labico. Si tratta di leguminose annuali con altezza di circa 50 cm, portamento eretto o semieretto, steli rampicanti e ramosi. I baccelli portano dai 7 ai 12 semi tondeggianti. La Roncoletta Labicana, o pisello di Labico, ha un colore che varia dal beige al verde chiaro e si contraddistingue per l'alta integrità dopo la cottura. Dimensioni: diametro 5-10 mm. L'elevata intensità olfattiva si caratterizza per le note vegetali. Al gusto si presenta dolce e leggermente salato. Buona consistenza e solubilità.

METODO DI PRODUZIONE La Roncoletta labicana predilige i terreni freschi e umidi, in quanto, come quasi tutte le varietà di piselli soffre le alte temperature, tant'è vero che al primo vero caldo, le piante iniziano a ingiallire, ed a formare una patina "cerata" sul baccello. Per una raccolta continuativa che copra circa un mese, sarebbe preferibile seminare in due momenti nel corso della stagione. Questa tecnica, detta "a scalare", prevede di iniziare nel mese di novembre e poi, superato il periodo più freddo di dicembre e gennaio, e di eseguire una seconda semina dalla fine di gennaio fino a marzo inoltrato. In questo modo il raccolto inizia a maggio e può continuare fino a tutto giugno. La semina avviene tracciando dei solchi della larghezza di 20 cm con una profondità di 4 cm e eseguendo dei filari distanti poco più di un metro uno dall'altro, in buchette distanti una decina di centimetri l'una dall'altra e a 2,5-3 cm di profondità. I semi vanno ricoperti con un sottile strato di terra. La Roncoletta germina anche con temperature intorno ai 3-4°C, ma quella ottimale per ottenere un buon raccolto è compresa tra i 14 e i 20°C. Resistente al freddo, nella fase della nascita, sopravvive anche ai -8°C senza riportare danni alla pianta. Invece è molto delicata in fase di fioritura, e la minima gelata risulta dannosa. La germinazione, che arriva quasi al 100%, è abbastanza lenta. Per renderla più rapida è consigliabile tenere i semi in frigorifero per qualche giorno, fino a quando non sia evidente che il seme sia "rifatto" (abbia ripreso il suo aspetto da fresco). A questo punto si potrà procedere con la semina.
Questa procedura non ha solo il vantaggio di accelerare la germinazione, ma ha anche una certa funzione preventiva contro gli attacchi di alcuni parassiti. Trascorreranno circa quattro-cinque mesi dalla semina alla raccolta, e questa dovrà essere effettuata via via che i baccelli avranno raggiunto il migliore sviluppo; è comunque consigliabile non aspettare troppo a lungo per raccogliere la roncoletta, pena uno scadimento della sua qualità.
Se la coltivazione dei piselli è successiva a quella di piante che sono state abbondantemente concimate non c'è bisogno di fertilizzazione; in caso contrario può essere utile lavorare preventivamente il terreno arricchendolo con del compost, o con letame. Periodicamente si dovranno effettuare sarchiature e rincalzature del terreno; le sarchiature, da effettuarsi ogni due settimane dal momento in cui le piantine della roncoletta labicana sono emerse, sono oltremodo importanti per ostacolare al massimo la crescita delle erbe infestanti; favoriranno inoltre l'arieggiamento del terreno. La rincalzatura dovrà essere eseguita quando le piante avranno raggiunto un'altezza di circa 15 cm. Successivamente alla rincalzatura si provvede all'infrascatura delle piante o in mancanza di supporti (le frasche), al posizionamento sul filare della rete. Queste due tecniche permettono ai cirri della pianta di aggrapparsi e farla crescere in verticale e di espandersi alla ricerca di quanta più luce possibile. Per ciò che consente l'irrigazione invece si avverte maggiormente il bisogno quando la pianta inizia la fioritura fino al momento in cui i baccelli iniziano a ingrossarsi.

CENNI STORICI La Roncoletta labicana dette anche Pisello di Labico, prende il nome dalla forma particolarmente incurvata del baccello e rappresenta una produzione tipica locale. Fin dall'antichità, il pisello richiedeva una coltivazione faticosa: si seminava in piccoli orti sostenendo la pianta con la tecnica dell'infrascatura, ovvero con l'utilizzo di sostegni di legno, cosicché a Labico a ogni stagione sorgevano veri e propri orti-giardino. La produzione della Roncoletta Labicana acquisì grande notorietà nella prima metà del Novecento, tanto che negli anni Trenta quest'area fu oggetto, sotto il regime fascista, di esperimenti per accrescerne la produttività. In quegli anni si sviluppò anche la tradizionale Sagra dei Piselli che si svolgeva agli inizi di giugno. Durante la festa veniva fatta una sfilata dei carri, decorati per l'occasione, coinvolgendo tutta la popolazione.



SARZEFINE DI ZAGAROLO

Territorio interessato alla produzione
Zagarolo (RM)

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO La scorzobianca (Tragopogon porrifolius L.), o "sarzefina" in gergo locale, è una pianta della famiglia delle Asteraccee, la cui coltivazione nelle terre zagarolesi, ha origini antichissime. Pianta erbacea a ciclo biennale con gemme poste al livello del terreno, alta circa 120 cm. Completamente edibile (sia la radici che le foglie sono commestibili), si caratterizza per una radice di colore variabile dal bianco al beige, a fittone piuttosto grande e carnosa che scende in profondità nel terreno per cercare nutrimento. Le foglie sono di colore verde che partono direttamente dalla radice e sono strette e lunghe. È costituita per l'80% di acqua ed è ricca in proteine, zuccheri, sali minerali, vitamina A e B, carboidrati e fibre alimentari. Questa pianta erbacea è stata anche oggetto di uno studio dell'Università degli Studi della Tuscia, nell'ambito del quale sono state messe a confronto l'accessione locale "Sarzefina di Zaragolo", con le accessioni commerciali (Franchi, Ing e Hortus). In particolare sono state messe in evidenza i caratteri morfologico delle "cipsele" che corrispondono ai frutti secchi indeiscenti nei quali sono racchiusi e semi. Le cipsele dell'ecotipo locale sono di colore marrone chiaro, con protuberanze spongiformi molto fitte lungo l'asse maggiore con forma decisamente allungata e assottigliata verso il becco. Le Sarzefine di Zagarolo vanno consumate entro 5-6 giorni. Si caratterizzano per un sapore che tende al dolce, soprattutto le foglie; la radice è croccante.

METODO DI PRODUZIONE La coltivazione della Sarzefine di Zagarolo avviene con il seme autoriprodotto in azienda, su terreni di tipo sciolto, dissodato e arato a una profondità di almeno 70-80 cm. La semina avviene rigorosamente a mano in pieno campo tra febbraio e marzo con un sesto d'impianto di 10-15 cm sulle file e 50-60 cm tra le file. Le Sarzefine si caratterizzano per un ciclo vegetativo piuttosto lungo in quanto la raccolta avviene, a mano, a partire dal mese di novembre fino a dicembre-gennaio. Nel periodo natalizio si registra il maggior consumo. Le piante migliori e più belle vengono lasciate in campo, portate a fiore e destinate alla produzione del seme. Non sono effettuate concimazioni né letamazioni. Le piante infestanti vengono estirpate a mano nei mesi estivi e l'irrigazione viene fatta a scorrimento con modalità e tempi legati all'andamento climatico. In generale le Sarzefine di Zagarolo non richiedono molta acqua.

CENNI STORICI Si tratta di un "ortaggio da radice" chiamato scorzobianca o in gergo zagarolese "sarzefine". Molto più conosciute in passato, quando erano utilizzate come alimento invernale perché ricco in sali minerali e vitamine. Con il passare del tempo la coltivazione delle Sarzefine si è ridotta, ma oggi, grazie a qualche temerario coltivatore locale, non si è persa del tutto. A Zagarolo la Sarzefina ha origini antichissime. Nessuno sa bene perché si sia diffusa proprio in questa zona, rimanendo sconosciuta nei paesi limitrofi. La pianta è stata descritta nel 1982 dal botanico italiano Alessandro Pignatti. Nel volume "Zagarolo, un dialetto, una cultura un modo di essere" (Trevi Editore, 1982) nel capitolo dedicato ai piatti tipici, si descrive proprio una tipica ricetta a base di Sarzefine in dialetto locale; riproposta anche ne "La Forchetta de canna. Ricette della cucina zagarolese" (2007), dell'Associazione culturale Amici di Zagarolo:

"Sarzefine, zazzicchie (o spuntature), erbetta, pummidor, peperoncinu, sale e ojo. "De le sarzefine 'eco magnate le radiche. Tocca raschialle co' lu curtéllu, pe' pulille, e tajalle a pézzetti lònghi 5-10 cm. Se méttono dentro a na' tigama co' ojo, erbetta, pimmidoru, sale e pepruncinu e zazzicchie (oppure spuntature). Lassa' coce fçcu lentu fino a quanno le sarzefine so' ben cotte. Nzemi se ci be'e lo 'ino ròscio".



SCORSONE O TARTUFO D'ESTATE

Territorio interessato alla produzione
Blera, Tarquinia, Vetralla (VT)

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO Il Tartufo nero estivo o Scorsone presenta una superficie molto irregolare, forma tondeggiante mediamente bulbosa, cuspidata, profumo non eccessivamente forte. Il colore interno è bruno-giallastro e il sapore di fungo acerbo, debole al primo assaggio, si fa sempre più gradevole. Prolifera in prossimità di querce e cerri. Viene raccolto da cercatori esperti con l'aiuto di cani addestrati al riconoscimento degli odori. La pezzatura va dai 10-20 a 80 g. La raccolta va dal primo maggio a luglio ma, nelle stagioni più umide, si può protrarre fino alla prima decade di agosto. Si consuma fresco, tagliato a sfoglie sottili per dare sapore alle pietanze.

METODO DI PRODUZIONE La tecnica di raccolta prevede l'impiego di cani addestrati, quindi lo scavo manuale, la chiusura della buca con la sola terra di risulta, in modo tale che non possa entrare altro materiale (la decomposizione di foglie, rametti, ecc. può provocare la perdita della tartufaia). La raccolta non deve avvenire quando il terreno è ghiacciato per non compromettere la formazione di nuovi tartufi.

CENNI STORICI DaTarquinia a Blera attraverso Monteromano e Vetralla si crea l'ambiente adatto per la proliferazione di questi tuberi. Il territorio, infatti, presenta terreni di medio impasto, con buona dotazione di calcio ed un regime pluviometrico umido. Le specie boschive, sotto le quali lo Scorsone viene cercato, sono, in genere, la quercia e il cerro, presso cui, un tempo, si portavano al pascolo i maiali che, oltre alle ghiande, trovavano questi tuberi particolarmente gradevoli. Nonostante la sua presenza sia segnalata dal Medioevo, la raccolta e la conseguente utilizzazione nell'alimentazione si è diffusa tra gli abitanti della zona all'incirca negli anni '70.



TARTUFO DI CERVARA

Territorio interessato alla produzione
Cervara di Roma, Gavignano (RM)

DESCRIZIONE E METODO DI PRODUZIONE Il Tartufo di Cervara è un prodotto spontaneo la cui ricerca viene fatta con cani da tartufo o con maialini, tra novembre e febbraio. Si sviluppa in terreni di tipo calcareo tipici della zona individuata, posta a 700- 800 metri s.l.m. Presenta colore esterno nero, interno nero tendente al grigio, sapore di fungo molto profumato. Si pulisce con uno spazzolino duro inumidito. Si priva degli eventuali residui terrosi o delle eventuali parti deteriorate con un coltellino affilato, poi si avvolge in carta asciutta. Successivamente in carta appena umida e, ancora, in carta asciutta. Si ripone, infine, nella parte meno fredda del frigorifero, oppure, se la stagione lo consente, fuori della finestra.

CENNI STORICI Situata nel Parco Naturale Regionale dei Monti Simbruini, Cervara è il paese più alto della provincia di Roma, dopo Guadagnolo. Fin dal passato il paese di Cervara che si raggiungeva solo cavalcando un mulo, è rinomata per il suo Tartufo, raccolto, secondo le testimonianze orali, da oltre 25 anni e celebrato dal 1999, nel mese di settembre, con l'omonima Sagra.



TARTUFO DI CAMPOLI APPENNINO

Territorio interessato alla produzione
Campoli Appennino, Vico nel Lazio (FR)

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO Il Tartufo di Campoli Appennino è un fungo ipogeo a forma di tubero irregolare, appartenente alla famiglia delle Tuberaceae, classe degli Ascomiceti, che cresce spontaneamente in simbiosi con le radici di alcuni alberi e arbusti: quercia, cerro, leccio, tiglio, nocciolo, carpino, pioppo. Di colore bianco e nero si caratterizza per un profumo intenso, sapore di fungo acerbo, massa carnosa della "gleba" (o polpa), rivestita da una corteccia chiamata "peridio". Costituito in alta percentuale da acqua, il tartufo garantisce anche un buon apporto di fibre, sali minerali, sostanze organiche fornite dall'albero con cui vive in simbiosi. Il Tartufo di Campoli Appennino identifica le varietà più conosciute e apprezzate sotto il profilo gastronomico quali: Tuber magnatum Pico (Tartufo bianco); Tuber melanosporum Vittadini (Tartufo nero pregiato), Tuber aestivum Vittadini (Tartufo d'estate o scorzone); Tuber brumale Var. moscatum De Ferry (Tartufo moscato); Tuber aestivum Var. uncinatum Chatin (Tartufo uncinato); Tuber borchii Vittadini o Tuber Albidum Pico (bianchetto o marzuolo); Tuber brumale Vittadini (Tartufo nero d'inverno o trifola nera); Tuber macrosporum Vitt. (Tartufo nero liscio); Tuber mesentericum (Tartufo nero di Bagnoli).

METODO DI PRODUZIONE Il prodotto viene messo in commercio fresco o trasformato. Quello fresco, dopo la raccolta, da parte dei cavatori della zona, subisce solamente il lavaggio in acqua corrente, senza aggiunta di additivi, per circa un'ora; successivamente viene spazzolato e confezionato in bustine per alimenti a seconda della pezzatura. Il prodotto trasformato, invece, dopo aver subito il lavaggio con acqua corrente nelle vasche di acciaio, viene posto intero, con acqua e sale, in vasetti di vetro della capacità variabile da 20 a 500 g. I residui di tartufo che provengono dalle lavorazioni precedenti vengono utilizzati per la produzione di creme. I pezzi dei tartufi dopo il lavaggio vengono macinati, cotti a circa 100°C e invasettati con olio di oliva e sale. I vasetti vengono sterilizzati a 121°C per 40 minuti. Allo stato attuale sono investiti a coltivazione di tartufi (tartufaia) circa 8 ha. La legge 16 dicembre 1985, n. 752 e s.m.i., "Normativa quadro in materia di raccolta, coltivazione e commercio dei tartufi freschi o conservati destinati al consumo", in seguito all'incremento della raccolta e al diffondersi di pratiche non ecocompatibili, ha regolato la raccolta di tartufi e ha dato mandato alle Regioni di disciplinare la raccolta sul proprio territorio.

CENNI STORICI Il Tartufo può essere considerato un simbolo della cultura e della tradizione del comune di Campoli Appennino. La storicità di questo prodotto è testimoniata dalle numerose fonti storiche le quali attestano che in passato, per la sua prelibatezza, veniva inviato in dono a re e principi. Il termine "tartufo" o "tartufalo" ricorre in alcuni conti comunali fin dalla metà del XVIII sec., a dimostrazione ulteriore che la raccolta di questo pregiato prodotto era già affermata e nota: nel 1759 i conti comunali evidenziano "Spese di letti in tre giorni e tre notti ad un caporale e sergente spagnoli che vennero per tartufoli"; nel 1759: "sei libre e mezzo di tartufoli per il Sig. Capitano di cavalleria"; nel 1773: "per rifosa di tartufili mandati in Venafro"; nel 1785: "per due corrieri mandati in S. Germano (Cassino), colli tartufoli al colonnello della squadra di campagna"; ancora nel 1785: "al corriere di Roccasecca spedito per gli tartufoli da mandarsi in Venafro a S.M.D.G. (Sua Maestà Dio Guardi)". La decennale sagra del Tartufo che viene svolta annualmente a Campoli Appennino, testimonia come il forte legame prodotto-territorio trovi riscontro anche in ambito sociale.



TARTUFO DEI MONTI LEPINI

Territorio interessato alla produzione

Artena, Carpineto Romano, Gavignano, Gorga, Montelanico, Segni (RM)

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO Tartufo spontaneo autoctono appartenente a diverse varietà: Tuber brumale, Tuber muschatum (moscato), Tuber albidum (bianchetto o marzuolo), Tuber melosporum (nero pregiato invernale) Tuber uncinatum (uncinato). Nasce nei pressi delle radici di leccio, faggio, quercia e rovella su terreni calcarei, ferrosi (di colore rossiccio) che gli conferiscono un profumo molto intenso. La forma, il colore interno ed esterno, le dimensioni, il sapore e l'odore sono differenti a seconda della varietà. Il colore sia interno che esterno dei Tartufi dei Monti Lepini è un elemento distintivo: il brumale presenta colore della corteccia rosso scuro che diventa nera a maturazione mentre all'interno (gleba) il colore è grigio-nerastro con venature bianche; il moscato ha colore della gleba scuro con larghe venature bianche; il bianchetto o marzuolo presenta colore esterno biancastro, nei giovani esemplari, che può, però, diventare grigio tendente anche al fulvo, il colore interno è fulvo-rossastro con venature bianche o rossastre; il nero pregiato invernale ha colore esterno bruno-nerastro con macchie di colore ruggine e colore interno nerastro con venature biancastro-nocciola; l'uncinato presenta colore esterno nero e colore interno nocciola. La raccolta va da gennaio a marzo per il Tuber brumale; da febbraio a marzo per il Tuber muschatum ed il Tuber albidum; da maggio a settembre per il Tuber aestivum; da novembre fino al mese di marzo per il Tuber melosporum.

METODO DI PRODUZIONE La tecnica di raccolta prevede l'impiego di cani addestrati, quindi lo scavo manuale, la chiusura della buca con la sola terra di risulta, in modo tale che non possa entrare altro materiale (la decomposizione di foglie, rametti, ecc. può provocare la perdita della tartufaia). La raccolta non deve avvenire quando il terreno è ghiacciato per non compromettere la formazione dei nuovi tartufi.

CENNI STORICI La raccolta del Tartufo dei Monti Lepini viene effettuata da molti anni sia da raccoglitori professionisti che amatoriali. Alcune informazioni storiche si possono attingere dagli Annali del cardinale Pietro Aldobrandini, della fine del XVI secolo, e da documenti archiviati presso il comune di Carpineto Romano in cui si fa riferimento ai pranzi, le cui pietanze erano proprio a base di tartufo raccolto sul posto. Il nero di Carpineto Romano dicono che sia uno dei tartufi più profumati d'Europa. Ne era convinto persino Domenico Bigioni, presidente della Federazione europea tartufai. I Monti Lepini ne sono stati sempre territorio elettivo anche se soltanto negli ultimi anni si è incominciato a raccoglierli e valorizzarli. Lo sapevano bene i cercatori dell'Umbria che negli anni '70 saccheggiavano letteralmente i boschi del comprensorio spacciandoli come tartufi di Norcia. Le popolazioni lepine, invece, hanno impiegato trent'anni per capire il loro valore e soltanto da poco hanno incominciato a raccoglierli e commercializzarli. Il Tartufo dei Monti Lepini non ha un bell'aspetto ma, sotto la rude scorza, "cela prelibatezze sorprendenti quando viene manipolato da mani esperte e viene accompagnato da essenziali e semplicissimi ingredienti". Nei sontuosi banchetti del cardinale Pietro Aldobrandini, padrone dell'allora ducato di Carpineto, accudito da Donna Olimpia, sua sorella, il "tartufolo grattato, a fettoline, sotto la bragia" non mancava mai. Oggi i ristoratori del posto lo utilizzano nella preparazione di nuove e vecchie ricette. Spesso con il tartufo arricchiscono i funghi porcini. Una miscela afrodisiaca, capace di "risvegliare anche i sensi più restii" sosteneva Vincenzo Corrado nel suo "Cuoco Galante" del 1773.



TARTUFO DI CANTERANO

Territorio interessato alla produzione
Canterano (RM)

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO Nel suggestivo territorio di Canterano, grazie alla sua conformazione collinare e alla ricchezza del suolo, si trovano due varietà di tartufo: il "Tuber magnatum" o Bianco pregiato (Pico, 1788) e il "Tuber aestivum" o Scozone o tartufo nero.
Il **Bianco**, prezioso e molto ricercato, presenta forma globosa, colore ocra, nocciola e superficie liscia vellutata. La gleba è biancastra e marmorizzata. Si contraddistingue per l'aroma intenso e inconfondibile e si consuma quasi esclusivamente crudo per preservare le sue qualità organolettiche.
Lo **Scorzone** presenta forma tuberosa, una superficie verrucosa con cavità o depressione basale e nera-brunastra; la gleba color giallastra/nocciola, a volta anche di colore chiaro, è solcata da numerose venature biancastre, più o meno sottili, ramificate e anastomizzate. Periodo di maturazione è quello estivo (da cui trae origine il nome latino). Varietà meno pregiata con aroma, profumo gradevole e poco pronunciato, un po' fungino.

METODO DI PRODUZIONE Il Tartufo di Canterano nasce in un territorio situato tra i 400 e i 600 metri sul livello del mare caratterizzato da boschi con diverse specie arboree, tra cui querce, castagni, pioppi, salice, noccioli e da un habitat e microclima che contribuisce a conferire ai tartufi aroma, profumi e sapore inconfondibili. La raccolta avviene in maniera tradizionale con l'impiego di cani addestrati che individuano i tartufi nel sottosuolo. La cavatura avviene con uno zappino di metallo chiamato "vanghetto", assicurandosi di richiudere la buca con la terra di risulta per preservare la qualità dell'humus e favorire la rigenerazione del suolo. Il tartufo bianco viene raccolto nel territorio della Valle dell'Aniene (500 m verso zone di pianura); il nero nelle zone montane tra i 500 e i 1000 m s.l.m.. In Italia la raccolta dei tartufi è regolata dalla legge 16 dicembre n. 752 che disciplina le modalità e i periodi di raccolta per tutelare il patrimonio naturale e garantire una crescita sostenibile. Nel territorio di Canterano, si applicano anche regolamenti locali che limitano la raccolta agli operatori autorizzati: misure che servono a salvaguardare l'equilibrio ambientale e a preservare la biodiversità delle aree boschive. Dopo la raccolta, i tartufi devono essere puliti con uno spazzolino morbido e conservati nella parte meno fredda del frigorifero, preferibilmente avvolti in carta assorbente che va sostituita regolarmente.

CENNI STORICI La raccolta del tartufo a Canterano avviene da più di 25 anni, ma inizialmente gli abitanti del posto non avevano un grandissimo interesse per questo prodotto che era poco conosciuto. Era invece conosciuto e apprezzato da raccoglitori che provenivano da province o regioni confinanti che poi vendevano i tartufi raccolti sui mercati del nord Italia. Per Canterano, il tartufo è cultura, tradizione e socialità: dialogo costante con la natura e il suo territorio che ha portato Canterano a essere insignito del titolo di "Città del Tartufo". Da circa 15 anni, qui si organizza una Sagra dedicata, con tartufi rigorosamente locali, raccolti nei boschi della Valle dell'Aniene; pregiati ingredienti di ricette locali come, per esempio, i bocconcini di vitella al tartufo, i tagliolini con burro e tartufo bianco, le uova in camicia e i tortellini in brodo.





TARTUFO DI COLLI SUL VELINO

Territorio interessato alla produzione
Provincia di Rieti

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO Il tartufo è il nome comune dato ai funghi ascomiceti sotterranei, ovvero a un "corpo fruttifero di funghi appartenenti al genere Tuber che compie il proprio intero ciclo vitale sotto terra (ipogeo). Deve obbligatoriamente vivere in simbiosi con piante arboree per produrre il prezioso sporacarpo. È formato da una parete esterna detta peridio, che può essere liscio o sculturato e di colore variabile [...] La massa interna, detta gleba, di colore variabile dal bianco al nero, dal rosa al marrone è percorsa da venature più o meno ampie e ramificate che delimitano gli alveoli in cui sono immerse le grolle cellule (aschi) contenenti le spore" (https://www.tuber.it/centro-nazionale-studi-tartufo/). La provincia di Rieti, in particolare la zona della Valle Santa, in prossimità di zone umide, come le sponde del Velino o i Laghi Lungo e Ripasottile, o di boschi in cui sono presenti particolari piante arboree, è ricca di tartufi. In tutta la provincia se ne contano 5 varietà: Tartufo Estivo, Nero pregiato, Bianchetto, Uncinato, Bianco pregiato. Le varietà sono espressione di condizioni pedoclimatiche differenti e si distinguono per espressione ed epoca di maturazione come segue:

Tartufo Estivo: si trova principalmente nelle zone collinari, tra i 300 e i 700 metri di altitudine, predilige terreni calcarei e si associa a formazioni boschive composte da nocciolo, carpino nero, rosa canina, ginepro, roverella. Ha peridio nero con gleba color nocciola e striature bianche. Si trova quasi in superficie fino a circa 15 cm di profondità. Cresce in tartufaie e il periodo migliore per la raccolta è intorno al mese di luglio. Ha un profumo e un gusto gradevole, elegante, dolce, con intensità che variano in base alle piante simbionti, con sentori di frutta secca e di fungo, con una caratteristica nota lattiginosa, sempre presente. Questo tipo di tartufo è molto indicato per essere grattugiato, anziché lamellato. Si presta alla preparazione di salse in bianco a base di olio evo, aglio, acciuga, sale e pepe, per il condimento di paste, in particolare gnocchi o fettuccine, bruschette, scamorze, o per accompagnare carni, crostacei o per arricchimento finale sulla pizza.

Nero pregiato: questo tartufo è sempre più raro sia a causa dell'innalzamento delle temperature, sia per la mancanza di pascolo ovicaprino all'interno dei boschi per cui il sottobosco resta ostruito. Il nero pregiato cresce tra i 400 e i 1000 metri di altitudine, in formazioni sparse, a macchia di leopardo su terreni con buona presenza di scheletro, con ph 7-8,2, su pianti simbionti simili a quelle prediletta dal Tartufo Estivo, ma su tartufaie diverse. Si raccoglie tra fine dicembre fino a tutto marzo. Per maturare ha bisogno del freddo, per cui da qualche anno i mesi principali di raccolta si concentrano tra gennaio e febbraio; a marzo si trovano solo a quote superiori. Ha un peridio con piramidi poco pronunciate, gleba quasi nera con sfumature violacee o marroni, striature bianche. Al tatto non deve essere legnoso, altrimenti perde in aromi. Presenta sentori di polvere di caffè, tabacco, cuoio, cioccolato fondente, e a livello gastronomico sopporta bene il calore e quindi risulta molto versatile. Si adatta molto bene in combinazione con olio extravergine di oliva.

Bianco pregiato: si trova dal fondo valle fino agli 800 metri, predilige terreni sabbiosi o argillosi, e le piante simbionti sono pioppo argentato, nocciolo, corniolo, roverella, carpino.
Si trova a profondità variabili, da appena sotto il pelo del terreno fino a un metro di profondità, soprattutto se si è sviluppato cercando l'umidità. Predilige terreni in prossimità dei laghi o dei fiumi. Peridio color ocra spento o color avorio, talvolta con sfumature verdastre, gleba color nocciola con venature bianche. Profumo delicato ma presente, si distinguono sentori di erbe secche di campo, floreali, di agrumi e di frutta secca. La produzione è scarsa per cui tra tutte le varietà è quella più ricercata e costosa.

Bianchetto: La raccolta avviene tra gennaio e aprile, ma il periodo migliore cade a marzo, per cui è detto "marzuolo". Il peridio è liscio, il colore varia dal crema al giallo ocra con sfumature rossicce, gleba nocciola più o meno scura a seconda del grado di maturazione con striature bianche. Le piante simbionti sono il pino, la quercia, il nocciolo, si trova su tartufaie non molto estese ma che si formano qui e là in formazioni sparse. Il bianchetto ha piccole dimensioni, che variano dalla dimensione di una nocciola a quella di un mandarino. L'odore e il sapore tendono all'aglio. Tagliato a lamelle si adatta benissimo alle preparazioni a base di grasso animale (fondi di panna o burro fuso).

Uncinato: Questo tartufo si raccoglie in autunno e si trova tra i 700 metri di altitudine fin oltre i 1500, soprattutto nei periodi di caldo





fuori stagione. Infatti come il Nero pregiato, per maturare correttamente ha bisogno del freddo e anche di piogge estive abbondanti. L'Uncinato si presenta con peridio nero, e piramidi accentuate, deve il suo nome proprio al fatto che la scorza si presenta con grosse verruche con la caratteristica forma a uncino. A piena maturazione ha gleba color nocciola con striature bianche. Molto profumato, ha sentori di cioccolato al latte, profumi di sottobosco, fieno, erba secca, in base alle piante simbionti. Si adatta a ogni preparazione in cui è presente l'olio di oliva extravergine, per condire le paste o, come si usava un tempo, i fagioli al tegame.

METODO DI PRODUZIONE I tartufi si raccolgono nei boschi con l'aiuto di cani addestrati per il riconoscimento delle tartufaie. Si sviluppano sottoterra, per cui vanno scavati a profondità variabili, estremamente superficiali, fino a un metro di profondità. La scalzatura avviene con uno zappino di metallo. Dopodiché si avvolgono in panni umidi o in carta assorbente e si ripongono in frigorifero, avendo l'accortezza di cambiare l'involucro umido ogni due giorni. Così possono mantenersi anche per due settimane. In questo arco di tempo, si deve eseguire la cernita e la lavorazione. Infatti i tartufi sono esaminati per valutarle gli eventuali difetti, poi vengono puliti e spazzolati. Sono conservati sottovuoto, abbattuti a -18°. In cella frigo si mantengono anche per un anno. Va però sottolineato che il Nero pregiato, il Bianco pregiato, l'Uncinato sono molto richiesti anche all'estero per cui trovano subito un mercato e quindi sono consumati prevalentemente freschi. A seconda delle tipologie e della varietà sono destinati al consumo fresco (tagliati a lamelle, grattugiati), oppure destinati alla macinazione per la preparazione di salse, creme o oli aromatizzati. Sia i primi che i secondi vengono usati in cucina per condire vari formati di pasta sia secca che all'uovo, o in abbinamento con formaggi, fagioli, carne e, come è usanza in provincia di Rieti, per condire la trota. Fino a qualche tempo fa, in provincia di Rieti, nelle case, si usava preparare una frittata spessa il cui unico ingrediente era un pizzico di tartufo grattugiato al momento di sbattere le uova.

CENNI STORICI La raccolta del tartufo nell'alto reatino e nella Sabina è praticata da molto tempo nonostante sia poco documentata. Alcune guide commerciali degli anni '30 del novecento riportano comunque tra i prodotti locali di alcuni paesi reatini anche i tartufi. Nella memoria locale è ben impresso il ricordo di genitori e nonni che già prima della seconda guerra mondiale andavano alla ricerca di tartufi accompagnati dal maiale di casa. I tartufi per consumo casalingo si cercavano soprattutto a dicembre, per poterli consumare a Natale. Ogni famiglia ha tramandato i propri luoghi in cui le tartufaie si rinnovano ogni anno, e ciascun raccoglitore ha nel tempo adottato pratiche e modalità tali da assicurare la ricrescita dei tartufi, in un'ottica di preservazione e rispetto della risorsa e dell'habitat boschivo necessario per la sua riproduzione. A Colli sul Velino (RI) nel 1993 durante una festa patronale si è svolta una gara tra cani cavatori di tartufo ed è stata organizzata la prima edizione di una sagra, sospesa e poi riattivata nel 2008 e che continua ancora oggi. A fine anni '90 risale la realizzazione di una delle poche aziende in tutto il Lazio dedicata all'allevamento, trasformazione e vendita di tartufi.



TARTUFO DI SARACINESCO

Territorio interessato alla produzione
Saracinesco (RM)

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO E METODO DI PRODUZIONE Il Tartufo di Saracinesco appartiene alle specie: Tuber aestivum dalla forma tondeggiante mediamente bulbosa e cuspidata; Tuber brumale con scorza rugosa, di colore scuro, dalla forma tondeggiante più o meno regolare; Tuber mesentericum di colore nero e scarso profumo della polpa. La produzione avviene in modo spontaneo nei boschi del territorio del comune di Saracinesco popolati da lecci, faggi e querce con i quali crea simbiosi. Si raccoglie da maggio a novembre ma il periodo migliore risulta essere luglio-agosto. Dopo la raccolta, i Tartufi si puliscono e si conservano prevalentemente in congelatore, dopo averli grattati e raccolti in bustine.

CENNI STORICI Nel comune di Saracinesco si comincia a raccogliere il Tartufo dagli anni cinquanta del '900 e ancora oggi la popolazione locale si dedica alla sua raccolta in forma hobbistica con l'ausilio di inseparabili cani addestrati allo scopo.



VISCIOLO DEI MONTI LEPINI

Territorio interessato alla produzione
Monti Lepini (RM, FR, LT)

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO Frutto di piccole dimensioni dal gusto asprigno la cui lavorazione avviene a livello artigianale. Se ne ricavano sciroppi e marmellate. Queste ultime sono ampiamente usate nel territorio dei Monti Lepini per la produzione dei dolci tradizionali.

CENNI STORICI Nel territorio dei Monti Lepini il visciolo cresce spontaneo probabilmente dai tempi in cui la specie Prunus cerasus L. è stata importata dall'Oriente, intorno al I sec. a.C. Il frutto di questa pianta ha rappresentato per secoli una fonte di approvvigionamento alimentare per i contadini locali che, oltre al consumo fresco dei frutti o la produzione di conserve, gelatine o sorbetti, avevano l'abitudine di far macerare i frutti nel vino rosso, per ricavarne una bevanda "assai gustosa nei mesi estivi" che arricchiva il sapore del vino rosso prodotto con i vitigni locali (Statistica del Regno, 1811). L'utilizzo dei frutti del visciolo per la preparazione di bevande spiritose come la Ratafia/Rattafia ciociara risale almeno al XIX secolo, mentre il perfezionamento della produzione di sciroppi e marmellate è successiva e legata alla diffusione dello zucchero in cucina. Studi prodotti dal Consiglio Nazionale delle Ricerche hanno rilevato che la visciola possiede notevoli proprietà antinfiammatorie superiori a quelle derivate dall'assunzione di aspirina.



TALLO SOTT'OLIO DELL'AGLIO ROSSO DI PROCENO

LEGAME CON LA BIODIVERSITÀ

Territorio interessato alla produzione
Proceno (VT)

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO Il tallo, o marchio, altro non è che la denominazione locale dello scapo fiorale dell'Aglio Rosso di Proceno (Allium sativus L.), varietà autoctona ritenuta a rischio di erosione genetica e tutelata dalla Legge Regionale 15/2000. Quando il tallo si allunga e raggiunge una lunghezza di 20-25 cm, difficilmente viene lasciato virare dallo stato vegetativo a quello riproduttivo, in quanto si procede con l'asportazione o starlatura. Ciò favorisce la differenziazione di più bulbilli all'interno del bulbo. Il tallo asportato si avvia al consumo tal quale o sott'olio, previa bollitura, aromatizzato con varie spezie.

METODO DI PRODUZIONE La coltura dell'Aglio Rosso di Proceno è praticata in prevalenza nei terreni a forte presenza argillosa, tenaci, tipici delle colline (coste) che si innalzano fino a 480 m s.l.m. su tutto il territorio di Proceno. Nel periodo di maggio, durante la fase dell'allungamento dello scapo fiorale si procede alla sua recisione a mano, incidendolo alla base con l'unghia ed estirpandolo dal palco superiore delle foglie, per favorire la formazione dei bulbilli all'interno del bulbo. Lo scapo reciso prende il nome locale di Tallo o Marchio ed è possibile consumarlo fresco, come condimento, o conservarlo sott'olio previa ebollizione in acqua ed aceto di vino. Ultimato il periodo della starlatura, la pianta perde il rigoglio vegetativo, così da virare dal verde al secco ed essere, conseguentemente, pronta per la raccolta. La preparazione sott'olio prevede il conferimento del prodotto presso i laboratori di confezionamento, in seguito il Tallo viene lavato e tagliato a misura, poi si procede con la bollitura e l'aggiunta degli aromi naturali freschi. Una volta lessato, viene lasciata scolare l'acqua in eccesso, poi si ripone in un recipiente sterile di vetro, con olio extravergine di oliva. Una volta chiuso, il vasetto viene pastorizzato a 95°C per 8 minuti, poi etichettato.

CENNI STORICI La produzione di Aglio Rosso, nell'antico centro di Proceno, risale agli Etruschi che lo preferivano alla cipolla e impararono a concimarlo con la cenere. Non è altrettanto noto, invece, a quando risalga l'uso di consumare gli scapi fiorali di questo aglio, conservati sott'olio. A detta dei più anziani agricoltori locali, tale operazione, chiamata starlatura (da cui Tallo) o smarchiatura (da cui Marchio) è da sempre praticata, tanto che ricordano come un tempo, una parte del prodotto raccolto venisse consumato in casa, bollito e condito con olio, un'altra fosse lasciata in campo e data a mangiare agli animali.





TOPINAMBUR

Territorio interessato alla produzione
Lazio

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO Il Topinambur (Helianthus tuberosus L.) è una pianta erbacea perenne introdotta in Europa dal continente americano. La parte aerea si presenta con un fusto eretto che può svilupparsi fin oltre i due metri, foglie ovate e ruvide, infiorescenza a capolino che genera fiori gialli che ricordano girasoli di piccole dimensioni (3-7 cm di diametro). La parte ipogea si origina dal rizoma che, attraverso l'ingrossamento di stoloni, produce diversi tuberi raggruppati, dalla forma irregolare e abbozzata. Il tubero rappresenta la parte edule. La buccia è sottilissima, può avere colorazione violacea o bianca, a seconda delle varietà, mentre la polpa cruda è liscia e color avorio. La varietà bianca tende a essere più grossa e regolare, mentre quella viola appare più bitorzoluta. Una volta cotto, il Topinambur ha consistenza compatta, odore simile alla patata e caratteristico sapore di carciofo. La pianta è ricchissima di inulina.

METODO DI PRODUZIONE Pianta rustica, cresce spontaneamente vicino ai fossati o nei prati, a qualsiasi altitudine ma in alcune aree del Lazio, attraverso la selezione dei tuberi più grandi e regolari, la pianta ha cominciato a essere coltivata, sia negli orti, sia a pieno campo su superfici più ampie, a scopo alimentare. Il ciclo colturale del Topinambur ricalca quello delle patate. I tuberi scelti per andare a seme vengono piantati con la seminatrice tra febbraio e marzo, a file distanziate a circa 70 cm e a una profondità tra i 5-10 cm, per poi essere ricoperti. I germogli sono attesi ad aprile fino a sviluppare completamente il fusto e il fiore della pianta. Il tubero è pronto per essere raccolto solamente nel momento in cui il fiore comincia a seccarsi. Infatti l'ingrossamento del tubero avviene man mano che l'inulina presente nella parte aerea della pianta, si trasferisce verso il tubero sottoterra. La raccolta avviene per file con lo scavapatate: si inizia da metà ottobre e si prosegue fino a primavera. Una volta all'aria, i tuberi si possono raggrinzire e perdono consistenza, al contrario quelli che restano sottoterra, si mantengono turgidi fino a marzo. La parte epigea della pianta (steli e fiori secchi), una volta raccolto il tubero, viene trinciata. La fase più delicata della produzione è la pulizia che avviene dopo qualche ora di bagno in acqua, al fine di rimuovere la terra rimasta attaccata alla superficie esterna dei tuberi. La resa è alta, può arrivare anche a 300 quintali per ettaro, a seconda della fertilità del suolo, del tipo di concimazione e all'irrigazione, consigliata soprattutto tra luglio e agosto in caso di siccità. Rustica e resistente, la pianta si adatta a tutti i terreni, da argillosi a sabbiosi. Il topinambur va lavato accuratamente per rimuovere i residui di terra lasciandolo a bagno in acqua e limone oppure in acqua e sale per non rimuovere la buccia. In cucina si mostra molto versatile: ottimo al forno come contorno, oppure fritto a rondelle; lessato, è ottimo per gli gnocchi o con l'aggiunta di spezie e aromi a essere ridotto in crema spalmabile. Fresco si trova in commercio in bustine da mezzo chilo. Come trasformato è disponibile sottoforma di chips o in barattoli sott'olio.

CENNI STORICI Il Topinambur in Italia è stato oggetto di numerose sperimentazioni agronomiche nell'Ottocento. Era nota per essere una pianta rustica, versatile, produttiva, poco esigente, era stata individuata come un integratore della dieta animale particolarmente conveniente, sia come pianta per la produzione di alcol. Se ne apprezzavano anche le qualità alimentari ma la conformazione del tubero rendeva la sua preparazione alquanto "tediosa", motivo per cui gli venne preferita la patata. La pianta, che può diventare infestante, era presente in molti luoghi, e popolazioni rurali hanno cominciato a coltivarlo soprattutto in momenti in cui il cibo scarseggiava. Nell'alta Valle del Sacco, dov'è detto Taratufolo, gli anziani associano ancora l'uso di questo tubero al tempo di guerra, quando si mangiava in alternativa alla patata. Oggi proprio in queste zone comprese tra Genazzano, Cave e Paliano si assiste a una produzione estesa su diversi ettari per il conferimento del prodotto anche alla grande distribuzione. Piccole produzioni a scopo commerciale si segnalano poi in alcune zone dell'alto Reatino e a Fiumicino (RM).



UVA DA TAVOLA PIZZUTELLO DI TIVOLI

Territorio interessato alla produzione
Tivoli (RM), Aprilia, Cisterna di Latina (LT)

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO Coltivato prevalentemente tra la Provincia di Roma e Latina con particolare riferimento all'Agro di Tivoli, dei Castelli Romani fino ad arrivare nella parte nord della pianura pontina, il Pizzutello di Tivoli è un'uva dall'aspetto singolare: la forma dell'acino si presenta arcuata, allungata, ellissoidale, dattiliforme ed incurvata in punta e a forma di cornetto, da cui prende anche il nome di uva Corna. Le dimensioni dell'acino sono medio-grandi (peso variabile tra 4-6 g e calibro tra 14-17mm); la buccia è sottile, poco pruinosa, consistente e di colore prima verdastro poi giallo paglierino carico nel Pizzutello Bianco; molto più spessa, coriacea e di colore rosso-vinoso nel Pizzutello Nero. La polpa, in entrambi i casi, è carnosa, elastica, croccante e zuccherina, quasi incolore, con sapore neutro, gradevole e delicato. È caratterizzato da una pianta vigorosa, con tronco medio-grosso, branche o ramificazioni primarie di vigore proporzionato al fusto e al proprio numero. Le gemme sono piccole ed allungate mentre i germogli di colore verde con riflessi dorati, sono glabri. La foglia, pentagonale, trilobeta o quinquelobata con seni laterali poco profondi ed aperti nella varietà Bianco, molto più profondi nel Nero, ha una dimensione che varia da medio a piccola, più lunga che larga. Il Pizzutello di Tivoli, sia bianco che nero, è una varietà di uva da tavola iscritta al registro nazionale delle varietà; nel Lazio è considerata una varietà autoctona a rischio di erosione genetica tutelata della Legge Regionale 15/2000.

METODO DI PRODUZIONE La forma di allevamento storica è la pergola, nelle coltivazioni di maggior estensione si opta per il tendone. Nel tendone, la vite, durante la fase di produzione, raggiunge un'altezza di circa 1,80-2,00 metri, per poi far dipartire in posizione orizzontale, 3-5 capi a frutto; in questo modo si viene a costituire una copertura continua su tutto il terreno che appoggia su un'impalcatura di pali di sostegno e di numerosi fili di ferro zincato. Nella forma di allevamento a pergola, la vite presenta un fusto verticale dalla cui sommità si dipartono i capi a frutto che vengono sistemati orizzontalmente oppure obliquamente nell'interfilare, poggiando su apposite intelaiature. In particolare, la pergola tivolese, sistema antichissimo del luogo, è una tecnica ancora diffusa nel territorio di Tivoli, caratterizzata da piccoli vigneti – per lo più orti a coltivazione estensiva delle dimensioni di ¼ di ettaro - coltivati direttamente dai proprietari; la pergola è di tipo rustico, piuttosto bassa (1,60x2,0-2,50 m da terra). È costituita da un'intelaiatura orizzontale fatta di paletti e di canne, sostenuta da una palatura verticale di forcinotti, a questa saldamente legata. La copertura completa del pergolato richiede dai 5 ai 6 anni. La potatura invernale viene adottata per le piante in piena produzione avendo cura di lasciare in media 6-8 tralci con 7-10 gemme per tralcio, allo scopo di sfruttare la buona produttività della cultivar. L'irrigazione effettuata per aspersione, sommersione o a goccia, può iniziare in post-allegagione terminare poco prima della raccolta. Nella zona di Tivoli veniva storicamente effettuata la sommersione con l'acqua prelevata dal canale detto "degli ortolani" alimentato dalle acque del fiume Aniene. Si effettuano quattro irrigazioni all'anno, ma nelle annate siccitose gli orti si irrigano fino a 8-10 volte. Il prodotto viene raccolto e selezionato manualmente. Dopo la raccolta, i grappoli selezionati e recisi vengono delicatamente de posti, con i rachidi a vista, in cassette di legno, plastica o cartone di capacità massima di 10 kg, trasportati nel centro di raccolta e smistati entro breve tempo (massimo 12 ore), in quanto si ritiene che il prodotto vada consumato esclusivamente fresco per una migliore fruizione della fragranza e delle altre caratteristiche organolettiche.

CENNI STORICI Si ha ragione di credere che la coltura del Pizzutello a Tivoli fosse già ben nota ai latini, come si rivela dalle opere di Columella e di Plinio, che chiamano queste uve "praelongis dactylis" (Reda, 1952). Alcuni storici individuano nel Pizzutello il vitigno indicato da Plinio nella sua "Naturalis Historia" (Lib. 14, cap. III), come esclusivo della zona di Tivoli e di Pompei. Uve di questo tipo erano anche conosciute e coltivate dagli Arabi durante la loro occupazione della penisola iberica, e a essi si deve il nome di "Kadim Barmak" (tuttora in uso in Marocco), che venne tradotto in lingua spagnola in "Dedos de doncella", ossia "Dita di fanciulla". Secondo Zappi, contemporaneo del Cardinale Ippolito d'Este, i "pampini" del Pizzutello, sarebbero stati importati dalla Francia e trapiantati a Tivoli nel secolo XVI dallo stesso Cardinale, allo scopo di ornare ed ombreggiare le terrazze della sua celebre residenza.



Anche il Pacifici in "Ippolito II d'Este", del 1920, afferma che i pergolati ornavano le volte ed i padiglioni della Villa con le squisite uve di Francia. In alcune memorie del Rinascimento, secondo il Miele, si parla della "Nobile Università degli Ortolani" ed è fatto cenno a questa pregiata specialità tiburtina, come ad una delle migliori produzioni tradizionali locali. Eleonora d'Este, villeggiando in Tivoli, nel 1575, con la sorella Lucrezia, così scriveva alla Corte di Ferrara: "Negli orti della villa di Tivoli vi è abbondanza di Pizzutello, che i paesani chiamano uva corna a motivo della sua forma allungata da sembrare un cornetto piccolissimo. È molto gustosa al palato e mantiene bene lo stomaco. Ve ne è di due qualità bianca e nera perché credono che fa gli occhi belli". Il dottor Agostino Cappello, medico di Leone XII dal 1823 al 1829, così scriveva: "Il Pizzutello è un'uva polposa, croccante, di acino allungato, a buccia leggerissima, di color verde pallido, di facile digestione, anche se mangiata in quantità, contiene molta sostanza nutritiva, ond'è che io la prescrivo ai malati, con felici risultati. Se ne trova altrove ma quello di Tivoli è il migliore".

Nel 1845, in occasione della visita di Gregorio XVI alle grandi opere di sistemazione ed utilizzazione dell'Aniene, gli agricoltori tiburtini eressero, in onore del Papa, sul Ponte Gregoriano, un grande arco trionfale interamente rivestito di Pizzutello e di Pergolese. Per l'occasione la gente si intratteneva nelle strade cantando: Fiore d'Argento / il Papa c'è passato sotto l'Arco / ha detto Popolo mio mangiate tutto / Fiore d'Ornello / che c'iamo fatto al Papa pe riverillo / c'iamo fatto l'Arcu de Pezzutello. A questo avvenimento molti fanno risalire l'origine della Sagra del Pizzutello. In occasione del giubileo episcopale di Leone XIII (1878-1903), Tivoli offrì al Pontefice una barca decorata con parecchi quintali di Pizzutello. Dal 1950, utilizzando materiale genetico prelevato a Tivoli, la varietà locale di Uva Pizzutello si è diffusa in altre zone limitrofe, con ottimi risultati soprattutto nell'Agro Pontino. Infatti, nel 1953 è stata fondata, da una colonia di panteschi trasferita nell'Agro Pontino dopo la II° guerra mondiale, la Cooperativa Agricola Corsira, che sulla base della loro storica tradizione culturale di produttori di uva ad alberello a Pantelleria, introdussero in quegli anni la produzione dell'uva "Pizzutello di Tivoli", prelevando i tralci direttamente dagli ortolani di Tivoli. Questo ha garantito una reale rivitalizzazione economica di questa coltura, altrimenti destinata all'autoconsumo.





ZAFFERANO DELLA TUSCIA

Territorio interessato alla produzione
Caprarola, Nepi, Proceno, Sutri (VT)

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO Lo zafferano deriva dallo stimma trifido della pianta appartenente alla famiglia delle Iridaceae, specie Crocus sativus. Raccolto a mano e commercializzato in pistilli integri o in polvere, lo Zafferano della Tuscia subisce una lenta e controllata essiccazione a basse temperature. Si caratterizza per un colore rosso porpora, profumo caratteristico e intenso. Si tratta di una spezia di particolare pregio e molto ricercata, usata in cucina come colorante e per dare un particolare sapore ai piatti. Trova impiego anche in farmacopea come ingrediente di alcuni medicinali. Il fiore dello zafferano presenta 6 petali di colore violetto intenso costituito da 3 antere gialle che sono la parte maschile del fiore e da ovario, stilo e stimmi di colore rosso intenso, che sono la parte femminile. Le foglie sono allungate e sottili. La pianta è costituita da un bulbo-tubero di un diametro di circa 5 cm che contiene circa 20 gemme indifferenziate dalle quali si originano tutti gli organi della pianta, in genere però sono solo 3 le gemme principali che daranno origine ai fiori e alle foglie, mentre le altre, più piccole, produrranno bulbi secondari.

METODO DI PRODUZIONE Dopo una lavorazione leggera del terreno, costituita da una aratura di 25-30 cm e un minimo di affinamento con erpice a dischi, verso al fine di agosto vengono posti a dimora i bulbi. Importate non eseguire baulatura onde evitare ristagno idrico nel terreno. La dimora avviene a mano o meccanicamente con una macchina semina patate, modificata e adeguata alla semina dei bulbi della pianta di zafferano, disponendo i bulbi a distanza di 15-20 cm circa, su 3-4 file affiancate circa 15 cm. A settembre il terreno viene preparato alla fioritura attraverso la trinciatura e inerbimento: la fioritura e l'emergenza delle piantine ha inizio da fine settembre a metà ottobre. La coltivazione dello Zafferano della Tuscia avviene su terreni di tipo vulcanico-subacido, abbastanza sciolto, con pH inferiore al 7, drenante e con poco scheletro: lo zafferano non gradisce ristagno idrico. La raccolta dei fiori avviene a mano, ha inizio nella seconda metà di ottobre e si protrae fino alla prima quindicina di novembre. I fiori vengono raccolti all'alba con i petali ancora chiusi al fine di mantenere la freschezza e soprattutto l'integrità degli stimmi. Dopo la raccolta il terreno rimane a riposo fino alla nuova campagna senza effettuare particolari lavorazioni; in alcuni casi, se necessario, vengono eseguite trinciature e inerbimento e, a volte nel mese di settembre e in base alle tempistiche, dopo la seconda trinciatura viene eseguita una pacciamatura con la paglia al fine di ridurre il carico sul terreno. Una volta portati i fiori in laboratorio, si procede con una eventuale refrigerazione a 8°C in cella frigo per qualche ora e alla mondatura manuale, ossia alla separazione degli stimmi dal fiore. Gli stimmi vengono riposti nei vassoi ed essiccati nella camera di essiccazione per 3-4 ore a 40°C e UR del 15% e lasciati riposare per circa 1 ora al fine di far abbassare la temperatura prima di estrarli dal forno. L'essiccazione può avvenire anche secondo il tradizionale sistema con fumo di camino. Lo zafferano della Tuscia, prima della commercializzazione, richiede un periodo di conservazione e stoccaggio in vasi di vetro per circa 6 mesi mantenendolo in ambiente buio e asciutto. Si tratta di un una fase di conservazione molto importante al fine di preservare il profumo e garantire un'umidità del 12% onde evitare lo sviluppo di muffe.

CENNI STORICI Lo Zafferano serviva da giaciglio a Zeus, mentre gli antichi scrittori narrano che i Romani lo scioglievano nel vino per spruzzarlo nei teatri, sui roghi, nei talami e nei capelli. Si narra anche che gli stessi Romani ne utilizzassero i fiori per coprire le strade al passaggio dei principi e degli imperatori e la leggenda vuole che Isocrate, prima di coricarsi, solesse profumare con lo Zafferano i guanciali del suo letto (https://zaffy.it/storia-zaffy-zafferano/). Omero, Virgilio, Plinio e Ovidio lo citano nelle loro opere vantandone le virtù nell'arte culinaria e come colorante, per tingere stoffe. Presso gli antichi popoli asiatici costituiva un ingrediente comune nella cottura di svariate vivande. Veniva usato anche per preparare misture da bruciare durante le cerimonie religiose.
Da alcuni anni nel territorio della Tuscia, alcune aziende hanno recuperato e valorizzato la coltivazione dello zafferano mantenendo una coltivazione tradizionale, ecosostenibile e autoriproducendo il seme per le coltivazioni successivi. Lo zafferano nella cucina viterbese viene utilizzato principalmente in periodo natalizio per un noto prodotto tipico: il Pan giallo che deve il suo colore proprio alla presenza dello zafferano tra i suoi ingredienti (https://www.ilgiornaledelcibo.it/zafferano-italiano-produzione/). La coltivazione della pianta inoltre era legata non solo alla gastronomia ma anche all'antica industria tintoria. Gli statuti di diversi comuni viterbesi regolavano la coltivazione di fiori di Croco già nell'alto Medioevo.



ZAFFERANO DELLA VALLE DELL'ANIENE

Territorio interessato alla produzione
Subiaco (RM)

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO Lo zafferano è una pianta appartenente alla famiglia delle Iridaceae, specie Crocus sativus. Dallo stimma trifido si ricava la spezia denominata "zafferano", utilizzata in cucina ed in alcuni preparati medicinali. Lo Zafferano della Valle dell'Aniene viene essiccato in modo naturale posizionandolo su di un setaccio sottile vicino al fuoco di legna di quercia o mandorlo. La pianta adulta è costituita da un bulbo-tubero di un diametro di circa 5 cm che contiene circa 20 gemme indifferenziate dalle quali si originano tutti gli organi della pianta, in genere però sono solo 3 le gemme principali che daranno origine ai fiori e alle foglie, mentre le altre, più piccole, produrranno solo bulbi secondari. Il fiore dello zafferano è un perigonio formato da 6 petali di colore violetto intenso. La parte maschile è costituita da 3 antere gialle su cui è appoggiato il polline. La parte femminile è formata dall'ovario, stilo e stimmi. Dall'ovario, collocato alla base del bulbo, si origina un lungo stilo di colore giallo che, dopo aver percorso tutto il getto, raggiunge la base del fiore, qui si divide in 3 lunghi stimmi di colore rosso intenso. Le foglie sono molto strette e allungate. In genere raggiungono la lunghezza di 30-35 cm, mentre non superano mai la larghezza di 5 mm.

METODO DI PRODUZIONE Il trapianto annuale dei cormi (bulbi), viene effettuato in agosto su cumuli rialzati; ogni cumulo ospita quattro file di cormi distanziate circa 15 cm, sulla fila i cormi vengono posizionati a contatto. La raccolta dei fiori generalmente inizia nella seconda metà di ottobre e si protrae fino alla prima quindicina di novembre. I fiori vengono raccolti all'alba per migliorare la qualità del prodotto, di seguito si procede alla mondatura manuale, ossia alla separazione degli stimmi dal fiore. Il prodotto così ottenuto viene essiccato su fuoco di legna di quercia o mandorlo, posizionandolo su di un setaccio sufficientemente fino (ideali quelli per la farina). La temperatura iniziale di essiccazione deve essere di circa 70°C per scendere gradatamente fino a 50°C nella fase finale dell'essiccazione. Il tempo totale del procedimento non deve superare i 10-15 minuti, in questo modo si ottengono i migliori risultati in termini di conservazione dei principi attivi, conservabilità e aspetto del prodotto. La conservazione avviene in vetro, in ambiente buio, fresco e asciutto.

CENNI STORICI Grazie ad alcuni riferimenti bibliografici è possibile collegare la coltivazione dello zafferano all'opera agricola dei monaci benedettini dell'Abbazia di Subiaco ben prima del XIX secolo. In particolare nel manoscritto di Livio Mariani, al foglio 248r della sua opera "Storia di Subiaco e suo distretto abbaziale" (1838), si legge che nei territori soggetti all'Abbazia: "La diversa qualità delle granaglie, che vi si coltivano, dimostra l'industriosa attività di questi villici. Vi si coltivano il grano, l'orzo, la lenta [lenticchia], la fava, il pisello, il cecio, i fagiuoli, la canapa, le cipolle: sono però dolente, che l'introduzione del granone avvenuta con una troppo forte prevenzione nel principio del passato secolo XVIII, e che ha molto sterilite le terre, abbia fatto andare totalmente in dimenticanza la ricca coltivazione dello zafferano, che formava la reale, ed antica ricchezza dell'Abbazia.
Duole ancora, che sia poco curata la coltura del farro, primo cibo degl'Italiani ricordato da Plinio, e sia quasi tralasciata la coltura della spelta, e del miglio, chiamato da Strabone rimedio potentissimo contro la fame, e siccome quest'agricoltura era molto ben'intesa nell'umide pianure dell'Aniene, e della Cona; così sarebbe necessario, che senza tener dietro tanto ciecamente alla coltura del granone, che atteso il pericolo della estiva siccità non restituisce il più delle volte il frutto di tanti sudori del lagrimoso agricoltore si riattivasse la coltura del zafferano, della spelta, e del miglio, che formavan la ricchezza degli antichi abitanti di questa contrada, e che abbandonarono per l'introduzione del granone".



ZUCCHINA CON IL FIORE

Territorio interessato alla produzione
Province di Latina, Città metropolitana di Roma Capitale

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO Le cultivar utilizzate per la produzione della Zucchina con il fiore sono riconducibili, dal punto di vista morfologico, al tipo: Bianco, Nero e Romanesco. Il frutto, di forma da cilindrica a leggermente clavata (tipo Bianco) o poligonale irregolare, tendente al cilindrico (tipo Nero) o cilindrica con costolature molto pronunciate (tipo Romanesco), presenta un colore variabile dal verde chiaro con striature più intense, al verde scuro. La lunghezza del frutto non risulta essere inferiore a 10 cm mentre il peso unitario minimo è di 50 grammi. Il fiore di colore giallo tendente all'aragosta, è sinonimo di freschezza e salubrità del prodotto, che è la sua caratteristica principale ed univoca rispetto ad altri prodotti. Il sapore varia dal dolciastro all'erbaceo a seconda della tipologia; la pasta interna risulta morbida.

METODO DI PRODUZIONE Per la coltivazione in pieno campo della Zucchina con il fiore, viene effettuata un'aratura o lavorazione equipollente almeno una volta all'anno, in modo da interrare sia i residui della coltura precedente, sia i concimi usati per la concimazione di fondo. Mentre per la coltivazione in coltura protetta è ammessa una vangatura o una estirpatura. La semina viene eseguita direttamente sia in pieno campo che in tunnel, oppure in semenzaio; il trapianto si effettua da settembre a fine gennaio per le serre, e da marzo a settembre in pieno campo, utilizzando piantine con minimo 1 foglia. Il sesto d'impianto può essere a fila singola o bina e la densità di piantagione è compresa tra 12000 e 15000 piante/ ha. L'irrigazione, generalmente avviene a goccia e, durante il periodo estivo, allo scopo di rinfrescare e abbassare le temperature del terreno, vengono effettuati interventi di irrigazione ad aspersione o per scorrimento. La concimazione è basata su apporti stabiliti in base alle analisi del terreno. Il controllo di infestanti è effettuato generalmente con tecniche agronomiche quali pacciamatura, sarchiatura e fresatura. La raccolta, manuale, avviene entro il giorno dopo la fioritura per il tipo "bianco" e "nero" e appena il fiore è aperto per il tipo "romanesco". Le zucchine poste all'interno delle cassette vengono immediatamente commercializzate; raramente vengono poste nelle celle frigo, in attesa della spedizione

CENNI STORICI Dalla Statistica Murattiana del 1811 si evince che in Terra di Lavoro, regione in cui ricadeva, prima del 1934, il Lazio meridionale, fra le erbacee vi è una gran varietà di cucurbitacee, specialmente il popone del volgo, il melone d'acqua (cucurbita citrullus) il melone di pane (cucumis melo) il citriuolo (cucumis sativus) e zucche di tutte le varietà, cucurbite e cocozzelle. Nella zona di Fondi e Sperlonga la Zucchine con il fiore si cominciano a produrre intorno agli anni '50 (Memoria illustrativa della carta della utilizzazione del suolo del Lazio, Elio Migliorini, Consiglio Nazionale delle Ricerche, Roma, 1973), anche se la produzione rimane limitata agli orti familiari. Grazie alle opere di bonifica, agevolate da investimenti di ingenti capitali statali, alle irrigazioni, ai miglioramenti dei trasporti e all'aumentata domanda interna dei prodotti del suolo, progressivamente si estendono le aree di particolare intensità colturale nell'Agro Pontino e nella Piana di Fondi. Si va sempre più diffondendo, la coltivazione degli ortaggi in sostituzione degli agrumi, in crisi per la richiesta, sui mercati nazionali ed esteri, di altre varietà. Intorno agli anni '60-'70, inoltre, con la diffusione della coltivazione in serra, prende avvio una grande fase di sviluppo, destinata a rivoluzionare il settore agricolo. L'ottenimento di un ottimo zucchino porta un'azienda di Sabaudia a partecipare e vincere una medaglia d'oro alla prestigiosa IGA di Amburgo.










PASTE FRESCHE
E PRODOTTI DELLA PANETTERIA DELLA BISCOTTERIA DELLA PASTICCERIA E DELLA CONFETTERIA

L'AGROALIMENTARE TRADIZIONALE DAI TERRITORI DEL LAZIO



AMARETTO DI GUARCINO
(in fase di riconoscimento IGP)

Territorio interessato alla produzione
Alatri, Guarcino, Fiuggi, Torre Cajetani, Trivigliano, Vico nel Lazio (FR)

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO Dolce a base di mandorle dolci e amare, zucchero semolato, albume e ostia. Presenta la forma a losanga, colore marrone nocciola ben cotto e spaccature esterne longitudinali. All'interno la colorazione è più chiara e la consistenza morbida. Sapore di mandorla gradevolmente dolce con note di amaro.

METODO DI PRODUZIONE Il segreto dell'Amaretto di Guarcino è nel sapiente dosaggio di mandorle dolci e amare. Dopo aver tritato abbastanza finemente le mandorle, si aggiunge al trito l'albume d'uovo e lo zucchero e si lavora il tutto fino a "ritrovare la pasta". Dopodiché la porzionatura viene svolta a mano o meccanicamente. A mano, con l'aiuto di un cucchiaio, si ricavano piccole porzioni di impasto che vengono dosate una per una sulle ostie tagliate a forma di losanga ovalizzata – le ostie saranno poi mantenute sul prodotto fino al momento del consumo. Poi, con gesti rapidi, l'impasto va premuto ai lati tra gli indici fin quando non assume la tipica forma. La cottura avviene in forni preriscaldati alla temperatura compresa tra 150-200°C per 25-35 minuti. Al termine della cottura il prodotto viene lasciato raffreddare, quindi avviato al confezionamento.

CENNI STORICI Diversi diplomi di partecipazione a fiere ed esposizioni nazionali e internazionali legano già dal 1909 il nome di Guarcino agli "amaretti alla mandorla". Prodotti dai forni locali o preparati in casa in modo artigianale, gli amaretti erano venduti nel caffè della piazza centrale oppure ordinati direttamente alle abili preparatrici per occasioni speciali, per le feste di famiglia o le cerimonie che si concludevano sempre con l'apparizione di questo dolce. In particolare, l'Amaretto di Guarcino era il dolce scelto per omaggiare le spose e ancora oggi viene suggerito come dono per gli ospiti durante i matrimoni. Le peculiarità di questo amaretto risiedono in primo luogo nella forma a losanga, ottenuta modellando l'impasto con le dita, premendolo tra gli indici, con gesti rapidi e semplici; poi nella morbidezza che lo contraddistingue da altre tipologie di amaretto secco; il colore, conferito dalle mandorle utilizzate; nel gusto dolce con note di amaro dovuto alle mandorle dolci e amare mescolate nell'impasto. A partire dagli anni '30 del Novecento, guide turistiche, annuari commerciali e persino le enciclopedie segnalano la produzione di amaretti tra le attività economiche o tra le specialità gastronomiche del luogo da non perdere (Guida generale d'Italia e dell'Impero, 1937-39; Enciclopedia Curcio per Tutti, 1966; Veronelli, Lazio, 1968; Touring Club, Guida del Lazio esclusa Roma, 1981; Frignani, La via di San Benedetto, Terre di Mezzo, 2019, Rai1, LineaVerde, 02/01/2022). La notorietà dell'Amaretto di Guarcino, secondo la memoria locale e a quanto riportato da Floridi (Floridi, L'amaretto di Guarcino e altre ghiottonerie, 1992) si deve soprattutto al turismo termale della vicina Fiuggi e al turismo invernale praticato presso le strutture sciistiche e ricettive di Campo Catino. Dal 2011, ogni terza settimana di settembre, Guarcino celebra il suo famoso dolce con una festa dedicata: la Festa dell'Amaretto.





ANSE DEL TEVERE

Territorio interessato alla produzione
Nazzano (RM), Sabina reatina (RI)

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO Le Anse del Tevere sono biscotti a base di farina 00, zucchero, vino e semi di anice. Nella loro semplicità, risultano biscotti dal caratteristico sapore misto tra il dolce della pasta e l'aroma di anice e vino. Si presentano con una caratteristica forma a S, di colore biancastro e piuttosto friabili e leggeri. Il profumo fragrante richiama antichi ricordi di quando le nonne lo cucinavano nel forno a legna.

METODO DI PRODUZIONE Per la preparazione delle Anse del Tevere i semi di anice vengono posti a macerare nel vino per circa due ore in modo da ammorbidire i semi stessi e far sprigionare in maniera accentuata l'aroma di anice. Il passaggio successivo prevede l'aggiunta di farina, zucchero e vino. L'impasto è manuale fino a ottenere una massa omogenea e compatta. Una volta completato l'impasto, ai biscotti viene conferita la forma di una S. La cottura avviene in forno a 180°C per 15-20 minuti.

CENNI STORICI L'attribuzione a questi biscotti del nome Anse del Tevere, preparati ancora come una volta nel rispetto di una ricetta storica scritta a mano su un foglio oramai ingiallito, sembra essere abbastanza recente, in quanto il panificio che ancora oggi ne continua la produzione, ha inteso attribuire la forma a S del biscotto, alla caratteristica morfologia del fiume Tevere che nel tratto che costeggia Nazzano, scorre lentamente formando ampie anse e meandri. Un tempo questi biscotti venivano chiamate "tisichelle" o "biscotti di magro" perché ritenuti leggeri e poco calorici.



BASTONCINI MANDORLATI DI CORI

Territorio interessato alla produzione
Cori (LT)

DESCRIZIONE 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.

METODO DI PRODUZIONE Si mescolano tutti gli ingredienti fino a ottenere un impasto omogeneo e morbido; successivamente si lavorano manualmente piccole quantità di impasto a formare strisce. A questo punto i Bastoncini mandorlati vengono disposti nelle teglie, cosparse di zucchero, dove i bastoncini vengono rivoltati per favorire una copertura omogenea. La cottura avviene in forno a 150-180°C per circa 25 minuti.

CENNI STORICI I Bastoncini mandorlati di Cori 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 tradizionale tramandate dalle donne 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.



AMARETTI

Territorio interessato alla produzione
Lazio

DESCRIZIONE Dolci di forma tondeggiante e colore dorato, ottenuti dalla lavorazione di mandorle dolci e amare, albume e zucchero. Le mandorle, previa macinatura vengono amalgamate con gli altri ingredienti e una volta pronto l'impasto questo viene posta sull'ostia a piccole porzioni. La cottura avviene per 20 minuti a 180°C. Gli Amaretti vantano una lunga tradizione: introdotti probabilmente in Italia dagli Arabi verso la fine del XIII secolo e diffusi nel bacino del Mediterraneo, specialmente in Sicilia. Pellegrini e conventi ne assicurarono la diffusione, resa più facile dal fatto che il dolce è poco deperibile. Nel Lazio i forni preparano questi dolcetti da oltre trent'anni e molti ristoratori sono soliti offrirli a fine pasto insieme alle ciambelline al vino.



AMARETTI CASPERIANI

Territorio interessato alla produzione
Casperia (RI)

DESCRIZIONE Dolce tipo meringa con forma a cupola, di colore biancastro, ottenuto lavorando insieme le chiare d'uovo montate a neve, lo zucchero e le nocciole, tostate e macinate. All'impasto si aggiunge l'essenza di mandorle amare e un pizzico di vanillina. Si dispongono le forme in teglie e si lasciano cuocere in forno a 200-210°C per 10-15 minuti. Situata nel cuore della generosa terra di Sabina, Casperia da oltre trent'anni produce questi dolci a base di nocciole, variante della più classica lavorazione a base di mandorle. Si producono tutto l'anno ma in particolare nel periodo natalizio.



BISCOTTI

Territorio interessato alla produzione
Castel di Tora, Poggio Moiano (RI)

DESCRIZIONE Prodotto dolciario preparato con farina tipo 00, uova, latte, zucchero, lievito per dolci, scorza di limone grattugiata e olio extravergine di oliva Sabina DOP, amalgamati fino a ottenere una pasta liscia da cui, con le mani leggermente unte, si ricavano biscotti allungati. Le forme vengono successivamente cotte in forno a 260-270°C per 5-10 minuti circa. Si tratta di una ricetta tramandata oralmente di generazione in generazione la cui preparazione domestica tradizionale aveva luogo in occasione della panificazione.



BASTONI

Territorio interessato alla produzione
Antrodoco, Cittaducale (RI)

DESCRIZIONE Biscotti dolci a forma di bastone, (da cui il nome) lunghi circa 15 cm e dal diametro di circa 2 cm. Presentano colore marroncino e sono ottenuti dalla lavorazione di farina di grano tenero tipo 00, zucchero, uova, limone e vaniglia. La cottura dei bastoni avviene in forno alla temperatura di 200°C per 10-15 minuti. La tradizione di questo prodotto viene tramandata oralmente da diverse generazioni.



BARACHIA

Territorio interessato alla produzione
Genazzano (RM)

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO Crostatina di pasta frolla dalla forma a rosetta, farcita internamente con marmellata di prugne, racchiusa fra i due dischi di pasta i cui bordi vengono sollevati e sapientemente manipolati, fino a ottenere un'artistica cornice circolare. La Barachia, ricavata dalla miscelazione di farina, uova, zucchero, strutto e marmellata, presenta come prima sensazione gustativa un sapore dolce e delicato, che successivamente contrasta con quello agrodolce della marmellata. La conservazione può protrarsi anche per 7 giorni.

METODO DI PRODUZIONE Gli ingredienti quali farina, uova, zucchero e strutto (come da ricetta tradizionale) vengono miscelati all'interno della impastatrice meccanica o manualmente. Quando il composto, dal colore giallo intenso, ha raggiunto una consistenza omogenea, liscia e abbastanza compatta, viene posto in un contenitore di plastica alimentare oppure mantenuto all'interno dell'impastatrice. Dopo una fase di riposo di circa 15 minuti, il composto viene riversato in un banco di acciaio e steso fino a raggiungere uno strato sottile circa 2-3 mm. Ottenuta la sfoglia, con l'ausilio di stampi a forma di cerchio, si formano due dischi di pasta che possono avere la stessa dimensione oppure essere uno più grande e l'altro un po' più piccolo, a seconda dell'abituale procedimento del produttore. Sul disco base viene posta una noce di marmellata di prugne, mentre l'altro disco va a sovrapporsi alla marmellata. I bordi dei due cerchi vengono manipolati fino a ottenere una cornice circolare. In questo modo la Barachia assume l'aspetto di un fiore. La cottura avviene in forno per circa 20-30 minuti a 200-220°C e successivamente poste a raffreddare a temperatura ambiente prima della vendita.

CENNI STORICI Si tratta di una crostatina ricavata attenendosi scrupolosamente a ricette antichissime, tramandate oralmente di madre in figlia, che si produce almeno da 100 anni, quando, cioè, agli inizi del '900, lo zucchero cominciò a essere diffuso e consumato anche dalle famiglie meno abbienti. La forma a rosetta ha una valenza sacrale, allude alla perfezione divina e ricorda la decorazione delle facciate delle chiese romaniche; pertanto questo dolce tipico era preparato, un tempo, solo in occasioni religiose particolarmente importanti. L'uso dello strutto, data il prodotto a un periodo in cui il burro costava troppo e non era sempre disponibile. L'origine del nome non è ben chiara, secondo gli anziani del posto sarebbe da ricollegare al greco e significa, "piccola torta", ma non si sa con precisione da chi il dolce sia stato introdotto a Genazzano, se dai greci o dagli scutarini (di origine albanese), che in tempi diversi hanno occupato il territorio. Si sa per certo, però, che era il protagonista dei festeggiamenti organizzati presso il Castello Colonna di Genazzano agli inizi del '900.





BUSSOLANI

Territorio interessato alla produzione
Genzano di Roma (RM)

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO Biscotti tipo tozzetti, di forma romboidale, con crosta di colore dorato scuro, a base di farina tipo 00, miele, nocciole intere, buccia d'arancia a cubetti, mandorle, olio di oliva, aromi naturali.

METODO DI PRODUZIONE Dopo aver amalgamato gli ingredienti, si lavora a mano l'impasto per formare bastoncini di circa 80 cm di lunghezza che saranno posti in uno stampo. Si lasciano cuocere a 150°C per circa 45 minuti, nel forno a legna, preriscaldato. Tirati fuori dal forno, si tagliano i biscotti in senso trasversale e si avvia una seconda cottura di 10 minuti circa per farli indurire.

CENNI STORICI I Bussolani, così detti per la consistenza dura dell'impasto, data l'assenza del lievito, sono buonissimi intinti nel latte o con il vinsanto, ma anche da soli per merenda. Si trovano tutto l'anno ma sono tipici di Natale. La loro preparazione è antichissima: era il dolce delle classi popolari, forse quello più ricco, rimasto limitato alle mura domestiche fino agli anni '60 quando si iniziò a produrre nei panifici di Genzano conservando, però, gli ingredienti e le metodiche di preparazione di un tempo.



CAVALLUCCI E PIGNE

Territorio interessato alla produzione
Palestrina (RM)

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO Biscotti di pasta cresciuta guarnita con confetti colorati a cui viene conferita la tradizionale forma "a cavalluccio" o a "pigna" (cestino). Si preparano la settimana successiva alla Pasqua e sono a base di uova, zucchero, farina, lievito naturale, burro o margarina, latte, liquore, limone grattugiato e confetti colorati per la decorazione.

METODO DI PRODUZIONE L'impasto deriva dall'amalgamazione di tutti gli ingredienti, oggi lavorati con una impastatrice meccanica per 10 minuti. L'impasto, viene lasciato lievitare per tutta la notte alla temperatura del forno. La mattina successiva il pasticcere conferisce all'impasto la forma di Cavalluccio e Pigna e lo lascia lievitare per una seconda volta per 2 ore circa, disponendo il prodotto nella zona del laboratorio più calda. Terminata la lievitazione il Cavalluccio e la Pigna vengono spennellati in superficie con l'uovo e decorati con i confetti colorati. La cottura avviene in forno per 20 minuti circa a 170°C.

CENNI STORICI A Palestrina, il lunedì dopo Pasqua, i fedeli erano trattenuti in chiesa per la commemorazione del Santo protettore Agapito. C'era tuttavia, come nei fuochi d'artificio, un'ultima esplosione di festa e di gioia, la domenica dopo la Pasqua: la scampagnata "allo Pisciariello", toponimo che deriva da una sorgente e da una fontanella, a sud-est del paese. A pranzo non mancavano i dolci per i piccoli: "le pupazze o le pigne" con l'uovo al centro, segno di fecondità e del perdurare della vita per le bambine; i cavalli per i bambini.



BISCOTTO DI SANT'ANTONIO

Territorio interessato alla produzione
Acquapendente, Gradoli, Grotte di Castro, San Lorenzo Nuovo (VT)

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO Il Biscotto di S. Antonio è riconoscibile e identificabile per la caratteristica forma intrecciata e per i suoi ingredienti: farina 00, zucchero, uova, anice, latte, olio extravergine di oliva, lievito, liquori (alchermes bianco, marsala, vermouth, rosolino di cannella, vino), aromi naturali (limone grattugiato). Il peso è mediamente di 0,5 kg circa; il suo sapore è determinato, soprattutto, dalla presenza di anice; da degustare con il vino. La conservazione dura circa 10 giorni. La produzione è legata alla festa di S. Antonio.

METODO DI PRODUZIONE Gli ingredienti vengono miscelati insieme nella impastatrice meccanica fino a ottenere un composto omogeneo. Questa fase ha una durata di circa 30 minuti. L'impasto, messo dentro un recipiente di plastica ricoperta con un telo, viene lasciato lievitare per circa 30 minuti. Dall'impasto lievitato vengono tagliati pezzi di pasta più piccoli, ai quali viene conferita la forma intrecciata. La treccia, viene posta, all'interno delle teglie di acciaio e lasciata lievitare una seconda volta. Prima della cottura, sulla superficie del biscotto, viene distribuito, con un pennello, l'uovo sbattuto che conferisce al prodotto finale il suo colore marrone dorato. Il prodotto viene cotto in forno per circa 20 minuti a temperatura di 180-200°C. Il biscotto cotto viene posto su tavole di legno e lasciato raffreddare a temperatura ambiente.

CENNI STORICI Nella tradizione popolare è molto diffuso il culto di S. Antonio, protettore degli animali e dei lavori agricoli. Presso Acquapendente il 17 gennaio di ogni anno si organizza una grande festa, nel corso della quale i protagonisti sono i Biscotti di Sant'Antonio. La tradizione risulta presente fin dal 1588, come attesta un manoscritto, (Biondo, Pietro Paolo, Cronache sulla terra di Acquapendente, 1588), in cui apprendiamo che la festa, un tempo, era organizzata dalla Confraternita di S. Antonio, oggi non più esistente, sostituita con il "Signore di S. Antonio", eletto ogni anno fra gli allevatori acquesiani. La festa è caratterizzata dalla sfilata degli animali, accuratamente bardati per la benedizione.
Nel corso della sfilata, il "Signore di S. Antonio" ferma il suo carro davanti all'Ospedale e poco dopo davanti alla Casa di Riposo, per offrire il Biscotto agli infermi. Di lì il Signore con i suoi ospiti si reca nel luogo in cui verrà offerto il pranzo, organizzato con i fondi della questua, fatta nei giorni precedenti per le vie del paese. I questuanti bussano alle porte e offrono i Biscotti, benedetti prima della distribuzione. Questi vengono consumati, oltre che dalle persone, anche dagli animali. A questo rituale va riconosciuta una funzione magico-protettiva: mangiando questi alimenti benedetti, gli uomini e gli animali vengono preservati da ogni male. Basandoci su questi indizi è possibile supporre, pertanto, che si tratti di uno di quei pani rituali, aromatizzati, molto diffusi nell'alto Lazio che agli inizi del '900, con l'aggiunta di zucchero e anice, ha assunto i caratteri, oggi noti, di biscotto.





BISCOTTI E CIAMBELLE ALL'UOVO

Territorio interessato alla produzione
Capranica, Frascati, Genzano di Roma (RM)

DESCRIZIONE Biscotti a forma di ciambella o di savoiardo, a base di farina tipo 00, zucchero, uova intere, burro, latte, lievito in polvere e bicarbonato di sodio, lievito naturale. Dopo aver amalgamato gli ingredienti e aver ottenuto biscotti o ciambelle, le forme vengono disposte su teglie, precedentemente ricoperte con carta da forno e cotte in forno a legna per 160-190°C per 15-20 minuti. I produttori locali attestano che la produzione di Biscotti e Ciambelle all'uovo risale a oltre trent'anni. I prodotti si possono apprezzare a Genzano di Roma, in occasione della Sagra del pane casareccio, l'ultima domenica di ottobre.



CACIATA DI SEZZE

Territorio interessato alla produzione
Latina, Priverno, Sezze (LT)

DESCRIZIONE Crostata di forma tondeggiante preparata con una pasta frolla a base di uova, zucchero, strutto, farina, buccia di limone e farcita con ricotta ovina. Dall'impasto, lavorato manualmente su tavole di legno, si ricava una sfoglia per rivestire il fondo e i bordi di una teglia imburrata. Sulla pasta si versa il ripieno costituito da ricotta mescolata a uova e zucchero. Successivamente si chiude con striscioline di pasta spennellate con uovo battuto, per rendere lucida la superficie, e si cuoce in forno già caldo a 200°C per 40 minuti. Tradizionale dolce sezzese la cui ricetta viene tramandata di generazione in generazione. La denominazione è data dalla presenza della ricotta (cacio) nella preparazione.



BISCOTTI SEZZESI

Territorio interessato alla produzione
Sezze (LT)

DESCRIZIONE Biscotti di forma allungata, spessi 2 cm circa e lunghi 10-12 cm, a base di farina, uova, zucchero, latte, strutto, scorza di limone grattugiata e lievito. Gli ingredienti vengono impastati manualmente su una tavola di legno. I bastoncini che si ricavano dall'impasto, spennellati in superficie con uovo battuto e posti in una teglia distanziati fra loro, si infornano a 250°C per circa mezz'ora. Si tratta di una preparazione domestica e di piccoli esercizi a produzione propria. È il tradizionale dolce della domenica, la cui ricetta è stata tramandata oralmente di generazione in generazione da più di trent'anni.



CACIATELLA DI MAENZA

Territorio interessato alla produzione
Maenza (LT)

DESCRIZIONE Prodotto dolciario di pasta frolla a base di ricotta aromatizzata alla sambuca e cannella. Si prepara una sfoglia di pasta all'uovo salata e la si stende a mano rivestendo poi una teglia: si riempie con un impasto di ricotta, zucchero, uova intere, sambuca e cannella e si chiude con strisce di sfoglia, tipo crostata. Si cuoce in forno pre-riscaldato a 280°C per 30 minuti. A Maenza, in prossimità della Pasqua, nelle case si era soliti lucidare gli utensili di rame con limone e sabbia per la preparazione delle Caciatelle. Si tratta di una ricetta di origine pastorale e contadina a base di ricotta (cacio).



BISCOTTO DI SANT'ANSELMO

Territorio interessato alla produzione
Bomarzo (VT)

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO Il Biscotto di Bomarzo o "Pane di Sant'Anselmo" è una ciambella ricavata attenendosi scrupolosamente a ricette antichissime tramandate oralmente di madre in figlia. Un sapiente dosaggio degli ingredienti e una lievitazione che dura circa 1 giorno, costituiscono la particolarità di questo gustoso prodotto.

METODO DI PRODUZIONE Il lievito naturale precedentemente preparato e conservato "secco", viene rinnovato con l'aggiunta di acqua e farina e lavorato nell'impastatrice. Gli ingredienti del Biscotto di Sant'Anselmo (uova, zucchero, olio, vanillina, liquori quali: cedro, mistrà, rosolino di cannella, sambuca viterbese, menta bianca, anisetta, alchermes bianco), posti a bagnomaria a 40-45°C, vengono mescolati con un mestolo di legno fino a diventare un composto più o meno liquido, omogeneo e di colore tendente al giallo. Quando il lievito ha raggiunto il punto massimo di lievitazione si aggiunge il composto e la farina. Si lascia amalgamare il tutto all'interno dell'impastatrice. Dall'impastatrice viene recuperato 1,1 kg di impasto e si esegue l'"inciambellamento". Le ciambelle vengono poste su assi di legno, ricoperte con teli di cotone e lasciate lievitare a temperatura ambiente per 18-24 ore. Prima della cottura, che avviene al forno per circa 20 minuti alla temperatura di 180-200°C, sulla superficie delle ciambelle viene distribuito dell'uovo che conferisce alla superficie un colore marrone.

CENNI STORICI Il suo nome è legato alla città di Bomarzo e al suo santo protettore, Anselmo. È opinione comune della popolazione locale che abbia origini che risalgono al Medioevo, più precisamente al V secolo, epoca in cui visse il vescovo Anselmo che, si racconta, fosse solito offrire del "pane dolce" ai bisognosi della città, nonché ai pellegrini diretti a Roma. All'epoca, Bomarzo era stazione dei fedeli ed era, peraltro, nota la generosità del vescovo Anselmo. Il pane dato in dono, molto probabilmente agli inizi del '900, con l'aggiunta di zucchero e anice, ha assunto la forma di ciambella. Del resto, a questo periodo risalgono i ricordi più numerosi delle donne ormai anziane di Bomarzo.
La prima operazione, ricordano, è "la cerca del lievito" che deve essere rigorosamente naturale. Segue la "messa del lievito" all'interno delle antiche madie di legno, sulle quali viene impresso il "segno della croce" come simbolo propiziatorio. Una volta pronta la pasta di lievito viene amalgamata manualmente, alla "zozza", con un miscuglio di liquori, olio, vino, zucchero, limone e anice, riscaldato a bagnomaria. L'impasto viene "inciambellato" e messo a riposo, a lievitare sui letti, coperto da calde coltri. Il tempo dell'attesa si consuma con il rito della "veglia" delle donne: momento di festa e di consultazione, allo scopo di decidere quale sia il momento migliore per adagiare i Biscotti sulle tavole di legno e portarli al forno. Sui tavoli di legno, l'ultimo rito, "l'untura", fatta con delicatezza, spennellando i pani con uova sbattute; segue l'infornata. Dalla descrizione delle fasi di preparazione delle "biscottare" il ricordo più insistente è quello, che si ripete ancora oggi, del paese che si risveglia il giorno della festa inondato dal delizioso aroma delle ciambelle appena sfornate.



BORZA E PUCCATTA

Territorio interessato alla produzione
Borgorose, Concerviano, Fiamignano, Marcetelli, Pescorocchiano, Petrella Salto, Varco Sabino (RI)

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO Dolci di pasta dura tradizionalmente regalati alle bambine e ai bambini durante la colazione pasquale. Comuni nella tradizione culinaria di molte realtà del Lazio e delle regioni centro meridionali, la Puccatta prende la forma di una bambola dai tratti femminili che ha nascosto nel ventre un uovo sodo; la seconda, caratteristica del Cicolano, ha la forma della "Borza", ovvero di una valigia con un manico vistoso, in cui l'uovo sodo nascosto all'interno vuole simboleggiare l'augurio di un'emigrazione fruttuosa.

METODO DI PRODUZIONE L'impasto necessario a realizzare due forme (Borza e Puccatta) si ottiene con 450 g di farina di grano tenero, 250 g di zucchero, 4 tuorli d'uovo, 150 g di strutto, 1 bicchiere di frutta secca sminuzzata in modo grossolano, 1 bicchiere di alchermes, la scorza grattugiata di un limone, lievito per dolci, 2 uova intere lessate e sbucciate. Una volta amalgamati gli ingredienti, si ottiene una sfoglia da dividere in due parti, ciascuna stesa fino a raggiungere uno spessore di circa 2 centimetri.
A questo punto una parte viene modellata a forma di valigia, l'altra a forma di bambola. Dopodiché sulle sagome viene poggiato rispettivamente un uovo poi ricoperto da un ulteriore strato sottile di sfoglia. La colorazione e la lucidatura avviene spennellando la parte superiore con il tuorlo d'uovo allungato con l'acqua. Le forme vanno cotte in forno per 45 minuti circa, a 180°C.

CENNI STORICI La Borza e Puccatta rientra nel novero dei dolci pasquali preparati per la colazione della domenica, nel Cicolano detta Sdejuno. Il dolce consiste nella variante fiamignanese e cicolana di una tradizione diffusa anche in altri comuni del Lazio e soprattutto dell'Abruzzo, una regione con cui questa parte del reatino laziale condivide una lunga storia amministrativa, interrotta nel 1927. Borza e Puccatta sono dolci benaugurali di pasta dura, ricordano oggetti e giocattoli ed erano preparati per essere regalati ai più piccoli nel giorno in cui si interrompeva il digiuno e si festeggiava la resurrezione. La Borza prende la forma di valigia, contiene un uovo sodo che in questo caso simboleggia la ricchezza che ritorna insieme ai viaggi degli emigranti. A differenza della Puccatta, questa forma è esclusiva del Cicolano in cui il lavoro stagionale, prima ancora delle grandi migrazioni transnazionali, faceva parte della condizione di vita degli uomini di queste comunità agropastorali; la Puccatta invece è presente con nomi diversi nella tradizione di molti paesi dell'Italia centro meridionale, soprattutto tra quelli che un tempo erano inclusi nel Regno delle due Sicilie. Prende la tipica forma di bambola che in grembo racchiude un uovo sodo, a richiamare la fecondità, la rinascita e la primavera. Le uova racchiuse in questi dolci simboleggiano dunque a loro modo "i frutti" del lavoro migrante e di una nuova vita (Adriani, Quirini, Borza e Puccatta. I dolci ritrovati, 2021).





CACCHIARELLE

Territorio interessato alla produzione
Montelibretti (RM)

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO I termine Cacchiarelle, attribuito alle pizze bianche prodotte a Montelibretti, deriva dal fatto che il fornaio "strappa" dall'impasto di ultima lievitazione, una porzione di pasta localmente chiamato "cacchio". L'impasto, preparato rigorosamente con la "biga", viene modellato e schiacciato con le mani, riposto nelle teglie e cotto nel forno a legna. La crosta è di colore dorato chiaro con aspetto irregolare e gibboso.

METODO DI PRODUZIONE Le Cacchiarelle si preparano con il lievito naturale, allestito con due porzioni dell'impasto del giorno precedente, arricchito con acqua, 20 g di lievito di birra e farina. Dopo una fermentazione di 24 ore, l'impasto viene lavorato a mano o nell'impastatrice fino a ottenere un aspetto omogeneo e asciutto. Segue una lievitazione di 2-3 ore a temperatura ambiente. Dall'impasto vengono poi recuperate porzioni di pasta di 1,3-1,4 kg, amalgamate ulteriormente a mano, disposte sulle tavole di legno e coperte con dei teli di cotone o di juta e lasciate lievitare per 2 ore circa. Recuperato, poi, un altro pezzo di impasto, chiamato "cacchio", questo viene lavorato e schiacciato con le dita fino a conferirgli una forma allungata. La cottura avviene nel forno a legna per qualche minuto.

CENNI STORICI Tradizionalmente le Cacchiarelle venivano cotte al forno a legna prima della cottura del pane casereccio di Montelibretti; lo scopo principale era quello di verificare se il forno fosse a giusta temperatura. La denominazione deriva dal fatto che la massaia recuperava con le mani un pezzo di pasta pane detto appunto "cacchio" che manipolava allungandolo e schiacciandolo. Le Cacchiarelle rappresentavano un gustoso alimento sia per la prima colazione che per il pranzo, condite generalmente con pomodoro e alici.



CACIONE DI CIVITELLA SAN PAOLO

Territorio interessato alla produzione
Civitella San Paolo (RM)

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO Preparazione a forma di raviolo, ripiena di polpa di zucca, mandorle e nocciole macinate, cacao amaro in polvere, cannella, vanillina, liquori e aromi naturali.

METODO DI PRODUZIONE La sfoglia è preparata con farina tipo 00, uova, vino bianco, zucchero e olio: si amalgamano gli ingredienti e si tira la pasta con il mattarello fino a formare una sfoglia sottile, successivamente tagliata in tanti dischetti del diametro di circa 10 cm. Il ripieno è a base di polpa di zucca rossa, lessata nel vino, noci e nocciole macinate, zucchero, cacao amaro, cannella, vanillina, buccia di limone e arancia grattugiate e alchermes rosso. Il composto viene distribuito su ogni singolo dischetto di pasta, successivamente chiuso unendo le estremità. Si cuoce al forno per circa 20 minuti alla temperatura di 200-210°C.

CENNI STORICI Il Cacione di Civitella San Paolo è un dolce di lunga tradizione, preparato in occasione delle feste natalizie. Dal 2005 il 27 dicembre di ogni anno presso il borgo di Civitella S. Paolo si tiene la Sagra del Cacione e del dolce tipico.



CANASCIUNETTI

Territorio interessato alla produzione

Provincia di Frosinone, in particolare Supino e il comprensorio dei Monti Lepini

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO I Canasciunetti sono tra i più diffusi e noti dolci tipici ciociari. Preparati particolarmente nel periodo natalizio, si presentano con una forma simile ai ravioli, dorati in superficie, con una massa friabile e un ripieno composto da un impasto di castagne, ceci, noci, nocciole e miele; il tutto aromatizzato con noce moscata e pepe. Nella ricetta tradizionale le castagne e i ceci vengono cotti in acqua e passati, si uniscono le nocciole e le noci tritate e si amalgama il tutto con il miele, infine si aggiunge la noce moscata e il pepe. L'impasto si mette sulla sfoglia e poi si ripiega per creare tanti ravioli.

METODO DI PRODUZIONE Gli ingredienti utilizzati per la preparazione della sfoglia sono: 500 g di farina, un pizzico di sale e acqua quanto basta. Quando l'impasto è omogeneo e compatto viene steso con il mattarello fino a farne una sfoglia sottile, lasciata asciugare per qualche minuto. Per la preparazione del ripieno gli ingredienti utilizzati sono: 500 g di nocciole, 500 g di castagne (precedentemente cotte), 500 g di ceci (precedentemente cotti), 500 g di noci, 500 g di miele millefiori o di castagno, noce moscata, pepe e/o peperoncino.
Tali ingredienti vengono mescolati e macinati finemente con la raffinatrice. Il ripieno viene poi posto a mucchietti sulla sfoglia, richiusa a mo' di mezza luna. Una volta pronti, i Canasciunetti vengono cotti in forno a legna a 180°C per 20 minuti.

CENNI STORICI i Canasciunetti sono dolci molto semplici, realizzati con ingredienti sempre presenti nelle case dei contadini. Si racconta come, agli inizi del '900, fosse molto facile imbattersi, prima delle festività natalizie, in donne che giravano per il paese con i grembiuli pieni di noci e castagne per scambiarle con mandorle e nocciole o miele dei loro vicini.
Secondo Gioacchino Giammaria, studioso e profondo conoscitore della storia ciociara, l'origine di questo dolce si deve far risalire alla tradizione araba. In un registro datato 1541, scritto da un computista del Papa e utilizzato per l'amministrazione di Supino, si legge "cinque decine di copeta la vigilia de natale et vino quanto basta: se consuma fino a XV bocali". La copeta, quindi, dolce natalizio fatto con frutta secca di stagione tenuta insieme dal miele, sarebbe all'origine dei Canasciunetti. Questa "copeta" veniva offerta agli abitanti di Supino nella quantità di cinque decine, circa 16,5 kg, quantità che fa pensare a una larga distribuzione coinvolgente molte persone. Si accompagnava al vino, distribuito "quanto basta" (cioè, in modo parsimonioso). L'aggiunta di noce moscata e pepe risale agli inizi dell'800, quando la cucina ciociara diventa il risultato dei continui scambi commerciali e culturali con Napoli, capitale del Regno delle Due Sicilie. Per questo, nonostante i prezzi proibitivi, nelle cucine borghesi le spezie non potevano mancare come segno di distinzione.



CANTAMESSA CEPRANESE

Territorio interessato alla produzione
Ceprano (FR)

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO Pane dal ricco profumo di anice, a filone, che può andare dai 300 g fino a 20-25 kg per la Cantamessa portata in processione in onore di San Rocco a Ferragosto. La crosta è croccante, di colore dorato/marrone, liscia appena sfornata. Internamente l'impasto è bianco con puntini neri per la presenza di anice; compatto ma morbido con alveolatura omogenea e non particolarmente grande, indice di utilizzo del lievito madre (lievitino/biga). Mangiata tal quale o degustata con salumi.

METODO DI PRODUZIONE Si caratterizza per il lungo periodo di lavorazione e conservazione, grazie all'impiego di varie farine adeguatamente selezionate e miscelate; farina 0, 00, manitoba; farine forti in relazione alla maglia glutinica che si intende ottenere. Si inizia la preparazione con un pre-impasto, ovvero con la biga detta anche "lievitino": un lievito che deve maturare dalle 12 alle 24 ore, a una temperatura di 22-23°C circa. Il giorno dopo si prepara l'impasto a base di biga, miscela di farine, sale, acqua e semi di anice. Si lascia riposare per circa 2 ore a temperatura ambiente e si procede alla spezzatura nelle dimensioni e pesi desiderati. Prima della cottura, la Cantamessa viene spennellata in superficie con uovo e acqua per conferire un colorito marrone e la cottura avviene in forno con tempi variabili in base alle dimensioni e al peso. Durante la cottura, soprattutto per le grandi pezzature, è importante ruotare la Cantamessa al fine di ottenere una cottura omogenea.

CENNI STORICI La Cantamessa di Ceprano è un rituale antico in cui filoni di pane ai semi di anice preparati in onore di San Rocco vengono portati in processione il 15 agosto, per poi essere distribuiti ai fedeli il giorno successivo presso la chiesa dedicata al Santo. Il pane rappresenta un'offerta votiva legata alla tradizione della "messa cantata", da cui il nome. Simbolo di abbondanza, carità e identità locale, con radici che risalgono almeno al XVI secolo, è un evento di grande rilevanza storica e culturale (Nalli, Ceprano nella Storia, 1934). Al Santo vengono offerti pani enormi e recipienti di rame colmi di grano per ottenere grazie, come in passato facevano le popolazioni latine per ingraziarsi gli dei o per celebrare il nuovo raccolto. I pani per la Cantamessa vengono portati in cesti decorati con merletti, spesso da donne in costume tradizionale ciociaro, in una processione che parte dalla piazza principale. Anticamente ne portavano 4 pezzi, anche da 12 kg, e dentro al cesto, al centro, mettevano anche i bambini piccoli. Oggi la tradizione continua grazie alla presenza di forni locali storici rilevati a vecchi gestori che hanno trasferito l'antica ricetta alle attuali generazioni.





CARGIUNI

Territorio interessato alla produzione

Borgorose, Concerviano, Fiamignano, Marcetelli, Pescorocchiano, Petrella Salto, Varco Sabino (RI)

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO I Cargiuni sono rustici che si mangiano esclusivamente a Pasqua, tipici della zona del Salto Cicolano. Consistono in grossi ravioli dolce-salati di sottilissima sfoglia all'uovo, dal colore dorato, farciti con un impasto di formaggio pecorino grattugiato, uova intere, uvetta appassita ed eventualmente ricotta di pecora. Vengono incisi sul dorso prima di essere infornati così che durante la cottura il ripieno trabocchi in segno di abbondanza.

METODO DI PRODUZIONE Per la sfoglia: farina di frumento tenero di Biancòla, o in assenza, farina 00, uova intere, olio evo, eventualmente olio di semi, vino bianco. Per la farcia: uova intere, formaggio pecorino di media stagionatura o comunque adatto a essere grattugiato, eventualmente ricotta di pecora, uvetta appassita. Il ripieno per essere compatto e pastoso ma non duro deve riposare almeno per una notte e quindi va preparato il giorno prima e lasciato riposare a temperatura ambiente, se preparato in casa, oppure in cella frigo se preparato nelle cucine professionali.
In questo modo l'umido dell'uovo ed eventualmente della ricotta viene assorbito per bene dall'uvetta che non deve essere messa a bagno. La sfoglia, a base di farina, uova, olio evo e un goccio di vino bianco, deve risultare il più sottile possibile e restare morbida anche dopo la cottura, per cui si consiglia di stenderla a macchina.
Conviene preparare anche la sfoglia il giorno prima così che risulti meno "nervosa" e più facile da lavorare. Per evitare che l'impasto si attacchi al piano di lavoro è meglio usare farina di semola, in modo che l'impasto non si indurisca troppo. Si preparano strisce larghe 15 cm e lunghe a piacere, su cui si posizionano palline di impasto lavorate a mano o con sac a poche della dimensione di circa 2 o 3 cm. Dopodiché si piega la sfoglia per coprire il ripieno, a mo' di raviolo, e si taglia con un coppapasta o usando il bordo di un bicchiere circolare. A questo punto il bordo viene chiuso utilizzando i rebbi di una forchetta e spennellati con il tuorlo d'uovo allungato in acqua in modo da conferire un colore dorato alla pasta. Prima di infornare, si incide la parte superiore con un coltello. In questo modo durante la cottura, l'abbondante ripieno fuoriesce presentando una caratteristica colatura come segno di prosperità e ricchezza. I Cargiuni devono cuocere in forno a 180°C per almeno 25 minuti.

CENNI STORICI A memoria, i Cargiuni si fanno da sempre per onorare la domenica di Pasqua e gli ospiti accolti in casa durante quel periodo di festa.
Gli ingredienti rimandano alle produzioni e alle attività tipiche della civiltà pastorale del Cicolano, alla transumanza e alla tradizione casearia dei pastori locali, molti dei quali fino al secondo dopoguerra, trascorrevano lunghi periodi in Sardegna proprio per insegnare l'arte della trasformazione del latte di pecora in formaggio pecorino. Il periodo primaverile, che coincide con quello in cui si preparano i Cargiuni, garantisce la disponibilità degli ingredienti principali, ovvero il pecorino e la ricotta. I Cargiuni nella tradizione popolare sono segno di generosità e ricchezza, per questo vanno ben riempiti in modo da sembrare "prini" ovvero pregni quasi da esplodere il proprio contenuto. L'incisione sulla parte superiore e la fuoriuscita della farcia sta proprio a indicare augurio di abbondanza.
La Pro Loco di Fiamignano ne ha recuperato e trascritto la ricetta nei primi anni '80 del Novecento, quando i soci volontari si impegnavano a prepararli per distribuirli ai paesani durante il brindisi che si faceva in piazza la notte della vigilia di Pasqua. Attualmente sono prodotti da diverse realtà territoriali con finalità commerciali mentre la complessa lavorazione è ancora eseguita a mano nelle case delle donne più anziane che ne conservano l'usanza.



CASATA PONTECORVESE

Territorio interessato alla produzione
Pontecorvo, Supino (FR)

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO Dolce particolare e interessante sia nel sapore misto fra il dolce e il salato, sia nell'aspetto tricolore. La Casata Pontecorvese al taglio presenta tre strati ben evidenti e differenziati di colore giallo, bianco e marrone.

METODO DI PRODUZIONE La pasta esterna della Casata Pontecorvese si prepara con 500 g di farina, 4 uova, 100 g di zucchero e 30 g di olio extravergine di oliva, amalgamati per ottenere una pasta liscia e omogenea, stesa con il mattarello fino a farne due dischi sottili, uno più grande dell'altro. Il ripieno, composto da 20 uova, 600 g di formaggio di pecora fresco non salato, 600 g di zucchero, 300 g di cioccolato fondente grattugiato, una bustina di cannella, 300 g di cedro candito, 2 limoni grattugiati, viene preparato nel modo seguente. Si versa lo zucchero in un recipiente e il formaggio di pecora; si mescola con una forchetta. Si aggiungono le uova, la cannella, il cioccolato fondente, il cedro e il limone grattugiato. Si amalgama bene il tutto, si prende una teglia, ben imburrata e si sistema la sfoglia più grande. Si versa il ripieno e, con la sfoglia rimanente, si ricopre il composto facendo aderire perfettamente le due sfoglie onde evitare la fuoriuscita dell'impasto. La cottura, che forse è la fase più importante e delicata soprattutto per quanto riguarda la stratificazione del ripieno nei tre colori (cosiddetta "capata"), prevede il preriscaldamento del forno a 200-250°C, abbassato poi a 180°C. Poco dopo, la temperatura deve essere abbassata a 130°C fino al termine della cottura che dura tre ore.

CENNI STORICI L'occasione per l'ideazione della Casata Pontecorvese pare sia stata la visita a Pontecorvo di un pontefice. All'interno i colori del dolce, nella ricetta originaria, riproducevano il bianco e il giallo della bandiera pontificia. Il nome "casata" deriva dall'ingrediente base: "lu case" (il formaggio).



CASTAGNACCIO

Territorio interessato alla produzione
Lazio

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO Si tratta di un dolce tipicamente autunnale, molto particolare ma abbastanza facile da realizzare, a base di farina di castagne e frutta secca, aromatizzato al rosmarino. Accompagnamento ideale del Castagnaccio sono la ricotta o il miele di castagno, il vino novello, o i vini dolci come il vin santo.

METODO DI PRODUZIONE Si mescola in una terrina, con un cucchiaio di legno, la farina di castagne insieme all'olio extravergine di oliva, zucchero e un pizzico di sale, mentre si pone l'uvetta a "rinvenire" in acqua tiepida. Successivamente si aggiunge acqua fredda (o latte) fino a ottenere un impasto di buona consistenza. Il composto così ottenuto viene versato in una teglia unta, si cosparge di foglie di rosmarino, uvetta e gherigli di noce, si irrora con un po' di olio e si cuoce in forno a legna.

CENNI STORICI È usanza, nelle zone castanicole, preparare ricette a base di questo prelibato frutto. La ricetta è antichissima e tramandata oralmente da generazioni. Si tratta di un piatto "povero", diffusissimo un tempo nelle zone appenniniche dove le castagne erano alla base dell'alimentazione delle popolazioni contadine. Dopo un periodo di oblio, iniziato nel secondo dopoguerra e dovuto al crescente benessere, è stato riscoperto e oggi è protagonista, nel periodo autunnale, di numerose feste. La prima menzione del Castagnaccio risale al XVI secolo, a opera di Ortensio Landi il quale nel "Commentario delle più notabili et mostruose cose d'Italia e di altri luoghi", (Venetia, 1553), afferma che l'inventore del Castagnaccio è un lucchese, tale "Pilade da Lucca", che fu "il primo che facesse castagnazzi e di questo ne riportò loda". A partire dall'800 la ricetta si diffonde nel resto d'Italia e viene apprezzata e personalizzata.



CASTAGNE STAMPATE

Territorio interessato alla produzione
Sezze (LT)

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO Preparazione a base di castagne, messe in ammollo per diverse ore con foglie di alloro poi lessate col sale. Le castagne così preparate presentano una profumazione intensa data dalle foglie di alloro. Hanno sapore dolce, si consumano calde, a mò di minestra, subito dopo cena.

METODO DI PRODUZIONE Dopo aver abbrustolito le castagne e averle pulite sia della buccia esterna che della buccia interna, si mettono in una pila di coccio piena d'acqua con l'aggiunta del sale e delle foglie di alloro e si lasciano cucinare davanti alla fiamma di un camino. La loro è una cottura lenta che dura l'intero pomeriggio della vigilia di Natale.

CENNI STORICI Il prodotto è legato alla tradizione gastronomica setina da oltre trent'anni. La sua ricetta si tramanda da generazioni. È una pietanza umilissima, i cui ingredienti sono soltanto un po' di castagne secche, cinque foglie di alloro e un pizzico di sale, che si era soliti preparare per la cena della vigilia di Natale. Preparare le Castagne stampate era una sorta di rito propiziatorio, che avrebbe dovuto favorire un buon Natale e un felice anno nuovo.



CIAMBELLA AL MOSTO

Territorio interessato alla produzione
Marino (RM), Latina (LT)

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO Ciambella di grandi e piccole dimensioni, a base di mosto di uva, lievito, farina, olio extravergine di oliva, sale e, a volte, semi di anice.

METODO DI PRODUZIONE Si amalgamano gli ingredienti con il fresco di spremitura (quanto basta per avere un impasto morbido ed elastico). Si lascia lievitare, finché l'impasto non raddoppia il volume, anche una notte intera. Si impasta ancora una volta e si forma la ciambella di grandi dimensioni, o le ciambelline, che si pongono in una teglia in cui si lasciano lievitare ancora per 2-3 ore; infine, si cuoce in forno pre-riscaldato a 200°C per 20 minuti. Si consuma fresca o dopo pochi giorni dalla preparazione.

CENNI STORICI Ciambella la cui preparazione è legata alla vendemmia. Impastata dalle donne nelle giornate di festa per le sue alte proprietà nutritive fino agli anni '70, ma mai commercializzata dai forni. La Ciambella al mosto ha, per la provincia di Latina riferimento nella frazione di Borgo Montello, e sarebbe di origini marchigiane, importato dalle migrazioni degli anni '30. Una storia a sé, sebbene la preparazione sia la stessa della Ciambella al mosto di Marino, celebrata dal 1997, nel mese di ottobre, con l'omonima sagra. In questo caso le prime tracce si ritrovano in occasione di una visita di San Francesco alla discepola marinese Jacopa dé Settesoli. Ancora prima, si racconta (Anonimo Laziale) che quando l'imprendibile castello di Marino venne assediato da Cola di Rienzo, nel 1347, i marinesi, che avevano fatto in tempo a rifornirsi di ogni ben di Dio e non si curavano del protrarsi dell'assedio, per darne prova al tribuno e farlo desistere dall'impresa, gli inviarono fuori delle mura un muletto con due bigonce colme di Ciambelle al mosto, al che "lo tribuno una dimane per tempo levao campo".



CALZONE CON VERDURE

Territorio interessato alla produzione
Torri in Sabina (RI), Nazzano (RI)

DESCRIZIONE Calzone ripieno di verdure (bieta, cicoria o zucchine) dal sapore leggermente piccante. Le verdure crude si mettono a marinare in olio, sale e aceto per 12 ore. Si prepara la pasta lievitata con farina, acqua, sale e lievito di birra (un tempo lievito madre) e sulla sfoglia si dispongono le verdure, condendole con pepe o peperoncino. Si chiude la pasta e si cuoce in forno a legna a 250°C per 1 ora. Il Calzone di verdure, localmente detto "fallone", nasceva dalla tradizione della cucina più povera, quando con la rimanenza della pasta del pane, che si faceva una volta a settimana, venivano cotte queste piccole mezzelune ripiene delle verdure di cui si disponeva al momento.



CIAMBELLA ALL'ANICE DI VEROLI

Territorio interessato alla produzione
Veroli (RI)

DESCRIZIONE Ciambella di 20 cm di diametro, dalla crosta marrone chiaro, con aroma di anice. Si impastano gli ingredienti (farina tipo 00, acqua, sale, lievito di birra, semi di anice) per 20-30 minuti. Si lascia riposare l'impasto per alcuni minuti, poi si spezzano a mano dei pezzi di pasta e si formano strisce, successivamente pressate a mano e unite alle estremità a formare una ciambella. Si cuociono le ciambelle in acqua bollente, fin quando risalgono in superficie. La ricetta della Ciambella all'anice di Veroli si tramanda da generazioni e ha una storia ultra trentennale; un tempo era tipica delle feste di Capodanno.



CIACAMARINI

Territorio interessato alla produzione
Marcetelli (RI)

DESCRIZIONE Pasta alimentare a base di farina, uovo, sale e acqua tiepida. L'impasto viene fatto riposare per qualche minuto e, quindi, viene tirata la sfoglia fino a uno spessore di circa mezzo centimetro. La sfoglia viene tagliata in striscioline successivamente arrotolate con le mani. Pasto semplice delle famiglie contadine la cui preparazione avviene tradizionalmente nelle cucine domestiche. Si era soliti prepararli in giorni di festa. La ricetta e, in particolar modo, il metodo di lavorazione della pasta, si tramanda da generazioni.



CIAMBELLE AL VINO MOSCATO DI TERRACINA

Territorio interessato alla produzione
Terracina (LT)

DESCRIZIONE Queste piccole ciambelle, dorate in superficie, leggere e friabili si ottengono dall'impasto di farina, zucchero, olio, vino Moscato di Terracina DOC, semi di anice e cannella. Dopo aver amalgamato tutti gli ingredienti si formano, a mano, le ciambelle e si passa la parte superiore nello zucchero semolato. Si cucinano in forno già caldo a 170°C fino a cottura (15-20 minuti circa). Vanno servite fredde con un buon bicchiere di Moscato di Terracina. Le Ciambelle al vino Moscato di Terracina DOC un tempo venivano preparate in casa, in occasione delle feste. La ricetta ha una storia ultra trentennale.



CIAMBELLA A CANCELLO

Territorio interessato alla produzione
Mentana (RM)

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO Questa ciambella presenta una forma a rosetta che ricorda la decorazione dei cancelli in ferro diffusi in zona. Di colore dorato tendente al marrone scuro, la Ciambella al Cancello si caratterizza per il sapore non particolarmente dolce, in cui prevale il sentore di anice. Ideale se accompagnata da un buon bicchiere di vino.

METODO DI PRODUZIONE Gli ingredienti utilizzati sono: olio extravergine di oliva, vino locale, farina 00, uova, sale, anice e acqua. Occorrono due giorni di lavorazione per ottenere queste ciambelle. Questi ingredienti vengono impastati manualmente o meccanicamente in modo energico fino a ottenere un impasto ben compatto e omogeneo. Dalla massa di pasta se ne stacca un pezzetto che viene steso fino a ottenere un cilindro dal diametro di 20 cm; da questo si taglia un pezzo di lunghezza utile a formare una ciambella di 12-15 cm di diametro. Successivamente, si tagliano due pezzi di circa 13-16 cm che si pongono a croce sulla ciambella già formata, avendo cura di far pressione con un dito sui punti di congiuntura. Si tagliano ancora quattro sezioni di pasta che, piegati a mezza luna, vengono posti con la curva nel punto di intersezione della croce con le estremità a fianco dei bracci della croce stessa. Le ciambelle vengono, poi, poste in acqua bollente leggermente salata; appena risalgono in superficie vengono scolate e poste ad asciugare su un telo per circa 24 ore. Poi vengono cotte al forno per circa 1 ora. La produzione avviene tutto l'anno, soprattutto durante le festività religiose (Natale, Pasqua, S. Antonio, ecc) e durante le celebrazioni dei sacramenti (matrimoni, battesimi, cresime).

CENNI STORICI Dolce povero, senza zucchero, della tradizione di Mentana che si potrebbe ricollegare a quei "pani rituali", (di cui parla Camporesi, studioso delle tradizioni popolari) arricchiti con l'anice. Le prime testimonianze storiche legate a questo prodotto risalgono alla metà del '700 e sono da mettere in relazione con la fondazione della Confraternita di Sant'Antonio Abate di Mentana. La Confraternita nasce per volontà di un gruppo di contadini locali ed è connessa al Convento di Santa Maria degli Angeli. Si deve a loro l'istituzione della festa di Sant'Antonio Abate, particolarmente caro al mondo contadino in qualità di protettore degli animali. Negli antichi Statuti della Confraternita, ancora oggi in vigore, all'art.7, nelle rubriche dedicate alla festa, si precisa che fra gli obblighi dei Confratelli, vi è quello che li impegna a portare "come da tradizione, due ciambelle a cancello e un bottiglione di vino, al vecchio e al nuovo festarolo". La tradizione vuole, infatti, che ogni anno la statua di S. Antonio venga affidata a una famiglia, tirando a sorte tra "li festaroli". Il prescelto accoglie con gioia "lu Santu" e gli riserva un angolo della casa in cui rimarrà per un anno intero fino alla sera della vigilia della festa, quando i festaroli in processione, con torce accese in mano, tra i suoni della banda e gli spari dei mortaretti, accompagnano in chiesa il Santo. Antica tradizione culinaria è, inoltre, documentata in occasione di un'altra festa solenne, l'Epifania. Testimonianze di anziani abitanti di Mentana, nati all'inizio del '900, confermano la consuetudine di offrire queste ciambelle in occasione dei festeggiamenti per il proprio matrimonio.



CIAMBELLA ALL'ACQUA (CIAMMELLA ALL'ACQUA) DI MAENZA

Territorio interessato alla produzione
Provincia di Latina

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO Preparate con farina, zucchero, acqua e olio extravergine di oliva, le Ciambelle all'acqua sono da sempre consumate nei giorni di festa e tradizionalmente servite col vino. La forma è quella caratteristica della ciambella e il colore è marrone chiaro, mentre le dimensioni variano a seconda della ricetta.

METODO DI PRODUZIONE Si impastano: farina, zucchero, acqua e olio extravergine di oliva nell'impastatrice meccanica per circa 30 minuti. Si recupera l'impasto, suddiviso in pezzi da 180 g circa, e si lavora a mano per formare delle strisce successivamente chiuse all'estremità per formare le ciambelle che, bollite in acqua per 8 minuti, si lasciano ad asciugare per 24 ore su teli di cotone. Passato questo tempo si cuociono al forno a gas per 1 ora a 200°C. Le ciambelle all'acqua si vendono al minuto, poste in ceste di vimini e carta pane.

CENNI STORICI Le ciambelle all'acqua vengono tradizionalmente prodotte presso i forni e le pasticcerie locali e la loro denominazione deriva dal fatto che l'acqua è presente nell'impasto e anche nella fase di bollitura. La ricetta e il procedimento di preparazione si tramanda di generazione in generazione da oltre trent'anni. Nel comune di Maenza, in occasione della festa di San Rocco, il 16 agosto di ogni anno, i produttori la offrono davanti alla chiesa omonima.



CIAMBELLA ALL'ANICE CINETESE

Territorio interessato alla produzione
Cineto Romano (RM)

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO La ciambella cinetese si prepara con farina, anice, uova, sale, vino, olio e la biga (lievito naturale, prodotto artigianalmente con acqua e farina, lasciato riposare per 18 ore). Si caratterizza per una forma a ciambella irregolare con incisioni superficiali che conferiscono una forma a fiore, colore nocciola chiaro con semi di anice in superficie.

METODO DI PRODUZIONE Gli ingredienti vengono amalgamanti fin quando non verrà fuori un impasto duro al tatto, che viene suddiviso in panetti da circa 4 etti. I panetti vengono stesi a filoncino e poi chiusi a ciambella. A questo punto, le ciambelle vengono fatte bollire per una prima cottura. Una volta tirate fuori, una per una, sono fermate con dei stecchini di legno e lasciate freddare. A questo punto si eseguono delle incisioni sulla parte superiore, in modo tale che durante la seconda cottura, che avviene in forno, la ciambella sfoghi e si cuocia bene al suo interno.

CENNI STORICI La ciambella solitamente veniva data come omaggio in occasione di riti consacrati, come i battesimi o i matrimoni, alle persone del paese che non erano state invitate alla cerimonia. Questa tradizione con il tempo è andata perduta ed è rimasta solo l'usanza di prepararle per le feste patronali di Sant'Agata a febbraio e della Madonna ad agosto. A Cineto Romano, per lungo tempo si è svolta una sagra dedicata alla Ciambella che veniva distribuita o spezzata e condivisa, tra i presenti il giorno di San Giovanni. In quella occasione, si seguiva la ricetta di un'anziana paesana di nome Gregoria, che prevedeva l'aggiunta di foglie di alloro nell'acqua di cottura.



CIAMBELLA DEGLI SPOSI DI ROCCA DI PAPA

Territorio interessato alla produzione
Rocca di Papa (RM)

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO La tradizionale Ciambella degli sposi di Rocca di Papa è di media grandezza, spennellata in superficie con la chiara d'uovo e arricchita con i granelli bianchi di zucchero. Gli ingredienti per la sua preparazione sono: olio extravergine di oliva, uova, zucchero, farina, liquore anisetta e cherry stock, limone grattugiato, lievito in polvere, un pizzico di sale, bicarbonato, zucchero a granelli per la guarnizione.

METODO DI PRODUZIONE Gli ingredienti vengono amalgamati in un recipiente piuttosto capiente (un tempo si utilizzavano i "massatori" di legno) o per mezzo di una impastatrice meccanica e lavorati fino a ottenere un impasto omogeneo, compatto e liscio. Una volta preparato l'impasto, si suddivide in tante piccole pagnottelle, dalle quali poi si ricavavano le ciambelle. Riposte nelle teglie (i sòli) le ciambelle vengono spennellate con la chiara d'uovo, decorate con zucchero a granelli e poi cotti al forno alla temperatura ottimale di 130-140°C per 15-20 minuti. È tradizione che, una volta cotte le ciambelle, i parenti degli sposi provvedono a ritirarle al forno per poi farle consegnare con le bomboniere degli sposi. La distribuzione segue una regola condivisa: 6 ciambelle per gli amici e il vicinato; 8 per gli invitati e i cugini; 12 per gli zii e i nonni; 24 "p'a commare de battesimu". La distribuzione è affidata a 'n riazzu o 'na riazza, generalmente nipotini degli sposi, accompagnati da un adulto: sono ben felici quando vengono prescelti, in quanto riceveranno per ogni consegna una piccola mancia in denaro.

CENNI STORICI A Rocca di Papa, tra i molteplici preparativi che impegnano una coppia di futuri sposi e le loro mamme, oltre agli abiti, i confetti e le bomboniere, non possono mancare 'e ciammelle. Una delle ciammellare più conosciute di Rocca è Piella, Pia Gentilini, la quale insieme alla figlia Anna Maria, porta avanti una tradizione di famiglia che risale a due secoli fa. Infatti Piella (1929) vanta una lunga esperienza come ciambellaia, iniziata quando aveva solo quindici anni con l'allora futura suocera, Adele Meconi in Gabrielli, madre del fidanzato Ottorino. Adele, a sua volta aveva ereditato questa tradizione dalla madre Maria. Il lavoro delle ciammellare era a conduzione familiare, con l'impegno di madre, figlie, sorelle, nuore, coadiuvate dal parentato femminile degli sposi. Tutte impegnate a impastare gli ingredienti nei "massatori" di legno. Oggi la lavorazione dell'impasto, si svolge direttamente nel laboratorio del forno prescelto dalle madri degli sposi, le quali provvedono direttamente ad acquistare gli ingredienti per 1000 ciambelle. Il forno va prenotato qualche mese prima e i giorni più indicati per la preparazione delle ciambelle escludono il venerdì, il sabato (giornate di lavoro più impegnative) e la domenica. Nel giorno stabilito ci si dà appuntamento il mattino presto e si lavora ininterrottamente fino alle 12 o alle 14 a seconda della quantità delle ciambelle. Se anche le parenti degli sposi devono dare una mano, la sposa non può e non deve farlo, perché secondo tradizione non porta bene. Ottime e croccanti, sia asciutte che bagnate nel vino, fanno sì che chi le assapora àuguri agli sposi un futuro solido.





CIAMBELLA DI SAN FILIPPO

Territorio interessato alla produzione
Contigliano (RI)

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO Morbida e di dimensioni medio grandi, la Ciambella di San Filippo ha un sapore dolce e aromatico di agrumi e cannella. Presenta la caratteristica forma a ciambella, colore esterno marrone chiaro con uvetta in superficie. Internamente la pasta tende al giallo o al bianco (in base alla quantità di uova usate) con tessitura omogenea e consistenza morbida.

METODO DI PRODUZIONE Gli ingredienti della Ciambella di San Filippo sono: uova intere, zucchero, rosolio in cannella, aroma di limone e arancia, uva passa, farina tipo 00, lievito di birra in piccola quantità, olio extravergine di oliva, latte. Tutti gli ingredienti vengono impastati con l'impastatrice meccanica a spirale per circa 20 minuti al fine di ottenere un impasto lento e morbido. L'impasto subisce una prima lievitazione per circa 40 minuti a temperatura ambiente. Successivamente si preparano delle porzioni di impasto di circa 3 etti che subiscono una seconda lievitazione per ulteriori 40 minuti, terminata la quale si procede con la realizzazione delle ciambelle formando un buco in centro, allargando man mano l'impasto. Segue una terza lievitazione di circa 1 ora, 1 ora e mezza a 40, 45°C in cella di lievitazione. La cottura avviene in forno per 15 minuti a 200°C.

CENNI STORICI Questa storica ciambella prende il nome di San Filippo, frazione di Contigliano, in provincia di Rieti, a sudest del centro abitato, verso Monte San Giovanni in Sabina, antico insediamento fortificato di Scornabeccum (riferendosi alla pianta volgarmente chiamata scornabecco). Nel 1601 Clemente VIII decretò il nome attuale del Paese, legandolo a San Filippo apostolo. Questa ciambella dalla ricetta antica, era prodotta in casa come dolce della domenica, in occasione delle festività natalizie e nel corso delle feste di paese organizzate dalla Pro Loco locale, come per esempio il Presepe vivente di Greccio, organizzato a partire dal 1972 o la Sagra della Trota al cartoccio di San Filippo, attiva dal 1990. A Contigliano, la Ciambella di San Filippo veniva e viene ancora oggi preparata nei forni locali, alcuni dei quali di origine molto antica, tanto da far chiamare una via di Contigliano: Via del Forno, dove il fornaio portava i pesanti sacchi di farina in sella a un asino.





CIAMBELLA E CORNETTINO DI PONZANO ROMANO

Territorio interessato alla produzione
Ponzano Romano (RM)

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO Le ciambelle e i cornettini di Ponzano Romano sono il risultato di un'antica ricetta che prevede la mescolanza di ingredienti dolci e salati. Il sapore risulta essere dolce in superficie grazie alla presenza della glassa di acqua e zucchero che contrasta con il sapore salato all'interno dell'impasto. Alla degustazione l'impasto è morbido all'interno, con aroma di anice e olio extravergine di oliva e croccante all'esterno. Il colore è marrone; la forma è a ciambella con un lembo centrale (detto localmente "cacchio") oppure a cornettino che è una rivisitazione "moderna" della classica ciambella.

METODO DI PRODUZIONE L'impasto per la preparazione della Ciambella e il Cornettino di Ponzano Romano è costituito dalla pasta lievitata per 24 ore, alla quale viene aggiunta la farina, l'acqua, lo zucchero, olio e lievito di birra. La Pasta madre viene posta nell'impastatrice con l'ulteriore aggiunta di sale, abbondanti semi di anice, olio extravergine di oliva, vino bianco, mistrà, margarina vegetale, lievito di birra, zucchero e farina tipo 0. Tutti questi ingredienti vengono impastati fino al raggiungimento di un impasto omogeneo, compatto ed elastico. Una volta pronto, l'impasto viene posto sopra il banco di travertino. Per la preparazione delle ciambelle viene prelevata una porzione di impasto che viene arrotolata su se stessa con le mani a formare una striscia di pasta lunga circa 30-40 cm chiusa a formare un cerchio e con un lembo di pasta sollevato e posto in senso verticale al centro della ciambella. Il lembo centrale viene anche chiamato "cacchio" (termine dialettale) perché viene "scacchiato", ovvero sollevato con le mani. Mentre per la preparazione dei cornettini l'impasto viene steso con l'ausilio di un piccolo rullo in legno (attrezzo artigianale costruito proprio per la stesura dell'impasto del cornettini di Ponzano Romano) fino allo spessore di circa mezzo centimetro. L'impasto steso viene tagliato in tanti tringolini che poi vengono arrotolati su se stessi proprio per conferire la classica forma dei cornetti. Una volta pronti, sia le ciambelle che i cornettini, vengono cotti in abbondante acqua bollente fino al loro affioramento in superficie e poi cotti nel forno a 230°C per circa 30 minuti. Dopo la cottura, ancora caldi sia le ciambelle che i cornettini vengono glassati con una soluzione densa di acqua e zucchero.

CENNI STORICI Le Ciambelle e i Cornettini di Ponzano Romano nascono da un'antica ricetta tramandata di generazione in generazione, che le testimonianze orali degli abitanti di Ponzano Romano legano a San Sebatiano, martire originario di Milano che giunse a Roma al tempo in cui infuriavano violente persecuzioni. Eroe della Militia Christi, militare e difensore della fede, si avvalse dell'amicizia con dell'imperatore Dioclezano e di Massimiano (coimperatore), per recare soccorso ai cristiani incarcerati e condotti al supplizio. Ma i due regnanti che ne reclamavano continuamente la presenza, ignoravano che il loro favorito fosse cristiano. Dioclezano, sentendosi tradito, passò alle minacce e infine alla condanna. San Sebastiano fu legato al tronco di un albero, in aperta campagna, e saettato da alcuni commilitoni. Per le sue gesta, San Sebastiano è stato eletto compatrono di Ponzano Romano e a lui sono dedicati una chiesa e il convento che costituiscono il Complesso di San Sebastiano. Ma la sua "celebrazione" avviene praticamente ogni giorno con la produzione delle famose ciambelle di Ponzano Romano chiamate anche ciambelle di San Sebastiano. Si narra infatti che la ciambella prodotta sia stata dedicata a San Sebastiano che, nel corso dei suoi spostamenti per raggiungere Roma, fu cacciato da un paese limitrofo, ma calorosamente accolto dagli abitanti di Ponzano Romano. Appena il Santo entrò nel territorio di Ponzano Romano, nel paese vicino scoppiò un forte temporale che provocò la distruzione di tutti i raccolti. Fu così che i ponzanesi vollero festeggiare l'arrivo del Santo con una ciambella ricca di ingredienti e di sapori. Con il tempo la produzione e la commercializzazione delle ciambelle prende forza presso un antico forno del paese, chiamato in passato Vapoforno. Oggi il forno pur avendo cambiato nome in Forno del Sole e cambiato gestione, non ha perso la tradizionale preparazione delle ciambelle e dei più "recenti" cornettini di Ponzano Romano.



CIAMMELLA (CIAMBELLA) DI SAN MICHELE

Territorio interessato alla produzione
Vitorchiano (VT)

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO La ciambella di San Michele è salata e ricca di semi di anice; lavorata esclusivamente a mano è di grandi dimensioni, "alta o bassa", con un diametro di circa 20 cm e un peso di circa 500 g. In superficie il colore è dorato, la crosta è croccante e sottile. La pasta interna, si mantiene abbastanza morbida, anche dopo la cottura. Per mangiarla e apprezzarne l'intenso sapore e profumo di anice, va "stozzata" con le mani (rotta con le mani) e non tagliata con il coltello. Di solito si accompagna con un bicchiere di vino bianco, con il capocollo o salumi vari, ma il "sabato della poggiata" (scampagnata), che avviene nel mese di maggio, nel corso dei festeggiamenti patronali in cui si rinnova il rito della Poggiata al piccolo santuario rupestre di San Michele Arcangelo, il santo patrono. La Ciambella di San Michele, si mangia tradizionalmente con il pecorino e le fave.

METODO DI PRODUZIONE La Ciambella di San Michele è prodotta con la farina, il vino bianco, l'olio di oliva, il sale fino, i semi di anice, il lievito madre (come accadeva in passato) o il lievito di birra. La preparazione richiede molto tempo e impegna molte persone del paese di Vitorchiano che svolgono un vero e proprio lavoro di squadra dove gruppi di persone si alternano nella lavorazione che può durare anche 2 giorni. Come prima operazione, svolta dalla prima squadra, si procede, la sera prima della lavorazione, con il bagno dei semi di anice nel vino bianco mescolati bene e lasciati riposare fino alle 3 della notte. Subentra la seconda squadra alle 3-4 della notte, che si dedica alla preparazione dell'impasto con la farina, il lievito e l'acqua posto all'interno dell'impastatrice. Si aggiungono vino bianco e i semi di anice, olio di oliva, sale, acqua aggiunta mana mano che si lavora l'impasto per almeno 40 minuti. Segue una fase di lievitazione di 2 ore all'interno dell'impastatrice, terminata la quale, parti dell'impasto vengono suddivise e riversate in un primo momento nei "bigonti" (contenitori in plastica) e poi nei banchi di lavoro, pronte per essere suddivise ulteriormente in panetti di circa 500 g, lavorati a mano da diverse persone.
Dai singoli panetti si ricavano filoni sovrapposti e chiusi poi alle estremità, bagnate con l'acqua per favorire una maggiore adesione e sigillate con 4 pressature effettuate con il collo di una bottiglia di vetro, a formare un fiore. Terminata la sigillatura, la ciambella passa alla "capa ciambellaia" che ha il ruolo di cuocere le ciambelle in abbondante acqua bollente salata. Una volta a galla, le ciambelle vengono passate in acqua fredda, messe sulle tavole di legno e panno di cotone, pronte per la fase della "scrittura", ovvero a creare delle incisioni superficiali: utilizzando un bastoncino di legno: prima un cerchio, poi delle linee verso l'esterno, allargando la ciambella. Da questa particolare operazione dipende la forma che poi viene richiesta dai paesani a seconda se piace "alta o bassa". Terminata la "scrittura", le ciambelle subiscono una seconda cottura in forno per circa 45 min.

CENNI STORICI Prodotto simbolo del paese di Vitorchiano, la ciambella, è strettamente legata al patrono San Michele Arcangelo, a cui è stato dedicato il Santuario di San Michele Arcangelo costruito nel 1358 su un colle al di fuori del centro abitato. Anticamente la patrona di Vitorchiano era la Madonna Assunta in Cielo alla quale è dedicata la chiesa principale, ma nel 1319 fu scelto San Michele Arcangelo. Sembra che a voler questo cambiamento fu il parroco del tempo che recatosi a Sant'Angelo del Gargano, in Puglia, dove era avvenuta l'apparizione del Santo, al suo ritorno abbia esternato il desiderio di proclamare S. Michele nuovo protettore del paese e di costruire una chiesa in suo onore.
Leggenda vuole, che la ciambella nasca da una rivisitazione dei tarallucci pugliesi, per via di un parroco trasferito a Vitorchiano il quale insegnò ai suoi parrocchiani, come fare la ciambella, ma con una variante: nella preparazione a posto del finocchietto selvatico si preferì sostituirlo con i semi di anice. Nel corso della festa patronale del santo patrono, è usanza portare in processione le ciambelle e mangiarle poi durante la cosiddetta "Poggiata", che consiste nel trattenersi dopo la cerimonia religiosa, durante la quale i "Festaroli" distribuiscono gratuitamente le ciambelle ai presenti che le consumano insieme al pecorino e alle fave, accompagnandole con un buon bicchiere di vino.



CIAMBELLA PASTENESE (CIAMBELLA CRESCIUTA DI PASTENA)

Territorio interessato alla produzione
Pastena (FR)

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO Dalla caratteristica forma a cupoletta con una lieve "depressione" al centro, la Ciambella di Pastena, chiamata anche Ciambella cresciuta, presenta profumo e sapore di anice ma senza risultare eccessivamente dolce. Gli ingredienti sono; farina, lievito madre, anice, uova, zucchero, sambuca, olio di semi. La parte superficiale, dopo la cottura è marrone, la pasta interna è abbastanza omogenea e compatta a volta con qualche lieve alveolatura, il colore è variabile da avorio a giallastro in base alla quantità e al colore delle uova. Il peso è di circa 150 g. Il giorno della Santissima Croce, protettrice del paese, tradizione vuole che sia preparata anche la versione più grande con una croce al centro. Ottima anche dopo qualche giorno dalla preparazione si gusta tal quale, con il latte caldo a colazione o con un buon bicchiere di vino.

METODO DI PRODUZIONE Dolce a base di farina tipo 00, un tempo prodotta in zona grazie alla coltivazione a frumento delle due pianure e grazie alla presenza di due mulini a pietra presenti in paese fino a 40 anni fa. La dose utilizzata soprattutto nel corso delle due principali feste del paese, la Santissima Croce e la festa di Maggio, è di 25 kg di farina per ogni lotto di lavorazione. La farina viene posta all'interno della madia di legno di abete, quercia o castagno, a cui viene aggiunta anice e successivamente le uova intere (25-30 uova per un impasto di 25 kg) precedentemente sbattute e l'olio di semi. Nel frattempo si riscalda un po' di acqua per far bollire lo zucchero (circa 5 litri di acqua per 6 kg di zucchero), che poi viene aggiunto alle uova e si amalgama bene. Si procede con l'aggiunta del lievito madre preparato la mattina e fatto crescere per una nottata intera e che viene ricavato da un lievito madre in genere già prodotto dall'impasto del pane, rinfrescato con acqua e farina. Una volta preparato, questo primo impasto con le uova, acqua, zucchero e lievito madre, viene aggiunto alla farina all'interno delle madie di legno. Si aggiunge anche la sambuca.
L'impasto arricchito viene lavorato a mano fino a raggiungere una consistenza non troppo dura ma abbastanza elastica e omogenea. La massa di pasta viene lasciata all'interno delle madie o riversato dentro dei contenitori di plastica e ricoperto con la pellicola per non farlo seccare e con delle coperte di lana. La sala in cui viene lasciato riposare l'impasto viene riscaldata con il camino o con la stufa. Dal pomeriggio in cui è terminata la lavorazione dell'impasto, la lievitazione dura fino alle 2-3 di notte. A questo punto, quando l'impasto risulta raddoppiato, grazie a un lavoro di gruppo delle donne di paese, nella notte si riprende la preparazione delle ciambelle, prelevando delle parti di pasta che possono pesare dai 500 g fino a circa un kg.
Queste vengono lavorate e suddivise in pezzi più piccoli che prendono la forma delle ciambelle con il buco al centro. Nel corso della lievitazione successiva, di circa 3-4 ore, si chiude lasciando una leggera fossetta al centro. Le ciambelle cresciute sono pronte per essere cotte nel forno a legna. La giusta temperatura del forno viene verificata buttando della farina che deve raggiungere una colorazione dorata e non bruciata. Il forno poi viene pulito con "jo munnl", ovvero uno scopetto ricavato dalle infiorescenze secche del mais, legate fra loro e bagnate prima di essere utilizzate. Le ciambelle vengono spennellate con l'uovo sbattuto sopra e fatte cuocere al forno per circa 10-15 minuti fino anche 20 minuti man mano che il forno diventa più debole.

CENNI STORICI Preparata in ogni occasione di festa (Natale, Pasqua, matrimoni ecc) la Ciambella di Pastena è storicamente legata alla festa del Maggio e della Santissima Croce che si tiene tra il 30 aprile e il 3 maggio e la festa patronale di San Sinforo, che si celebra alla fine di settembre. In particolare, durante la festa della Santissima Croce, il paese vive ancora oggi la tradizione di portare "la sclepa", ovvero un'offerta. Di solito, è il Mastro della festa – un volontario che ne gestisce l'organizzazione – a raccogliere sia le ciambelle o altri dolci tipici, oppure gli ingredienti necessari a prepararli. La sera della festa, durante l'Abbusso, ovvero quando il prete bussa alla porta del Mastro di Festa arrecando la Santissima Croce, le ciambelle sono distribuite a tutti gli abitanti. In questa occasione la Ciambella di Pastena è anche quella più grande e con la croce al centro, simbolo cardine per la festa della Santissima Croce.
La ricetta è stata tramandata fra le donne del paese che da oltre 100 anni, per un mese si dedicano alla preparazione delle ciambelle, accompagnando ogni momento con i canti e le preghiere dedicate alla Santissima croce affinché l'impasto cresca al meglio.



CIAMBELLA SALATA DI CASPERIA

Territorio interessato alla produzione
Casperia, Contigliano (RI)

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO La Ciambella salata di Casperia è morbida e soffice, con una superficie color crema con evidenza di semi di anice. Le dimensioni sono medio grandi; il gusto è salato e di anice. Internamente la pasta è bianca o giallastra con tessitura omogenea e leggermente occhiata.

METODO DI PRODUZIONE Gli ingredienti sono: uova intere, latte, vino bianco, anice, gocce di liquore di anice (sambuca), sale, lievito di birra o chimico in polvere o tradizionalmente lievito madre, farina 00 e olio extravergine di oliva che garantisce morbidezza all'impasto. Tutti gli ingredienti vengono impastati con l'impastatrice meccanica a spirale per circa 15 minuti al fine di ottenere un impasto compatto e omogeneo. L'impasto subisce una prima lievitazione per circa 20 minuti alla temperatura ambiente. Successivamente si preparano delle porzioni di impasto che si lasciano lievitare per almeno un'altra ora. La cottura avviene in forno per 20 minuti a 260°-270°C.

CENNI STORICI La Ciambella di Casperia è un prodotto tipico del comune di Casperia e che oggi viene preparata anche nel comune di Contigliano presso l'antico forno del paese, gestito da una famiglia che ha ereditato la ricetta dalla precedente fornaia, originaria di Casperia. La signora Annunziatina, fortemente attaccata alle usanze dolciarie di Casperia, ha da sempre preparato la ciambella salata, molto apprezzata anche dai cittadini di Contigliano. A Casperia questa ciambella è legata a Sant'Antonio Abate, festeggiato a gennaio in ogni angolo della provincia reatina, dove le ciambelle, insieme ai tortoli, vengono distribuite ai passanti.



CIAMBELLA SCOTTOLATA DI CORI

Territorio interessato alla produzione
Cori (LT)

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO Ciambella friabile e leggera che si caratterizza sia per la forma irregolare a fiore o "a canestro", sia per l'impiego dell'uovo fra gli ingredienti. S prepara con farina di grano tenero, uova intere, olio evo o di arachidi, zucchero, lievito.

METODO DI PRODUZIONE Le Ciambelle scottolate di Cori vengono prodotte amalgamando la sera prima tutti gli ingredienti. L'impasto viene poi lasciato all'interno della planetaria in modo da favorire una lievitazione naturale per almeno 12 ore. Il giorno successivo l'impasto viene lavorato sempre all'interno della planetaria per circa 1 ora aggiungendo man mano olio extravergine di oliva fino a ottenere un impasto omogeneo e liscio. L'impasto viene posto sul banco in marmo per la lavorazione manuale che consiste nella formazione di filoncini lunghi circa 15 cm sui quali vengono praticati lungo i lati tre tagli e poi richiusi alle estremità a formare una ciambella. Le ciambelle vengono lasciate riposare per circa 15 minuti su tavole di legno e successivamente cotte in acqua bollente. Una volta bollite vengono poste ad asciugare per 3-4 ore circa e poi cotte in forno a gas per 50 minuti circa a 230°C.

CENNI STORICI La ricetta risale agli anni '50, quando la signora Luisetta, con il marito Quinto Ciardi, avviarono un piccolo forno a legna nel centro di Cori. La ricetta, insieme ad altre, è stata ritrovata in una vecchia agenda del 1973.



CIAMBELLA SERRONESE

Territorio interessato alla produzione
Serrone (FR)

DESCRIZIONE 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.

METODO DI PRODUZIONE La preparazione della Ciambella serronese ha inizio con l'impiego del lievito madre, la cosiddetta "biga" (a sua volata ricavato dall'impasto precedente), che prima di essere riutilizzato viene rinfrescato e posto a lievitare per 1-2 ore circa in cella di lievitazione. Si prepara l'impasto della ciambella a base di farina tipo 00, uova (300 g/kg di farina), olio extravergine di olia, 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, e 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.

CENNI STORICI 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. È un prodotto tipico della cucina del posto, che si mangia tradizionalmente la domenica di Pasqua accompagnata con i salumi e formaggi, ma anche con marmellate e cioccolata. La ricetta della Ciammella Serronese ha dunque origini molto antiche ed è tramandata oralmente. 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 solevano metterla sulla testa del proprio marito il giorno delle nozze, come sigillo della loro unione. Altre tradizioni invece indicano la ciambella come alimento che accompagnava le fatiche nei campi. La sua particolare forma permetteva alle donne di indossarla come un bracciale e mangiarla di quando in quando mentre erano impegnate nei lavori agricoli e durante il tragitto per arrivare ai terreni: "la "ciammella" (infilata a mo' di bracciale) veniva mordicchiata camminando. Un antico bar di Serrone ancora oggi produce la famosa ciambella almeno una volta a settimana, impastata e lavorata seguendo la ricetta che è stata tramandata in famiglia dalla bisnonna dell'attuale proprietario, bollita in una gigante "cottora", il tegame di rame che veniva usato per cuocere il cibo sul fuoco.



CIAMBELLE AL VINO

Territorio interessato alla produzione
Lazio

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO Ciambelle dolci di colore marrone chiaro, a base di farina, lievito, uova, zucchero, vino bianco, scorza di limone, burro o olio extravergine di oliva, vaniglia e sale; consumate tradizionalmente dopo i pasti e accompagnate da un buon bicchiere di vino dolce, tipo Vin Santo.

METODO DI PRODUZIONE Si mescolano gli ingredienti lavorando l'impasto fino a renderlo omogeneo e morbido (alcune preparazioni prevedono l'utilizzo anche di scorza di limone e vaniglia). Mediante lavorazione manuale vengono create delle striscioline di pasta, unite all'estremità. Le ciambelle così ottenute vengono cotte in forno a 240-260°C, per 20 minuti circa.

CENNI STORICI Si tratta di un dolce tipico dell'intera regione Lazio, frutto di una cucina povera e fatto di ingredienti di facile reperibilità. La ricetta, tramandata oralmente, risale ai tempi in cui il contadino si concedeva il lusso di trattenere per sé un po' di vino per uso domestico. Ne esistono due versioni, una morbida e l'altra, più comune, "a biscotto". La tradizione fa risalire la produzione di questi gustosi dolci al XVII secolo quando, in occasione della vendemmia, era consuetudine onorare le mense dei nobili con i prodotti tipici del lavoro della terra, tra cui i dolci.



CIAMBELLE CON L'ANICE

Territorio interessato alla produzione
Lazio

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO Ciambelle dolci e fragranti di forma tondeggiante di colore dorato, ottenute dalla lavorazione di farina di grano tenero tipo 00, vino bianco, olio extravergine d'oliva, anice e sale.

METODO DI PRODUZIONE Si mescolano gli ingredienti a mano o con l'impastatrice e si pone a lievitare l'impasto per 4-5 ore. A fine lievitazione si lavora l'impasto fino a ottenere delle striscioline di pasta, unite all'estremità a formare le ciambelline. La cottura avviene in forno pre-riscaldato a 200-250°C. Le Ciambelle all'anice si caratterizzano per l'aroma più o meno intenso di anice.

CENNI STORICI Il prodotto vanta nel Lazio una lunga tradizione ed è consuetudine offrirlo in occasione delle varie sagre locali o nei ristoranti, a fine pasto. La sua ricetta, tramandata oralmente, presenta nella proporzione degli ingredienti, piccole varianti da paese a paese. Notizie su questa preparazione sono rintracciabili nell'archivio storico di Magliano Sabino, in provincia di Rieti.

CIAMBELLE DA SPOSA

Territorio interessato alla produzione
Antrodoco, Cittaducale (RI)

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO Ciambella dalla caratteristica forma a rosa, conferita dai tagli fatti sulla superficie dell'impasto prima della cottura in forno. È preparata con farina di grano tenero tipo 00, uova, olio di oliva e sale. La superficie è ricoperta da una glassa bianca ottenuta spennellando lo zucchero

METODO DI PRODUZIONE Gli ingredienti vengono amalgamati e impastati con l'impastatrice meccanica. Si formano le ciambelline e si versano in acqua bollente per 10 minuti circa. Quando vengono a galla, si scolano e si lasciano asciugare. A questo punto si intaglia con un coltello la superficie, lungo i bordi, si predispongono le ciambelle nelle teglie e si lascia cuocere in forno alla temperatura di 280°C. Crescendo nel forno si aprono a formare delle caratteristiche rose. L'operazione finale prevede di far rotolare le ciambelline nello zucchero a velo disciolto o albume d'uovo per conferire loro la caratteristica colorazione bianca.

CENNI STORICI La metodologia di preparazione è rimasta invariata dai tempi in cui la madre della sposa le preparava e le mandava a casa dello sposo insieme alla dote. I tagli sull'impasto venivano effettuati alcuni giorni prima del matrimonio, in occasione del rito di preparazione del letto nuziale e veniva distribuita, poi, agli invitati. Ancora oggi è tradizione presentarla al rinfresco offerto dalla sposa, in occasione del matrimonio. La glassa bianca della superficie richiama, infatti, il colore classico della purezza.



CRESPELLE DI MAENZA

Territorio interessato alla produzione
Maenza (VT)

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO Prodotto dolciario a base di farina, lievito naturale e lievito di birra, limone grattugiato e in succo, uvetta, latte, sambuca, mandorle, pinoli, acqua, vanillina, cannella e sale. L'impasto, ben amalgamato, viene fatto lievitare fino a quando non ha raggiunto un aspetto voluminoso. Vengono preparati dei bastoncini, successivamente fritti in olio e cosparsi di zucchero.

METODO DI PRODUZIONE Gli ingredienti vengono lavorati per mezzo di una impastatrice, aggiungendovi acqua e lievito di birra precedentemente diluito in acqua calda. L'impasto viene lavorato per circa 10 minuti e lasciato lievitare per 1-2 ore ricoperto con un panno. Terminata la lievitazione, viene recuperato un po' d'impasto e lavorato a formare dei bastoncini, le Crespelle che, in seguito, si friggono in olio e si gustano spolverate con zucchero.

CENNI STORICI Collocata sulla cima del colle, appartenente alla catena dei Monti Lepini e dominata dall'imponente Palazzo Baronale, Maenza offre la scenografia ideale alle rievocazioni storiche delle festività natalizie. In questa suggestiva cittadina di origine medievale, infatti, da tempo si tiene la manifestazione "Maenza tra Presepi, Tradizioni e...", nel corso della quale si celebrano le tradizionali Crespelle di Maenza con l'omonima sagra. Si tratta di un dolce preparato in occasione del Capodanno presso le abitazioni e pasticcerie locali. Le sue origini sembrerebbero risalire al '700.



CIAMBELLA ALL'OLIO DI SANT'ANGELO ROMANO

Territorio interessato alla produzione
Sant'Angelo Romano (RM)

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO Le Ciambelle all'olio di Sant'Angelo Romano sono preparate con un impasto semplice e pochi ingredienti: farina 00, acqua, olio extravergine di oliva e sale. Non è prevista l'aggiunta di lievito. Il sapore è salato e ricco di olio di oliva; presenta una forma caratteristica circolare con decorazioni a mezza luna poste sopra. Attualmente vengono elaborate anche forme differenti a fiocco e di dimensioni più piccole. Può essere conservata per alcuni giorni.

METODO DI PRODUZIONE L'impasto a base di farina 00, acqua, olio extravergine di oliva e sale viene lavorato preferibilmente a mano su un piano di marmo. Dopo una fase di riposo di circa 2 ore, dall'impasto principale si prendono porzioni di pasta più piccole, che vengono fatte riposare per altre due ore. Da ogni porzione si tagliano delle fette e si lavorano a cordoncini di circa 2 cm di spessore. I cordoncini servono poi per "disegnare" la caratteristica e tradizionale forma della ciambella all'olio di Sant'Angelo Romano. La lavorazione prevede diversi passaggi: con un cordoncino di impasto si prepara dapprima un cerchio di circa 15 cm di diametro; poi si dispongono sopra altri due cordoncini a formare una croce. Dal centro della croce si mettono altri cordoncini (detti "uncini") a formare una mezza luna. Come da tradizione, il centro di ogni ciambella e le parti di giuntura fra i vari cordoncini vengono timbrati con un bastoncino di sambuco (in dialetto "ciammuco") che riporta all'estremità una decorazione: a fiore, a stella, mezza luna ecc, ogni famiglia ha il suo simbolo"! Le ciambelle all'olio subiscono una bollitura in acqua leggermente salata, seguita da una fase di asciugatura a temperatura ambiente su un ripiano in legno per una notte, e una seconda cottura al forno a 200-300°C per 30 minuti circa fino ad assumere il colore dorato.

CENNI STORICI Le ciambelle ("ciammèlle" in dialetto) rappresentano un forte legame con la terra di origine per tutti i santangelesi, specialmente nei periodi di festa e non mancano mai sulle tavole imbandite e nei momenti conviviali. Possono essere considerate un pane "rituale" in quanto sono tradizionalmente presenti in tutte le feste legate ad anniversari e ricorrenze. Anticamente si portavano a cuocere presso il forno comunale e per riconoscerle ogni donna timbrava le proprie ciambelle con un simbolo di riconoscimento che era stato inciso su un legnetto di sambuco, a volte tramandato da generazioni (fonte: www.senzapanna.it – Vittorio Morelli). La ricetta delle Ciambelle all'olio di Sant'Angelo Romano è riportata in forma dialettale nel libro "Sant'Angelo Romano. Storia, natura, arte e cultura, a cura del Comitato Festeggiamenti della XXXIX Sagra delle Cerase " (2001): "E ciammelle: un litru de óju casaricciu (de Santagnelu), un litru de acqua, tre chili di farina, settanta grammi de sale. Se pija 'a farina e sse fa' u solito bbuçiu mmezzu. Ce sse mette o sale, l' óju e l'acqua. Se mmassa tuttu pe' tantu tempu e po' se spezza 'a massa 'n tanti pézzi. Se mette 'a massa a repusà, drento a 'na scuèlla coperta co' 'n pannu. Dóppu 'n par' d'ora se repassenu i pézzi de massa pe' 'lliscialli e se fau repusà pe' n'are dó ora. Se repija 'n pézzu de massa pe' vvòta, se retaja a striçe de 'n paru 'e centimetri, si dà 'na ttonnata e pó se repieghenu pe' dalli a forma che tte pare. A 'stu puntu se llessenu e se fau ssuccà pe' 'na notte sana sopre a 'na spinatóra. Se cocenu 'nu furnu a docentu-docentucinquanta gradi finu a quanno non deventenu dorate." (fonte: www.poetidelparco.it).



CIAMBELLE DEL BARONE

Territorio interessato alla produzione
Anagni (FR)

DESCRIZIONE Prodotto dolciario a base di farina, zucchero, anice, vino bianco, lievito naturale, vaniglia, olio extravergine d'oliva e scorza di limone grattugiata. Prima della cottura le ciambelle vengono "lucidate" con vino e zucchero. Tutti gli ingredienti vengono mescolati manualmente all'interno di un contenitore. Si preparano a mano delle striscioline unite all'estremità, a formare una ciambella delle dimensioni di circa 2 cm di spessore e di 8 cm di diametro. Con un pennello viene distribuita una miscela di vino e zucchero sulla superficie e si infornano, in teglia, a circa 220°C. La ricetta locale viene tramandata oralmente.



CIAMBELLE N'COTTE

Territorio interessato alla produzione
Montopoli di Sabina, Poggio Mirteto (RI)

DESCRIZIONE Prodotto a base di farina tipo 00, vino rosso, olio extravergine d'oliva, sale, anice, lievito di birra e lievito naturale. L'impasto, lavorato manualmente a forma di ciambelle, viene sottoposto a bollitura in acqua per circa 10 minuti. Il sapore è salato con aroma di anice. La cottura in forno avviene a 240°C. La ricetta locale viene tramandata oralmente da generazioni.



CIAMBELLE DI MAGRO DI SERMONETA

Territorio interessato alla produzione
Sermoneta (LT)

DESCRIZIONE Ciambella a base di farina tipo 00, zucchero, olio di oliva, vino bianco, semi di anice. Tutti gli ingredienti vengono miscelati per 5 minuti nell'impastatrice, poi a mano si formano delle strisce di pasta, unite all'estremità e si cucinano in forno ben caldo (200-260°C) per 20 minuti circa. Prima della cottura le ciambelle vengono cosparse con zucchero e cannella. Tradizionalmente consumate durante la Quaresima, oggi le Ciambelle di magro di Sermoneta si producono tutto l'anno. La mancanza di uova e latte fra gli ingredienti ne faceva un cibo "di magro" da gustare nei giorni che precedevano la Pasqua.



CIAMBELLE SCOTTOLATE DI PRIVERNO

Territorio interessato alla produzione
Priverno (LT)

DESCRIZIONE Ciambelle a base di farina, zucchero, olio, acqua, ed eventualmente uova, limone grattugiato e anice. Con tutti gli ingredienti si forma un impasto da cui si ottengono delle ciambelle che, cotte in acqua bollente per circa 5 minuti e lasciate asciugare all'aria, il giorno successivo vengono cotte al forno preriscaldato a 250°C per tre quarti d'ora, fino a doratura. Il prodotto viene preparato da generazioni secondo una ricetta tramandata oralmente.

CIAMBELLE COL GELO

Territorio interessato alla produzione
Maenza (LT)

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO Prodotto dolciario a base di farina tipo 00, olio, zucchero, uova e acqua che dopo la cottura sono spennellate con uno sciroppo caldo di zucchero che, raffreddandosi, assume colore bianco, da cui il nome "con gelo".

METODO DI PRODUZIONE Gli ingredienti vengono miscelati con l'impastatrice per 5-10 minuti. L'impasto viene lasciato riposare per 20-30 minuti, dopodiché si taglia in pezzi dai quali si ricavano le ciambelle. Le ciambelle vengono fatte bollire in acqua poi, si dispongono nelle teglie e si fanno cuocere al forno per qualche minuto. Dopo la cottura sulle ciambelle viene versato dello sciroppo caldo di zucchero che raffreddandosi si solidifica sotto forma di glassa bianca.

CENNI STORICI Dette localmente ciambelle "cu gliu' gelo", queste ciambelle hanno una storia ultratrentennale e la loro preparazione è oggi affidata a pasticcerie e forni locali.



CIAMBELLE SALATE

Territorio interessato alla produzione
Antrodoco, Fiamignano, Petrella Salto (RI)

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO Ciambelle a forma di canestro, dall'aroma di anice e dal sapore salato. Vengono prodotte amalgamando gli ingredienti (farina, latte, olio extravergine di oliva, vino bianco, semi di anice precedentemente bagnati nel vino, uova, lievito naturale conservato dalla precedente panificazione e riattivato in acqua) fino a ottenere un impasto duro al limite della lavorabilità, che viene posto a lievitare per una notte intera. Al mattino l'impasto viene nuovamente lavorato, formando delle ciambelle che vengono poi cotte in acqua salata bollente, incise con un coltello in modo da conferirgli la forma a canestro e passate al forno a legna per un tempo di cottura pari a quello del pane.

CENNI STORICI La consuetudine di preparare ciambelle o "pani rituali" in occasione delle feste in onore di un santo è una tradizione molto antica, che in alcuni casi risale alle origini del Cristianesimo. Le Ciambelle salate, prodotte in alcuni comuni della provincia di Rieti nel mese di gennaio, sono dette localmente anche Coelle o Ciambelle di Sant'Antonio, perché anticamente venivano preparate in occasione della festa di Sant'Antonio, il 17 gennaio, e consegnate ai proprietari degli animali portati a benedire. Sant'Antonio Abate, santo della fertilità e dell'abbondanza, molto stimato dalle popolazioni agricole, era al centro di un culto quasi autonomo, associato ad antiche divinità pagane. La forma è data dal fatto che chi le portava le metteva al braccio. La realizzazione delle ciambelle, fatte con ingredienti molto semplici, rimanda a tempi lontani, quando ancora non si conoscevano spezie e zucchero.



CIAMBELLINE

Territorio interessato alla produzione
Lazio

DESCRIZIONE Ciambelline dolci dall'aroma di anice o vino, preparate con zucchero, poche uova, liquore d'anice, olio extravergine, vino bianco, semi d'anice, buccia grattugiata di limone, farina tipo 00 e poco lievito. Nell'impastatrice meccanica si amalgamano gli ingredienti in seguito si lavorano manualmente piccole quantità di impasto (circa 20 g) a formare strisce di pasta unite all'estremità che, disposte in teglie, si lasciano cuocere in forno a legna di fascine di leccio, alla temperatura di 180-190°C per 25 minuti circa. Dette localmente Ciammellitti allissi, per via della loro bollitura in acqua, le Ciambelline conservano una ricetta tramandata oralmente da generazioni.



CIAMMELLONO

Territorio interessato alla produzione
Provincia di Latina

DESCRIZIONE Ciambellone a base di uova, farina, lievito, vino, olio di semi, zucchero, latte, buccia grattugiata di limone e succo, mandorle tostate. Dall'impasto degli ingredienti si ottengono delle ciambelle che, messe in una teglia dai bordi alti e già imburrata, si passano al forno già riscaldato a 200°C per circa un'ora. Cotto nel forno a legna con fuoco di fascina, per la società contadina era il "dolce delle folle", immancabile nei principali appuntamenti della vita comunitaria quali battesimi, cresime, matrimoni, feste familiari. Servito a fette concludeva in genere le sette portate previste per le libagioni del giorno della trebbiatura del grano.



CIAMMELLE D'OVA

Territorio interessato alla produzione
Provincia di Latina

DESCRIZIONE Ciambelle secche a base di uova, farina, olio, zucchero, scorza di limone grattugiata. Con tutti gli ingredienti si forma un impasto da cui si otterranno delle ciambelle che verranno versate nell'acqua bollente e lasciate lì finché non tornano a galla. Il giorno successivo, dopo alcune ore di riposo, le Ciammelle d'ova vengono cotte al forno preriscaldato a 250°C per mezz'ora, fino a doratura. Sulla tradizione ultratrentennale del prodotto sono state raccolte numerose testimonianze orali.

CROSTATINO RIPIENO

Territorio interessato alla produzione
Formia (LT)

DESCRIZIONE Si impastano farina di grano tenero, uova, zucchero, latte, olio di oliva, sugna di maiale. Si riveste con questa pasta l'interno di formelle di carta, aggiungendovi sopra marmellata di albicocche o prugne locali. Le formelle ripiene vengono messe a cuocere nel forno a legna preriscaldato per 5 minuti. Si tratta di una preparazione domestica la cui ricetta si tramanda oralmente da generazioni.



CIAMBELLINE AL VINO NOCCIOLATE DI CORI

Territorio interessato alla produzione
Cori (LT)

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO Queste ciambelle, dorate in superficie, leggere e friabili, sono a base di farina di grano tenero, zucchero, nocciole, vino rosso, olio di arachide, sambuca, vermouth, cacao lievito. Le Ciambelline al vino nocciolate di Cori prendono il nome dalla presenza di una nocciola tostata posta al centro della ciambella come decorazione.

METODO DI PRODUZIONE Dopo aver amalgamato tutti gli ingredienti per circa 8 minuti nella planetaria, l'impasto viene posto sul tavolo di lavoro e lavorato a mano formando delle palline di impasto che vengono cosparse in superficie con lo zucchero e decorate al centro con una nocciola. La cottura avviene in forno a 220°C per 15 minuti e poi per altri 10 minuti a 190°C.

CENNI STORICI Le Ciambelline al vino nocciolate di Cori vantano una lunga tradizione fondate su antiche ricette. A Cori è consuetudine offrirle in occasione delle varie ricorrenze, delle feste private (matrimoni, battesimi e comunioni) o a fine pasto. Anche la produzione di queste ciambelline è legata alla storia della famiglia Ciardi che dal 1950 dedica la sua vita alla produzione del pane e dei biscotti con il nonno Ciardi che con il primo panificio, nel centro di Cori, riempiva di profumo di pane appena sfornato il piccolo paese e con nonna Luisetta che con gli ingredienti che il territorio di Cori offriva, comincia a impastare piccoli dolcetti a forma di ciambella.



CIAMMELLA ELLENESE

Territorio interessato alla produzione
Gaeta (LT)

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO Piccole ciambelle senza buco a forma di nodo semplice ricoperte di giulebbe (sciroppo denso preparato con zucchero disciolto in acqua calda e frutta, fiori o altri aromi vari). Gli ingredienti base per la preparazione sono: farina, zucchero, uova, olio extravergine d'oliva, cannella.

CENNI STORICI Si ha notizia della preparazione di questa singolare ciambella sin dall'800, secondo quanto affermano i pasticceri locali, i quali raccontano di aver ereditato la ricetta dai loro avi. È un dolce tipico delle festività natalizie e ancora oggi spicca, bianca e tenera, tra le altre preparazioni dolci, nel bancone delle pasticcerie gaetane, esorcizzando il timore dello scrittore locale Pasquale di Ciaccio che nel 1970 in "Gaeta d'altri tempi" temeva che si potesse presto perdere la tradizione: "E così, di pensiero in pensiero, ci vien fatto di domandarci per quanto tempo ancora le deliziose Ciambelle ellenesi, dal bianco giulebbe nuziale, avranno un posto nelle vetrine dei nostri pasticcieri".



CIAMBELLONE DI SANT'ANTONIO (Ciammello')

Territorio interessato alla produzione
Gallicano nel Lazio (RM)

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO Il Ciambellone di Sant'Antonio presenta forma a ciambella con le due estremità intrecciate al centro, secondo una forma chiamata "a nodo". Il colore è marrone chiaro, sapore tipico di anice e vino con i puntini neri di anice visibili nell'impasto. Si produce a partire da dicembre, perché è collegato al processo di produzione dell'olio, che anticamente veniva estratto da olive in piena maturazione. È reperibile nei forni fino a fine gennaio.

METODO DI PRODUZIONE Gli ingredienti sono: lievito madre (o pasta del pane), farina tipo 0, olio extravergine, semi di anice, vino rosso, acqua, sale. Il processo di preparazione del Ciambellone di Sant'Antonio ha inizio con il riposo del lievito madre o pasta del pane (con un po' di farina per farlo crescere) e la macerazione dei semi di anice nel vino rosso la sera prima. Una volta completate queste due fasi, comincia la lavorazione vera e propria. Si aggiungono la farina e l'olio e si mischia il tutto a mani nude per molto tempo, a metà lavorazione si aggiungono i semi macerati. Una volta pronto l'impasto, si comincia la preparazione, sempre a mani nude, uno per uno, dei ciambelloni con la tradizionale forma a nodo. I ciambelloni crudi così ottenuti vengono passati in acqua bollente per pochi secondi, per fermarne la lievitazione, e poi disposti sulla teglia da forno pronti per la cottura. Alcuni preferiscono lasciare lievitare brevemente i ciambelloni crudi su tavole di legno, prima della bollitura.

CENNI STORICI L'uso dell'anice nei biscotti salati è diffuso in Italia centrale fin da tempi antichi. È piuttosto ricorrente il consumo di ciambelle durante la ricorrenza di Sant' Antonio Abate, che cade il 17 gennaio. La particolarità della festa di Sant'Antonio a Gallicano è che il ciambellone viene distribuito direttamente dal parroco benedicente a tutti i credenti che portano a benedire animali e macchine. Esiste ancora la sagra del ciambellone come evento cittadino estremamente radicato e le memorie orali dei più anziani riportano il ciammello' almeno alla metà del XIX secolo. Attualmente pochi forni producono il ciambellone per la vendita al pubblico. Tuttavia è largamente diffusa la sua produzione in casa e taluni svolgono una preparazione casalinga per portarli a cottura nei forni locali.





CIAMBELLOTTO DI SAN FAMIANO (CIAMBELLA DOLCE CON UVETTA DI GALLESE)

Territorio interessato alla produzione
Gallese (VT)

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO Ciambella dolce di dimensioni medio grandi. Presenta la caratteristica forma a ciambella con le estremità sovrapposte; colore esterno marrone chiaro con uvetta in superficie. Internamente la pasta ha colorito tendente al giallo o al bianco (in base alla quantità di uova usate) con tessitura omogenea e consistenza morbida. Il sapore è dolce di uvetta e cannella.

METODO DI PRODUZIONE Gli ingredienti del ciambellotto di San Famiano sono: uova intere, zucchero, lievito in polvere, cannella, latte parzialmente scremato, lievito di birra, uvetta, olio di semi, farina q.b. Gli ingredienti si lavorano secondo un ordine ben preciso: uova, zucchero, cannella, olio di semi, farina, latte e i due tipi di lievito sciolti nel latte, uvetta. Il tutto viene impastato in un recipiente di plastica o nell'impastatrice meccanica per circa 30 minuti. Segue una prima fase di lievitazione per circa 2 ore a temperatura del forno. Si procede con la formatura manuale delle ciambelle prelevando porzioni di impasto di circa 3 etti e mezzo. Le ciambelle vengono riposte nelle teglie da forno e lasciate lievitare per un tempo variabile, che corrisponde al tempo in cui la ciambella raddoppia il proprio volume. Si tratta di una fase molto importate in quanto questa lievitazione deve avvenire nel modo corretto. La cottura avviene in forno per 15 minuti a 190-200°C con successiva spennellatura a caldo di acqua e zucchero per conferire lucentezza alla parte esterna della ciambella.

CENNI STORICI Prodotto secolare la cui preparazione e nome rimandano al Santo patrono del paese di Gallese, San Famiano, frate cistercense di origine tedesca che fu per molti anni eremita in Spagna. Nato a Colonia nel 1090 venne chiamato Quardo e più tardi Famiano per la fama acquistata con i miracoli da lui fatti. Il frate è molto venerato a Gallese, in provincia di Viterbo, dove morì l'8 Agosto del 1150. Il culto del Santo e la custodia delle due chiese sono affidati alla confraternita di San Famiano che dopo la ricostituzione nel 1990, ogni mese di agosto organizza la processione e il palio dedicati al Santo. Si tratta di un evento molto sentito dai gallesi che tradizionalmente festeggiano con il ciambellotto distribuendolo a tutte le famiglie. Esiste una particolare tradizione tra i giovani del paese: chi compie 25 e 50 anni è responsabile dell'organizzazione della festa dedicata al santo patrono ed è tenuto a portare casa per casa le ciambelle insieme a un piccolo dono, in modo che ogni famiglia nel giorno della festa abbia la sua ciambella dolce. A Gallese la produzione del Ciambellotto di San Famiano (Ciambella dolce con uvetta di Gallese) avviene presso alcuni forni storici attivi già dai primi del '900 e che hanno recuperato la ricetta tradizionale dalle famiglie del posto.



CIAMMELLOCCO DI CRETONE

Territorio interessato alla produzione
Cretone, Palombara Sabina (RM)

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO Il Ciammellocco di Cretone, frazione di Palombara Sabina, è particolarmente ricco di ingredienti, quali farina, lievito madre di antica produzione, anice, olio extravergine di oliva, vino bianco, buccia di limone grattugiato e spremuto, liquore di anisetta, mistrà, sale, lievito per dolci, uova. Si caratterizza per una lievitazione naturale e piuttosto lunga. Occorrono circa due giorni per preparare il Ciammellocco di Cretone. Presenta la classica forma a ciambella, pasta friabile, colore interno giallastro e colore esterno dorato tendente al marrone scuro e sapore non particolarmente dolce in cui prevale il sentore di anice. La produzione avviene tutto l'anno e soprattutto durante le festività religiose (Natale, Pasqua, ecc) e convivi familiari (matrimoni, battesimi, cresime, ecc); ideale se accompagnata da un buon bicchiere di vino.

METODO DI PRODUZIONE Come prima fase del processo produttivo, la sera precedente l'inizio della lavorazione del Ciammellocco di Cretone, il lievito madre deve essere necessariamente "rigenerato" aggiungendo dell'acqua tiepida e un po' di farina. Il lievito madre rigenerato viene raccolto in un recipiente e posto a lievitare per una notte intera a temperatura ambiente all'interno di una antica madia di legno. Il giorno successivo vengono sbattute le uova a cui si aggiungono tutti gli altri ingredienti compreso il lievito madre rigenerato. Tutti gli ingredienti vengono impastati manualmente in modo energico fino a ottenere un impasto ben compatto e omogeneo. Dalla massa di pasta si staccano i "massoni" di 3-4 kg l'uno, ricoperti con teli di cotone e posti a lievitare all'interno della madia di legno per 1 ora circa. Dai massoni lievitati vengono prelevati altre sezioni di pasta lavorate a mano fino a ottenere la classica forma della ciambella. Le ciambelle vengono, poi, cotte in acqua bollente leggermente salata; appena risalgono in superficie vengono scolate e poste ad asciugare e a raffreddare su un telo per qualche ora. Una volta raffreddate vengono spennellate in superficie con l'olio extravergine di oliva e posta a lievitare per una notte intera. Dopo questo periodo vengono cotte al forno a legna per circa 1 ora.

CENNI STORICI La realizzazione delle ciambelle, fatte con ingredienti molto semplici, rimanda a tempi lontani, quando ancora non si conoscevano spezie e zucchero. In particolare dalle testimonianze orali raccolte emerge che la preparazione del Ciammellocco di Cretone risale almeno ai primi del '900. Dolce a forma di ciambella con il buco fatto con pasta ben lievitata da intingere nel latte o nel vino. Cotto nel forno a legna, per la società contadina era il "dolce delle folle", immancabile nei principali appuntamenti della vita comunitaria quali battesimi, cresime, matrimoni, feste familiari. Dolce povero della tradizione di Cretone, una frazione di Palombara Sabina, che si potrebbe ricollegare a quei "pani rituali", di cui parla Camporesi, studioso delle tradizioni popolari, frutto della rielaborazione della ricetta del pane alla quale, per le occasioni di festa, erano aggiunti ingredienti dolcificanti. Lo stesso Camporesi afferma che "la ciambella fa parte di uno dei più diffusi generi di pani festivi rituali". Secondo alcune testimonianze, era usanza donare il Ciammellocco ai parenti e agli invitati, come bomboniera. Nel mese di settembre, grazie all'Associazione culturale "Liberamente" di Cretone, è possibile gustare e apprezzare il "Ciammellocco di Cretone" nel corso della "Sagra du ciammellocco".



CIAMMELLOCCO DI SANT'ANTONIO

Territorio interessato alla produzione
Castelchiodato, Mentana (RM)

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO Ciambella grande con la crosta di colore marrone più o meno croccante, dura e incisa in superficie, che racchiude una pasta morbida e profumata di anice.

METODO DI PRODUZIONE La produzione del Ciammellocco di Sant'Antonio richiede una lunga preparazione, fatta di lunghe lievitazioni e doppia cottura. Gli ingredienti sono: uova intere, semi di anice, zucchero, 1 bicchiere di liquore (sambuca o mistrà o un infuso di liquori detta "creola"); vino bianco, farina, "cresciuta" (lievito madre), un pizzico di sale, olio extra vergine di oliva, latte. Si parte con la preparazione della "cresciuta" che va sciolta con lo zucchero, vino bianco, olio extra vergine, liquore (sambuca o mistrà o un infuso di liquori detta creola), semi di anice e farina a cui si aggiungono le uova (15 per 1 kg di cresciuta). L'impasto, lavorato a mano, compatto e omogeneo, viene fatto riposare, ricoprendolo con una coperta di lana, per 12 ore circa (dalla sera alla mattina) e comunque fino al raddoppio del volume. Si procede staccando dei panetti di impasto che si dispongono sopra una spianatoia di legno; si formano le ciambelle con un buco grande e largo ("più il buco è grande più è bella la ciammella") e poi si cuociono in acqua bollente con il sale. Quando riaffiora, si toglie dall'acqua e si fa asciugare; si pratica un'incisione sulla superficie e si mette a cuoce in forno per la seconda cottura a 180-190°C per 30 minuti; poi si abbassa la temperatura a 150°C e si prosegue per altri 50 minuti.

CENNI STORICI Ciambella profumata e ricca di anice, sia in semi sia come liquore, il cui utilizzo nei pani, biscotti e ciambelle salate è diffuso in Italia centrale fin da tempi antichi. Il consumo del Ciammellocco e le ritualità laiche connesse (sagre) sono spesso associate alla festa di Sant'Antonio Abate, che cade il 17 gennaio. Dolce povero ma ricco di sapore, è il simbolo di una profonda e secolare cultura contadina e religiosa, dove le ciambelle rappresentano l'unione tra l'uomo e il sacro. A Castelchiodato viene festeggiato dalla confraternita dei Sant'Antoniani: era ed è usanza festeggiare Sant'Antonio con i Ciammellocchi, il panino con la porchetta e un bicchiere di vino. Ricordate poi che "i Ciammellocchi non si devono assolutamente tagliare con il coltello perché altrimenti cambia sapore; si devono spezzare con le mani!".





CIAMMELLITTI CON L'ALCHERMES/CIAMMELLITTI DI SANTA MARGHERITA

Territorio interessato alla produzione
Castelchiodato, Mentana (RM)

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO Ciambelle dal tradizionale colore rosa più o meno intenso (a seconda dalla quantità di alchermes utilizzato), di media grandezza, friabili e non troppo dolci. I Ciammellitti, si mangiano tal quali, con il latte o un buon vino dolce. La conservazione è abbastanza lunga (anche tre mesi).

METODO DI PRODUZIONE Gli ingredienti base per la preparazione dei Ciammellitti sono: farina (tipo 0-00, per dolci), da utilizzare setacciata, uova intere (6 uova per un kg di farina), vanillina, ammoniaca per dolci in polvere per rendere il ciammellitto friabile, zucchero, strutto e liquore alchermes rosso (4 bicchierini di caffè per 1 kg di farina) che conferisce il caratteristico colore rosa. Prima di iniziare la preparazione dell'impasto è importante far ammorbidire bene lo strutto a temperatura ambiente (non sul fuoco), cui si aggiunge lo zucchero e poi tutti gli altri ingredienti; in ultimo la farina setacciata. Gli ingredienti, disposti su un ripiano liscio (legno o acciaio) o lavorati all'interno di un recipiente, vengono mescolati insieme e lavorati esclusivamente a mano fino a ottenere un impasto liscio, morbido e leggermente umido. Nella fase finale, l'impasto andrà lavorato sulla spianatoia di legno. Si procede staccando piccoli pezzi direttamente dall'impasto, bucati al centro con l'indice, ripassati nello zucchero e poi lavorati per prendere la forma della ciambella. Cottura in forno a 180-190°C circa per 10 minuti.

CENNI STORICI La preparazione dei Ciammellitti con l'alchermes di Santa Margherita richiede un vero e proprio lavoro di squadra: chi si unge le mani con l'olio per staccare le porzioni di impasto appiccicoso per poi posarlo sullo zucchero; chi dallo zucchero conferisce la forma della ciambellina e la mette nella teglia. Ricche sono le testimonianze che raccontano di una lavorazione condivisa fra parenti e amiche, svolta in ambito domestico o nel forno del paese, che qui risale all'XII secolo. In passato, sulla superficie del ciammellitto si metteva l'uovo con uno straccetto di cotone e poi si ricopriva la ciambella con lo zucchero e la cottura avveniva nelle vecchie teglie in ferro. L'alchermes si prendeva dall'oste di paese: "la dose regalata era quella di due bicchierini". I Ciammellitti sono inoltre da sempre associati alla patrona di Castelchiodato, Santa Margherita di Antiochia, patrona delle partorienti, celebrata il 20 luglio. Ma i Ciammellitti non si preparano soltanto per festeggiare la Santa, sono garantiti per tutte le feste: si regalano insieme ai confetti ai matrimoni, si offrono anche per comunioni, battesimi e per il Santissimo Salvatore.
I Ciammellitti di Castelchiodato o di Santa Margherita sono stati protagonisti anche in una trasmissione dei Gambero Rosso la cui ricetta è stata presentata da nonna Gemma.
https://www.youtube.com/watch?v=aoTVvZ78e8c





CIAMMELLONE MOROLANO

Territorio interessato alla produzione
Morolo (FR)

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO Il prodotto presenta una forma a ciambella, di colore dorato tendente al marrone scuro; si caratterizza per il sapore non particolarmente dolce in cui prevale il sentore di anice. Annualmente vengono prodotti circa 800 pezzi, concentrati nel periodo pasquale; il peso medio di ciascun pezzo è di 1 kg; il periodo di conservazione è di una settimana.

METODO DI PRODUZIONE Gli ingredienti per la preparazione del Ciammellone morolano sono: 5 kg di farina di grano tenero 00, 16 uova, 1,250 kg di zucchero semolato, 1 l di latte, 500 ml di mistrà, 250 ml di sambuca, 250 ml di olio di oliva, 250 ml di vino bianco, 250 g di burro, 3 limoni grattugiati, 3 arance grattugiate, semi di anice, sale quanto basta, 25 g di lievito di birra. La preparazione del Ciammellone richiede la presenza di due persone: una dedita all'impasto e l'altra all'aggiunta degli ingredienti. Si procede sciogliendo il burro in un tegame di acciaio a fuoco lento, sciogliendo il lievito di birra in un tegame con un po' di latte caldo, sgusciando le uova in una terrina e grattugiando i limoni e le arance. In un ampio e profondo recipiente si dispone la farina a fontana con al centro le uova e si comincia a impastare aggiungendo man mano lo zucchero, il latte, il mistrà, la sambuca, l'olio, il burro, la buccia degli agrumi, il vino, il lievito, i semi di anice e il sale quanto basta. Tutti gli ingredienti vengono impastati con cura fino a ottenere un impasto morbido e spugnoso, lasciato lievitare per almeno 8-10 ore in un luogo caldo. Una volta lievitata, la pasta viene modellata a forma di ciambella e disposta su di una spianatoia di legno, onde evitare che la pasta si attacchi alle mani, è necessario bagnarle con un po' di olio di oliva. I Ciammelloni vengono cotti in acqua calda e salata (fase della scottolatura); spennellati con il tuorlo d'uovo e cotti al forno a 200°C per circa 30-40 minuti. Il tempo di cottura e la temperatura del forno sono elementi importantissimi per la riuscita del prodotto, poiché fanno sì che non risulti bruciato fuori e crudo dentro.

CENNI STORICI Il Ciammellone morolano è un dolce tipico della tradizione pasquale di Morolo. In nessun altro paese dei Monti Lepini si trova, infatti, un prodotto come questo. La peculiarità fondamentale risiede nella lavorazione, lunga e articolata, che richiede ben due giorni, ma grazie alla quale si può gustare un dolce morbido, fragrante, aromatico e facilmente abbinabile sia con il dolce che con il salato. Queste sue caratteristiche alimentari sono dovute alla presenza di ingredienti che, benché numerosi, sono di uso comune. A Morolo la preparazione del Ciammellone per il periodo pasquale è cosa antica, ma ancora viva, poiché tramandata da generazioni. Nei tempi passati, tuttavia, benché la lavorazione fosse la stessa, la cottura veniva fatta nei pochi forni disponibili nel paese. Signore anziane di Morolo raccontano che almeno 15-20 giorni prima di Pasqua cominciavano a mettere da parte le uova che le loro galline avevano ripreso a fare; si prenotavano al forno più vicino e la sera prima della cottura impastavano i Ciammelloni con l'aiuto di parenti o amiche. Li lasciavano lievitare, assicurandosi che il calore del luogo dove si trovavano fosse sempre costante (di solito accendevano il camino). La mattina all'alba li modellavano, li scottolavano (passavano in acqua bollente e salata) e, infine, li portavano al forno. Molti si chiedono perché questo dolce venisse preparato proprio a Pasqua. Ebbene, la risposta è legata al ciclo biologico degli animali; in primavera, infatti, periodo nel quale ricorre la Pasqua, vi era abbondanza di uova e di latte, fondamentali per la preparazione del dolce, proprio perché gli animali ricominciavano il loro ciclo di produzione. L'Associazione Pro Loco di Morolo organizza festeggiamenti nel periodo pasquale nell'intento di dare il giusto riconoscimento al Ciammellone, poiché esso sintetizza la tradizione e la cultura popolare di Morolo.



CIRIOLA ROMANA

Territorio interessato alla produzione
Città metropolitana di Roma Capitale

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO La Ciriola romana è un panino fragrante e morbido di circa 100 g, di forma allungata, rigonfio al centro, ricco di mollica e con la caratteristica incisione lungo il dorso. Il giorno seguente la sua cottura, in genere, è usata per crostini.

METODO DI PRODUZIONE S'impasta a lungo la farina, il lievito naturale (o il lievito di birra sciolto in acqua tiepida) e il sale, nell'impastatrice meccanica. L'impasto viene fatto riposare e lievitare per alcune ore alla temperatura del forno e lavorato nuovamente prima di formare dei filoncini di circa 100 g, rigonfi al centro. Dopo circa 30 minuti di lievitazione, i panini vengono incisi sul dorso e infornati. La cottura dura 20-30 minuti a 275-280°C.

CENNI STORICI Varia è l'etimologia del nome riconducibile a questo gustoso panino. Alcuni autori fanno riferimento alla locuzione latina cereola (candela), che richiamerebbe il colore giallo della mollica; secondo altri è forte il richiamo alla ciriola, un tipo di anguilla che anticamente si pescava nel Tevere. Da qui, anche, la parola romana 'ciriolare', ovvero sgusciare di mano come un'anguilla. Inoltre proprio per il suo accostamento a un'anguilla, la Ciriola romana, viene detta anche "anguilletta". Fragrante e abbondante di mollica, la Ciriola romana, era il panino degli operai e dei manovali di cantiere. In molti bar veniva preparato con ogni sorta di ripieno: prosciutto, mozzarella, formaggio, tonno e carciofini. La Ciriola è citata nell'Atlante dei Prodotti Tipici Italiani. Il Pane (INSOR, 1995).



CROSTATE E PASTE DI VISCIOLE DI SEZZE

Territorio interessato alla produzione
Sezze (LT)

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO Crostate e Paste di visciole di Sezze presentano la medesima forma ovale o tonda e si differenziano solo per le dimensioni. Gli ingredienti e la metodologia di preparazione sono i medesimi. Composte da uova, zucchero, strutto, buccia di limone grattugiato, farina e marmellata di visciole. Uniscono alla dolcezza della pasta frolla il gusto ricco, pungente e leggermente amaro della marmellata di visciole.

METODO DI PRODUZIONE Si forma un impasto morbido con gli ingredienti (farina, uova, zucchero, strutto, buccia di limone grattugiata), si imburrano gli stampi e vi si pone la quantità di pasta necessaria a ottenere le Crostate o le Paste, allargandola con le dita fino a coprire tutta la superficie dello stampo, quindi, si fa cadere all'interno di questo impasto una buona quantità di marmellata di visciole, si decora con striscioline di pasta, si spennella con uovo battuto e si mette in forno preriscaldato a 200°C per circa 30 minuti.

CENNI STORICI Dolci tradizionalmente preparati in ambito domestico in occasione di particolari festività. La presenza di pasticcerie e forni artigianali locali, prevalentemente a conduzione familiare, ha permesso di valorizzare attraverso questa preparazione i frutti del visciolo, un albero che cresce spontaneamente sui Monti Lepini alla base di diverse ricette locali. La preparazione di marmellate risale agli inizi del '900, quando cominciò a diffondersi l'uso dello zucchero in cucina. Localmente la marmellata di visciole viene denominata "amarascata" per via del sapore del frutto che tende all'amaro.



COÈLLE

LEGAME CON
LA BIODIVERSITÀ

Territorio interessato alla produzione

Borgorose, Concerviano, Fiamignano, Marcetelli, Pescorocchiano, Petrella Salto, Varco Sabino (RI)

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO Le Coèlle sono rustici natalizi e pasquali, parte della cucina tradizionale di Fiamignano e degli altri comuni del Cicolano, in provincia di Rieti. Gli ingredienti base per l'impasto sono lo strutto, l'olio di semi o di oliva evo, vino bianco, sale, semi di anice e farina di frumento tenero, preferibilmente della varietà locale Biancòla che conferisce alla preparazione aromi particolari e caratteristici. La Biancòla è una popolazione di frumento tenero coltivata sull'Altopiano di Rascino, a circa 1200 metri sul livello del mare. Non sappiamo quale sia l'origine del seme, ma da fonti scritte e orali raccolte alla fine degli anni '70, sappiamo che in quell'areale era l'unico "ranu" coltivato. La Biancòla è una varietà locale adattata alle zone di montagna, tipo di sviluppo invernale, con una buona capacità di accestimento, molto rustica ma che negli anni è stata lentamente sostituita da altre varietà migliorate di frumento. Però è ancora oggi molto apprezzata dalle comunità locali che circondano l'Altopiano di Rascino per l'aromaticità della farina utilizzata soprattutto come base per le preparazioni da forno.

METODO DI PRODUZIONE La ricetta storica prevede un impasto a base di strutto fuso e farina di frumento tenero di varietà Biancòla. Oggi, sia per la difficoltà di lavorare lo strutto, sia per la scarsa reperibilità della farina di Biancòla si possono sostituire gli ingredienti originali con olio di semi o di oliva e farina 00. A questi vanno aggiunti vino bianco, semi di anice e sale quanto basta. L'impasto va lavorato fino a raggiungere una consistenza morbida, dopodiché si lascia riposare per circa 2 ore. A questo punto la pasta si lavora a mano e si stende con un procedimento simile a quello delle ciambelle, ottenendo dei "salamini" di pasta lunghi di circa 6-7 cm che si chiudono facendo un doppio giro, una sorta di otto sigillato nei due punti di contatto esercitando una pressione maggiore con le dita (qualcuno possiede una chiave per questa operazione). Questa è la forma data per produzioni domestiche di modiche quantità, mentre i forni o i ristoranti, attribuiscono alle coèlle una forma semplificata con un solo punto di chiusura. Per evitare che l'impasto si sfaldi, le Coèlle vengono calate una per volta in acqua bollente fin quando non risalgono in superficie. La cottura è a occhio o come dicono dalle parti di Fiamignano, "a sentimento". Quando salgono a galla si levano, si asciugano e poi si cuociono in forno per una ventina di minuti, fino a doratura o a piacere a seconda che si preferiscano più morbide o più fragranti.

CENNI STORICI Le Coèlle prendono il nome e la forma originale da una sorta di gancio di legno che faceva parte dei finimenti del basto degli animali da soma e che serviva a fissare le funi che tenevano fermo il carico. Non ci sono notizie certe sull'origine di questo rustico offerto nelle case durante il periodo natalizio o pasquale, solo la certezza che sia associato alle feste principali del calendario liturgico cristiano, all'ospitalità e alla convivialità. Gli ingredienti derivano dalla lavorazione del maiale, spesso allevato in casa, di cui c'è una lunga tradizione nella regione del Cicolano e all'impiego della farina di frumento tenero Biancòla, varietà locale storicamente coltivata sull'Altopiano di Rascino.
Oggi, qualcuno preferisce sostituire lo strutto con l'olio di semi o di oliva per semplificare la lavorazione. Anche le variazioni di forma e dimensione sono dovute a questioni di tempo e di quantità prodotte perché la fase di bollitura richiede molta attenzione. La Pro Loco di Fiamignano ha raccolto e trascritto questa ricetta e il metodo di lavorazione nei primi anni '70 del '900 per riproporla durante l'annuale Sagra della Lenticchia di Rascino. Negli anni però, di fronte al crescente numero di avventori e alla complessità della lavorazione del prodotto, le Coèlle sono state a malincuore espunte dal menù della festa. Ancora oggi le Coèlle sono preparate in casa ma è anche possibile gustarle nei ristoranti o acquistarle presso laboratori e forni a carattere commerciale in tutto il territorio di Fiamignano e dei comuni limitrofi.



CORNEGLIE DI CORENO AUSONIO

Territorio interessato alla produzione
Coreno Ausonio (FR)

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO Le Corneglie di Coreno Ausonio sono gustose frittelle a base di patate lesse e farina che possono essere mangiate come un dolce zuccherato in superficie e aromatizzato con la cannella o come bocconcino per accompagnare salumi tradizionali o formaggi sia freschi, sia stagionati. Si presenta come una ciambellina fritta, di colore variabile da dorato a marrone in superficie, con un impasto morbido e soffice.

METODO DI PRODUZIONE Gli ingredienti per la preparazione delle Corneglie di Coreno Ausonio sono patate, farina tipo 00, lievito madre (anche di produzione pluriennale) sale, per la versione salata; cannella, buccia di limone e/o arancia, uva sultanina o uva passa per la versione dolce. Le patate vengono bollite, schiacciate ancora calde con lo schiaccia patate o con una forchetta; si aggiunge del sale q.b.
Per la preparazione delle corneglie la proporzione tra patate e farina in genere è 50/50, ma in alcuni casi e come avveniva tradizionalmente in passato, la quantità di farina, può variare a seconda della consistenza e dall'umidità della patata. L'impasto e l'amalgama dei due ingredienti avviene a mano in un recipiente abbastanza capiente o sulla spianatoia di legno, fino a ottenere un impasto compatto, omogeneo e abbastanza denso. Segue una fase di lievitazione di 12- 24 ore nel corso della quale l'impasto viene unto con olio extravergine e bagnato con dell'acqua al fine di renderlo umido e scivoloso. Dall'impasto vengono poi prelevate piccole porzioni di pasta, da lavorare a mano per conferire la classica forma a ciambellina, mantenendo però un aspetto irregolare. Le ciambelline vengono fritte in abbondante olio. Per effetto dell'impasto umido e della temperatura dell'olio, sulla superficie si formano delle piccole escrescenze che ricordano dei cornetti, chiamati localmente "corneglie", termine dal quale deriva il nome storico del prodotto.

CENNI STORICI Le Corneglie di Coreno Ausonio sono una pietanza da gustare dolce o salata. Di origine povera, sono tipiche del basso Lazio, in particolare nel comune di Coreno Ausonio, dove si preparano nel periodo natalizio. Tradizionalmente le Corneglie nascevano come frittelline salate, arricchite con le patate del proprio campo per renderle più sostanziose. Si mangiavano durante le feste insieme ai salumi preparati in casa (salsicce, prosciutto e guanciale) per l'inverno da quelle famiglie che allevavano il maiale nel cortile. Con il tempo la ricetta ha subito qualche variazione. Sono stati aggiunti ingredienti pregiati come la cannella, la buccia di arancia e/o limone, l'uva passa, l'uva sultanina e lo zucchero spolverato in superficie. In questo modo è nata la versione dolce delle Corneglie aromatizzate alla cannella e agli agrumi.
Da alcuni anni l'Associazione Korinem di Coreno Ausonio e la Pro Loco, con il patrocino del Comune, festeggia il giorno dell'Immacolata Concezione con il suo consueto evento "Mercatino di Natale e Sagra dei Corneglie".

DOLCE DI PATATE

Territorio interessato alla produzione
Leonessa (RI)

DESCRIZIONE Prelibatezza della cucina leonessana, ha la forma di un ciambellone ed è ricco di ingredienti: cioccolato a pezzetti, uvetta, noci tritate, patate lesse, rigorosamente di Leonessa, uova e lievito per dolci. Viene prodotto lavorando il burro con lo zucchero e aggiungendo man mano tutti gli ingredienti. L'impasto ottenuto va posto in una teglia e cotto nel forno a legna. A Leonessa, località tradizionalmente legata alla produzione delle patate, è storicamente attestata la produzione del dolce di patate, detto anche "pizza colle patate", nel periodo successivo alla raccolta del saporito tubero.



GLIU PANETTONO DI MAENZA

Territorio interessato alla produzione
Maenza (LT)

DESCRIZIONE Prodotto dolciario composto da farina, uova, zucchero, poco sale, burro, latte, buccia di limone grattugiata e lievito per dolci. Dopo aver ben amalgamato gli ingredienti, l'impasto viene versato in uno stampo precedentemente imburrato e spolverato di farina. La cottura avviene in forno ben caldo per circa 50 minuti. Dolce tradizionale fatto in casa, preparato in occasione del Natale. La ricetta si tramanda da generazioni e affonda le sue radici nel '700. Si tratta di un "pane dolce", un tempo riservato esclusivamente per le mense delle famiglie nobili.



CRUSTOLI DE GIRGENTI

Territorio interessato alla produzione
Antrodoco, Fiamignano, Petrella Salto (RI)

DESCRIZIONE Dolci preparati mescolando farina, uova, zucchero, latte, grappa, sale, strutto e lievito chimico fino a ottenere una sfoglia, da cui si ritagliano dei pezzi di forma e grandezza variabile che vengono fritti in olio extravergine e cosparsi di zucchero a velo. Si tratta di una preparazione domestica la cui tradizione, tramandata oralmente da generazioni, è legata alla ricorrenza natalizia e ai festeggiamenti del carnevale. Il nome deriva da una località del Cicolano, Girgenti, fondata da agrigentini che avrebbero introdotto tale preparazione nella zona.

FRITTELLINE DI MELE DI MAENZA

Territorio interessato alla produzione
Maenza (LT)

DESCRIZIONE Frittelle dolci a base di mele, farina, zucchero, olio, uova, latte, lievito per dolci, liquore all'anice, sale. Dopo avere sbucciato le mele ed eliminato il torsolo, se ne ricavano delle rondelle di circa 2 cm di spessore. Con tutti gli ingredienti si prepara una pastella e vi si immergono per alcuni minuti le fettine di mele che, successivamente, si friggono in abbondante olio caldo fino a completa doratura, e si spolverizzano, infine, con zucchero. Preparazione domestica che caratterizza il periodo di raccolta delle mele. Sulla tradizione di questo prodotto sono state acquisite testimonianze di anziani abitanti del posto.



CUZZI DI ROVIANO

Territorio interessato alla produzione
Roviano (RM)

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO Pasta fresca, lavorata a mano e dal caratteristico taglio tipo strozzapreti, tonnarello o alla chitarra. Le farine miscelate sono: grano tenero, grano duro, granturco (in quantità variabile), con aggiunta di acqua e uova intere.

METODO DI PRODUZIONE L'impasto viene lavorato a mano (o con l'ausilio dell'impastatrice meccanica nel caso di grandi quantità) fino a raggiungere una consistenza compatta e aspetto omogeneo. La pasta ottenuta viene lavorata con lo "stenderello" per formare delle strisce di circa 50 cm di lunghezza, 4-5 cm di larghezza e qualche millimetro di spessore. Si procede con il taglio tipo strozzapreti o tonnarello o alla chitarra.

CENNI STORICI La cucina rovianese è sempre stata semplice, ma buona e sostanziosa. Mangiare bene e con sazietà era un desiderio dei contadini che, però, potevano soddisfarlo poche volte l'anno, in particolare durante le feste patronali, natalizie e pasquali. I Cuzzi di Roviano, invece, rappresentavano il piatto tipico della domenica e generalmente venivano preparati con aglio, olio extravergine di oliva, pomodoro, peperoncino e formaggio ovino prodotto dai contadini del posto. I Cuzzi "co jaju", ovvero con l'aglio alla base della salsa con cui sono conditi, sono protagonisti di una sagra che dal 1995 si svolge tutti gli anni a fine luglio nel Comune di Roviano.



DOLCE ALLE FAVE DI SAN GIUSEPPE DA LEONESSA

Territorio interessato alla produzione
Leonessa (RI)

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO Dolce a forma di ciambella, a base di farina di fave e di farro. La superficie è ricoperta con fiocchi di farro soffiato. Si conserva per circa 15 giorni. Ha sapore molto dolce, pesa da 500 a 700 g.

METODO DI PRODUZIONE Gli ingredienti impiegati per la preparazione di questo dolce sono: zucchero, uova, margarina vegetale, farina di fave, mandorle, farina di farro, burro, macedonia candita, uva sultanina, miele millefiori, agente lievitante, gelatina di albicocca, farro soffiato, aromi naturali. Le fave secche sono sottoposte a macinatura grossolana e aggiunte agli ingredienti ben amalgamati, che vengono distribuiti negli appositi stampi e cotti in forno a 150°C per 45 minuti. Dopo la cottura avviene un primo raffreddamento a temperatura ambiente e si estrae il dolce dagli stampi. Per finire, si immerge il prodotto nel farro soffiato e lo si confeziona.

CENNI STORICI La tradizionale preparazione del Dolce alle fave di San Giuseppe è legata alla figura del Santo Patrono di Leonessa. Particolare rilevanza assume la farina di fave che, associata alla farina di farro e a tutti gli altri ingredienti, dà forma a un prodotto di particolare gusto e dolcezza. Le fave rappresentavano il vitto semplice e austero di San Giuseppe, cui si faceva ricorso soprattutto nel periodo di Quaresima. Secondo la tradizione il pane e le fave venivano offerte dal Santo ai poveri che egli incontrava durante i suoi viaggi o che visitava presso gli ospedali. La preparazione del Dolce alle fave, oggi avviene presso un'azienda di Leonessa a conduzione familiare, attiva da circa 50 anni.



FALIA

Territorio interessato alla produzione
Priverno (RI)

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO Focaccia di 1 kg circa, preparata con farina, acqua, lievito naturale e olio extravergine di oliva, sale grosso. Presenta forma allungata con solcature superficiali longitudinali.

METODO DI PRODUZIONE Il lievito per la preparazione della Falia si ottiene con acqua, sale, poco lievito di birra e parte dell'impasto del giorno precedente. Poi, una volta lievitato l'impasto fino a raddoppiarne il volume, si aggiunge acqua, farina e lievito di birra. Anche questo impasto, inoltre, si lascia lievitare nell'impastatrice fino a raddoppiarne il volume, poi se ne recupera 1 kg e si lavora sul banco di legno o marmo fino a ottenere una forma cilindrica lunga circa 40 cm. A questo punto, avviene un'ulteriore lievitazione avendo cura di disporre l'impasto lavorato, avvolto in teli di juta, all'interno di cassettoni di legno, e lasciandolo lievitare a temperatura ambiente fino a quando non avrà raddoppiato il proprio volume. Infine, la forma viene posta su un asse di legno e schiacciata con le mani a formare una focaccia. Sulla superficie si tracciano 4-5 linee longitudinali, poi cosparse di olio exrtavergine di oliva e sale grosso. Si cuoce nel forno per 15 minuti a 270°C.

CENNI STORICI La denominazione di Falia si affermò alla fine del XIX secolo a indicare l'evoluzione di una pizza fatta in casa, in uso almeno dall'inizio del XVIII secolo, quando era tradizione a Priverno consumarla in campagna per il pranzo, soprattutto insieme ai broccoletti, ortaggi tipici di questa area dei Lepini. Secondo una versione popolare il suo nome deriva da una fornaia di Priverno che la preparava, ossia del detto: "la fa Elia o Lia"; è stato poi nel tempo trasformato e pronunciato in "Falia". Dal 1994 ogni anno, la prima domenica di febbraio, a Priverno si tiene la tradizionale Sagra della Falia coi broccoletti.



FAVE DEI MORTI

Territorio interessato alla produzione
Provincia di Rieti

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO Le Fave dei morti hanno forma tondeggiante con diametro di circa 3 cm. Gli ingredienti sono costituiti da farina tipo 00, uova, zucchero, mandorle macinate amare e dolci, margarina, cannella, lievito naturale, pasta di mandorle, limone e vaniglia.

METODO DI PRODUZIONE Tutti gli ingredienti vengono impastati fino a ottenere un amalgama morbido, compatto e omogeneo. A questo punto dall'impasto si ricavano tanti piccoli filoncini, successivamente tagliati con un coltello in pezzetti di circa 4-5 cm, "pizzicati" singolarmente in superficie con la punta delle dita. Spolverati con lo zucchero a velo vengono cotti a 220°C per qualche minuto.

CENNI STORICI Prodotto dolciario di antica tradizione la cui preparazione è connessa alla commemorazione dei defunti. Un importante riscontro storico risale al 1891 nel libro La scienza in cucina di Pellegrino Artusi. L'autore scriveva: "Queste pastine sogliono farsi per la commemorazione dei morti e tengono luogo della fava baggiana, ossia d'orto, che si usa in questa occasione cotta nell'acqua coll'osso di prosciutto. Tale usanza deve avere la sua radice nell'antichità più remota poiché la fava si offriva alle Parche, a Plutone e a Proserpina e era celebre per le cerimonie superstiziose [...] Le fave, e soprattutto quelle nere, erano considerate come una funebre offerta, poiché credevasi che in esse si rinchiudessero le anime dei morti, e che fossero somiglianti alle porte dell'inferno".



FERRATELLE

Territorio interessato alla produzione
Antrodoco, Borgorose, Cittaducale (RI)

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO Prodotto dolciario di forma tondeggiante e poco spessore, composto di farina tipo 00, uova, zucchero, limone, liquore, burro e vaniglia.

METODO DI PRODUZIONE Si montano gli albumi e successivamente si aggiungono i rispettivi tuorli, lo zucchero, il liquore, il burro, la vaniglia e la buccia di limone grattugiata. Mescolando energicamente si aggiunge pian piano la farina fino a ottenere un impasto morbido. Al centro del ferro, precedentemente oliato e riscaldato, si versa un cucchiaio dell'impasto, poi si richiude il ferro e lo si mette sulla fiamma, avendo cura di girarlo dall'altro lato a metà cottura. Quando l'impasto raggiunge una bella colorazione oro può ritenersi cotto e, con l'aiuto di una forchetta, si stacca facilmente dal ferro e si pone in un vassoio a raffreddare. I tempi di cottura variano in relazione al tipo di ferro e all'intensità della fiamma, ma la tradizione stima il lasso di tempo necessario per recitare un "Ave Maria" da un lato e un "Padre Nostro" dall'altro.

CENNI STORICI Dolce tipico abruzzese rimasto da lungo tempo nella tradizione di questo territorio reatino che fino al 1927 ricadeva sotto l'amministrazione dell'Abruzzo aquilano, condividendone usi e abitudini culinarie. Si realizza con un impasto simile a quello del biscotto, cotto in una doppia piastra arroventata sul fuoco che, stringendo la pasta sopra e sotto per mezzo di due lunghi manici a tenaglia, dà al dolce la forma caratteristica di cialda sottile percorsa da nervature. Tra le tante varianti di disegno, la trama a rombi, o cancello, da cui prende origine il nome Ferratelle. Le famiglie nobili erano solite personalizzare i ferri, facendovi forgiare lo stemma del loro casato e le loro iniziali. Tale tradizione è passata, più tardi, nella consuetudine comune, tanto che "lu ferru" veniva portato in dote dalla donna e, nella parte centrale, recava incise le iniziali della futura sposa. Tradizionalmente le Ferratelle erano preparate e offerte in occasione del matrimonio a tutti gli invitati che si recavano a visitare la dote esposta dalla sposa. Non si hanno notizie certe circa l'origine di questo dolce, ma la tradizione di forgiare i ferri con al centro impresso da un lato lo stemma del casato o le iniziali del proprietario e dall'altro la data di fabbricazione, permette di affermare che, già alla fine del XVIII secolo, i ferri per la cottura delle Ferratelle erano largamente presenti nelle famiglie locali.





FETTARELLE

Territorio interessato alla produzione
Poggio Moiano (RI)

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO Biscotti dolci di forma trapezoidale, dalla crosta di colore nocciola-dorato, ottenuti dalla lavorazione di farina di grano tenero, uova, strutto, nocciole, zucchero, olio extravergine d'oliva, lievito e scorza di limone grattugiata. Vengono consumati insieme a latte e the, vino e liquori.

METODO DI PRODUZIONE Gli ingredienti vengono mescolati manualmente fino a formare dei filoncini, alti un paio di cm, infornati in teglie a circa 200°C. I filoncini, quindi, una volta raffreddati, vengono tagliati con il coltello in trapezi di circa 2x2x5 cm che subiscono una ulteriore cottura in forno per 5 minuti a 180°C.

CENNI STORICI Da più di 50 anni la tradizionale preparazione delle Fettarelle è tramandata oralmente di generazione in generazione. Si tratta di un dolce tipico della pasticceria tradizionale, in cui le nocciole trovano ampio utilizzo.



FETTICCIOLE NERE E BIANCHE

Territorio interessato alla produzione
Palestrina (RM)

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO Sono biscotti secchi la cui preparazione è legata alle feste natalizie. Si presentano nella caratteristica forma cilindrica e di colore marrone (Fetticciole nere) e beige (Fetticciole bianche). La loro consistenza è abbastanza compatta per la presenza del miele, il sapore è particolarmente dolce.

METODO DI PRODUZIONE La materia prima impiegata per la preparazione dell'impasto consiste in una miscela di nocciole, miele millefiori, frutta candita, cacao, farina e liquore misto per le Fetticciole nere, mandorle, miele millefiori, zucchero, pepe, farina e liquore a base di anice per le Fetticcole bianche. Per la preparazione delle Fetticciole nere le nocciole, previa bruscatura al forno per essere facilmente pelate, vengono successivamente mescolate con il miele e frutta candita e riscaldate fino all'ebollizione. Segue l'aggiunta di tutti gli altri ingredienti, impastati per mezzo dell'impastatrice meccanica per 5 minuti. L'impasto ben amalgamato e omogeneo viene riversato ancora caldo in un ripieno di marmo e suddiviso in tanti filoncini tagliati a loro volta in tanti pezzi cilindrici cotto poi al forno per 12 minuti a 150°C. Per la preparazione delle Fetticciole bianche, invece, sono le mandorle a essere bruscate, riscaldate con il miele millefiori. Segue la stessa lavorazione delle Fetticciole nere.

CENNI STORICI Le Fetticciole bianche e nere sono i dolci che da molti anni si preparano a Palestrina (RM) presso le antiche pasticcerie locali, dove la ricetta e la preparazione si tramanda di generazione in generazione. Tradizionalmente legate alle festività natalizie, le Fetticciole bianche e nere, compatte e saporite, di solito si inzuppavano nel vino per renderle più morbide, mentre in famiglia si giocava a tombola, a carte o al gioco dell'oca. È tradizione farle in quantità abbondanti, per regalarli ad amici e parenti.



FETTUCCINE

Territorio interessato alla produzione
Lazio

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO Classica pasta fresca a forma di strisce larghe circa 0,5 cm e lunghe 30 cm. Il colore è giallo per l'impiego della farina di grano duro.

METODO DI PRODUZIONE La farina di grano duro, le uova e l'acqua vengono mescolati nell'impastatrice meccanica o manualmente fino a ottenere un impasto compatto, omogeneo, liscio e abbastanza consistente. Dopo una fase di riposo di qualche minuto, la pasta viene stesa con un mattarello di legno fino a ottenere una sfoglia sottile. Dopo aver fatto asciugare la sfoglia, la stessa viene arrotolata e tagliata a mano o a macchina in tante striscioline.

CENNI STORICI Antica e varia è la cucina dei primi piatti laziali. La gastronomia del Lazio, più che a quella raffinata dei ceti elevati, deve molto alla tradizione popolare. Sembra che l'origine delle fettuccine sia da attribuire alla tradizione popolare ciociara che fin dal passato ha favorito la diffusione di infinite varietà di "fettuccine", che ad Anagni costituirono la base per il lussuoso timballo dedicato a Bonifacio VIII.



FIATONI O FIAONI

Territorio interessato alla produzione
Provincia di Rieti

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO Il dolce, sia nella forma che nella grandezza può essere paragonato a un grosso raviolo di ricotta. La pasta sfoglia racchiude un impasto fatto con formaggio di pecora unitamente a grana o parmigiano amalgamati con uova fresche.

METODO DI PRODUZIONE Viene dapprima realizzato l'impasto tra il formaggio e le uova e dopo viene fatto l'impasto classico per ottenere la sfoglia che viene stesa a mano con il matterello. La sfoglia viene tagliata a strisce larghe circa 20 centimetri nella quale viene messo l'impasto con il formaggio prelevato dal contenitore nel quale era stato prodotto ripartito in quantità variabili da circa 50 grammi fino a 70 grammi. La sfoglia, quindi, viene ripiegata sull'impasto e sagomata per ottenere la forma voluta. I Fiatoni così ottenuto vengono messi in forno e lasciati cuocere per circa 40 minuti. Normalmente, durante la cottura, il formaggio tende a traboccare dall'involucro di pasta sfoglia conferendo al Fiatone un aspetto rustico. Non è necessaria una particolare conservazione in quanto il prodotto viene consumato fresco. Il periodo in cui viene consumato particolarmente è quello relativo alla Pasqua.

CENNI STORICI I Fiatoni vengono prodotti da tempo immemore. Si racconta, però, che durante il periodo pasquale tutte le parti dure del formaggio grattugiate durante l'anno e accantonate perché non era conveniente buttarle, venissero macinate per l'impasto e utilizzate per realizzare i Fiatoni.



FILONE SCIAPO DA 1 KG

Territorio interessato alla produzione
Provincia di Viterbo e Città metropolitana di Roma Capitale

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO Filone da 1 kg preparato con la farina tipo 0, l'acqua, il lievito naturale di produzione aziendale e rigorosamente senza sale. La crosta è sottile di colore marrone chiaro; la pasta interna è bianca abbastanza omogenea e con poche alveolature.

METODO DI PRODUZIONE Gli ingredienti vengono miscelati per mezzo dell'impastatrice meccanica fino a ottenere un impasto omogeneo e morbido. Parte dell'impasto viene prelevato dall'impastatrice e lavorato manualmente a formare delle pagnotte lasciate lievitare a temperatura ambiente per qualche ora. La cottura avviene a 280°C per circa 1 ora nel forno a mattoni refrattari alimentato a con le bucce delle nocciole.

CENNI STORICI La particolarità di questo prodotto risiede nell'assenza del sale nella preparazione, ciò ne esalta la fragranza e permette la conservazione per un lungo periodo dopo la cottura. La produzione risale alla fine del secolo scorso e la ricetta si tramanda oralmente di generazione in generazione.

FRASCARELLI

Territorio interessato alla produzione
Provincia di Rieti

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO I Frascarelli sono una pasta alimentare tipica della cucina povera reatina che viene preparata semplicemente con acqua, farina e sale per formare un impasto che viene poi sbriciolato manualmente in pezzettini e condito con sughi di magro o utilizzata per minestre.

METODO DI PRODUZIONE Questa pasta fresca è preparata semplicemente spargendo un po' di farina su una spianatoia e spruzzandoci sopra dell'acqua calda, muovendola leggermente in modo da formare dei piccoli grumi. In seguito si passa il tutto al setaccio per eliminare la farina di troppo. Nel setaccio rimarranno delle piccole palline di forma irregolare che potranno essere cotte in brodo di manzo o gallina.

CENNI STORICI La ricetta è tramandata oralmente da generazioni. La tradizione vuole che fosse un piatto preparato principalmente per nutrire le puerpere nella credenza che favorisse la discesa del latte. Il nome deriva dall'uso di spruzzare acqua bollente sulla farina per mezzo di rametti con foglie ("frasche") per non scottarsi le mani. Tipica è la minestra di Frascarelli con le fave.



FREGNAQUANTI DI SEGNI

Territorio interessato alla produzione
Segni (RM)

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO Pasta fresca a base di farina e uova, impastata e tagliata a mano fino a formare code sottilissime. Caratteristico piatto della cucina locale. Vanno consumati appena tirati fuori dall'acqua di cottura e serviti con abbondante condimento, ovvero con il sugo di carne, in particolare di cinghiale, oppure con i porcini, i galletti, il tartufo o con rigaglie di pollo ruspante.

METODO DI PRODUZIONE Tipica pasta all'uovo lavorata rigorosamente a mano. La preparazione consiste in un vero e proprio rituale: si amalgama un impasto a base di uova e farina e si stende con il matterello. Al punto giusto, le sfoglie vengono arrotolate e usando un coltello adatto, con un colpo deciso e preciso della mano, si tagliano in strisce sottili. Con un movimento delicato e ritmico delle dita si sgomitolano i fili di pasta ottenuti e si lasciano asciugare.

CENNI STORICI 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. Ma è dentro le case private che le donne preparano una esclusiva specialità: i Fregnaquanti. Secondo fonti locali scritte e orali, il nome deriva da un'espressione gergale che manifestava lo stupore per la resa della pasta una volta cotta. Infatti prima della calata in acqua, la pasta sembra sempre poca ma invece, con il bollore, aumenta di volume e, allorché si versa nel piatto di portata, è aneddoto che la cuoca esclami: "Fregna, quanti (sono)!". I Fregnaquanti sono tra i piatti principali che un tempo venivano preparati in occasione della festa di San Bruno, patrono di Segni, come recita Aldo Zangrilli, nella poesia dialettale Jo giorno de San Bruno.



FRITTELLI DI RISO

Territorio interessato alla produzione
Magliano Sabina (RM)

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO Frittelle di riso di forma sferica e colore dorato, cosparse di zucchero. La preparazione prevede la bollitura del riso, lasciato raffreddare a temperatura ambiente, unito a un impasto di zucchero, farina e lievito di birra. Si lascia lievitare l'impasto per qualche minuto e poi si formano delle frittelle di varia dimensione, panate e cotte in abbondante olio.

CENNI STORICI Dette localmente Frittelli di San Giuseppe, per via della loro preparazione tradizionale in occasione della festa di San Giuseppe, il 19 marzo, ma divenute oggi un classico della cucina delle feste. La loro preparazione avviene esclusivamente a livello domestico. San Giuseppe era chiamato affettuosamente "San Giuseppe frittellaro" in ricordo, forse, del fatto che, oltre che il falegname, dopo la fuga in Egitto, avrebbe anche fatto il venditore di frittelle. L'utilizzo di una pastella lievitata è già citato a fine anni '50 da Carnacina, apprezzatissimo cuoco romano dell'epoca e, in seguito, da Luigi Veronelli, suo allievo.



GIGLIETTO DI PALESTRINA

Territorio interessato alla produzione
Palestrina (RM)

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO Biscotto leggero e fragrante, ottenuto dall'impiego di semplici ingredienti come uova, farina e zucchero. Il Giglietto, di colore dorato chiaro tendente al bianco, presenta la caratteristica forma a giglio, ricavata a mano, con tre ramificazioni, lunghezza di circa 10 cm; gusto leggero. Si conserva per circa 2 settimane.

METODO DI PRODUZIONE I procedimento per la preparazione del Giglietto di Palestrina è molto semplice così come sono semplici e pochi gli ingredienti base: uova, farina e zucchero. Poco più di 2 kg di uova vengono miscelate a 2,6 kg di zucchero, all'interno di una impastatrice, con la successiva aggiunta di 2 kg di farina. Dopo 20 minuti circa, quando il composto dal colore giallo chiaro, ha assunto una consistenza omogenea ma abbastanza lenta, il tutto viene versato in un recipiente. Una certa quantità di impasto viene prelevato, posto su un banco di acciaio spolverato con della farina, e lavorato rigorosamente a mano a forma di bastoncino. Che a sua volta viene suddiviso in tre strisce affiancate e allungate singolarmente a ottenere la caratteristica forma a giglio. Il biscotto, posto nella teglia di acciaio, viene cotto al forno per circa 10 minuti e successivamente posto a raffreddare a temperatura ambiente prima della vendita.

CENNI STORICI Il Giglietto, biscotto tipico della tradizione di Palestrina, deve il nome alla caratteristica forma a giglio, simbolo araldico della dinastia dei Borbone di Francia. Ed è proprio alla gastronomia parigina seicentesca che lega le sue origini. Urbano VIII, al secolo Maffeo Barberini, considerato l'ultimo papa che pratica il nepotismo su vasta scala, nel 1630 compra da Francesco Colonna, per 775.000 scudi, il feudo di Palestrina per poi donarlo al fratello Carlo. Alla sua morte, avvenuta nel 1644, si racconta che i principi Barberini, ottenuta la protezione della Francia, siano stati costretti a riparare alla corte di Luigi XIV in quanto accusati di aver male amministrato il denaro della Camera Apostolica. I principi si recano a Parigi portando con loro uno stuolo di segretari, paggi, cappellani, cuochi e pasticceri. Questi ultimi familiarizzano ben presto con i colleghi francesi che si dimostrano molto abili nella preparazione di questo biscotto dalla caratteristica forma a giglio, immagine simbolo dei Borbone. Tornati a Palestrina, i pasticceri del principe provano a comporre con gli stessi ingredienti, le api, simbolo dei Barberini, ma l'esperimento non sortisce lo stesso effetto e seguitano a fare il giglio, in ricordo del soggiorno in terra straniera. La città di Palestrina dedica dal 1998 a questo biscotto una sagra, che richiama ogni anno numerosi partecipanti.





GNOCCHETTI DI POLENTA

Territorio interessato alla produzione
Borgorose, Concerviano, Fiamignano, Marcetelli, Pescorocchiano, Petrella Salto, Varco Sabino (RI)

DESCRIZIONE Gnocchi di piccole dimensioni e colore giallo, preparati amalgamando farina di mais mista a farina di frumento, sale e acqua tiepida, fino a ottenere un impasto non troppo duro, da cui si ritagliano gli gnocchi. Detti anche "gnocchitti de pulenta", la loro ricetta si tramanda oralmente da generazioni, preparati impiegando le farine ottenute dai cereali maggiormente coltivati nelle campagne, anche nei territori montani e di alta collina: il mais e il frumento.



GNOCCHI DI CASTAGNE

Territorio interessato alla produzione
Antrodoco, Fiamignano, Petrella Salto (RI)

DESCRIZIONE Gnocchi preparati con patate e farina di castagne. Si dispone la farina di grano tenero e quella di castagne a fontana, dopodiché si lessano le patate, si schiacciano e si uniscono alla farina, aggiungendo noce moscata e un pizzico di sale. Dopo aver lavorato l'impasto si ricavano gli gnocchi. Gli ingredienti principali alla base di questa, ovvero le castagne e le patate, sono stati per secoli quelli che fornivano carboidrati e sostentamento alle popolazioni rurali. In particolare, la consuetudine di utilizzare la farina di castagne nelle preparazioni gastronomiche è tipica delle zone castanicole del Cicolano e del territorio di Antrodoco.



GNOCCHI DE LU CONTADINU

Territorio interessato alla produzione
Provincia di Rieti

DESCRIZIONE Gnocchi ottenuti dalla sola farina di grano senza aggiunta di patate. Per prepararli si porta a bollore dell'acqua salata nella quale si versa, poi, della farina di grano tenero. Si lavora l'impasto con un cucchiaio, si versa sulla spianatoia e si formano gli gnocchi. Pasta fresca tipica della cucina povera; la sua preparazione fa parte della cultura locale da generazioni.



GNOCCHI RICCI

Territorio interessato alla produzione
Amatrice (RI)

DESCRIZIONE Gnocchi di colore giallo e forma ovale, preparati con farina, uova e acqua calda. Quando l'impasto è ben amalgamato si formano degli gnocchi e si schiacciano tra il pollice e l'indice. Gli Gnocchi ricci sono considerati il piatto più antico della tradizione amatriciana: era il piatto tipico domenicale delle famiglie nobili. La ricetta si tramanda oralmente da generazioni e dal 2002 la Pro Loco organizza ogni anno, in primavera, l'omonima Sagra. Il condimento ideale per gli Gnocchi ricci è un sugo a base di spezzatino di castrato di pecora o di macinato misto di maiale e vitellone, da condire con parmigiano e pecorino.



GNOCCHI DI TRITELLO DI VALMONTONE

Territorio interessato alla produzione
Valmontone (RM)

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO Due semplici ingredienti, quali acqua e farina di tritello (un sottoprodotto della molitura dei cereali costituito da fini particelle di crusca, del germe, dello strato di aleurone e da farina), danno vita a una gustosissima pasta fresca lavorata a mano come una fettuccina, tagliata corta circa 5-6 cm e spessa circa 3 mm. Ancora oggi qualcuno li fa arrotolati su se stessi come spaghettoni. Il taglio corto e lo spessore è indispensabile per evitare la rottura della pasta durante la cottura. Il colore è scuro; il sapore è quello caratteristico di fibra vegetale. Tradizionalmente condita con un ragù di fagioli o pomodoro, oggi si è diffuso il condimento con alici, noci e pecorino. Il termine gnocco sembra derivare dal fatto che nell'impasto non è previsto l'impiego dell'uovo.

METODO DI PRODUZIONE La farina di tritello e l'acqua vengono impastati sulla spianatoia di legno. Si dispone la farina a fontana in modo da aggiungere man mano l'acqua che viene mischiata con la farina di tritello. Il tutto viene impastato a mano fino a ottenere un impasto compatto e ben aderente. Successivamente si forma la sfoglia con il mattarello alta circa 3 mm e si tagliano le fettuccine non troppo lunghe al fine di mantenere la compattezza della pasta anche durante la cottura in abbondante acqua bollente.

CENNI STORICI Gli gnocchi di tritello appartengono alla tradizione culinaria di Valmontone, antica città in provincia di Roma a circa 40 km dalla Capitale. Valmontone nel corso della seconda guerra mondiale è stato teatro di numerosi bombardamenti da parte degli Alleati che, sbarcati ad Anzio, per riconquistare Roma passarono da Valmontone. La maggior parte degli edifici vennero rasi al suolo e i pochi abitanti rimasti furono costretti a vivere in campagna e a cibarsi con il poco che avevano a disposizione. Ed è proprio da questa situazione di povertà e austerità che sembra avere origine la preparazione degli gnocchi di tritello, un piatto semplice e povero di ingredienti (solo acqua e farina di tritello), ma ricco di fibre e nutrienti, considerato salutare e realizzato con lo sfruttamento di un prodotto di scarto della rimacinazione del grano. Dalle testimonianze orali raccolte si apprende che in tempo di guerra le donne del paese "andavano per spiga", ovvero nei campi a raccogliere il grano e lo portavano a macinare presso il mulino locale a pietra, gestito da una famiglia del posto che alcune volte veniva ripagata per il servizio con un kg di farina pura, mentre si riportavano a casa sia la farina rimasta, sia lo scarto della macinazione, ovvero il tritello. I più fortunati utilizzavano il tritello come cibo per gli animali, chi invece non possedeva animali lo impastava con acqua per farne la pasta. L'impasto è sempre stato di acqua e farina rigorosamente senza uova dato che era uno spreco utilizzarle per gli impasti e soprattutto perché "con le uova ci si comprava il sale". Ed è proprio per la mancanza di uova che nel territorio di Valmontone questa pasta povera, pur avendo la forma di una fettuccina corta, si chiama gnocco. Gli gnocchi di tritello venivano anche chiamati "gnoccacci neri", un nome dispregiativo che richiamava la povertà e il colore dello scarto della farina con cui erano preparati. Non vi è alcuna attestazione scritta che gli gnocchi di tritello siano nati a Valmontone ma dai racconti delle anziane del paese, che hanno vissuto la guerra, al largo consumo che se ne fa maggiormente in quest'ultimo paese, dai ristoranti tipici, alle sagre, alla vendita cospicua nei negozi di pasta fresca, sappiamo che la tradizione locale nella preparazione di questo piatto è consolidata e duratura.

GLIU SANGONATO

Territorio interessato alla produzione
Comprensorio dei Monti Lepini (RM, FR)

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO Preparazione caratteristica e unica del comprensorio dei Monti Lepini, Gliu Sangonato consiste in un pane arricchito con il sangue del maiale e l'uva passa che lo rendono apprezzato anche ai bambini. Gli ingredienti con cui si prepara sono molti e piuttosto nutrienti: ½ l di sangue si maiale, 100 g di lievito madre, 250 g di strutto, 2 bustine di cannella, 2 bustine di chiodi di garofano, 250 g di uva passa, 200 g di noci intere, 200 g di nocciole intere. La forma è a pagnotta di colore rossastro.

METODO DI PRODUZIONE Questo prodotto s'impasta come il pane. Tutti gli ingredienti vengono miscelati e impastati nel cosiddetto "callaro". L'impasto viene lasciato lievitare per 2 ore circa e successivamente si preparano tante piccole pagnotte che devono lievitare ancora. Alla fine si fa cuocere in abbondante acqua salata in un paiolo per 30 muniti circa.

CENNI STORICI Si tratta di una preparazione prettamente invernale, legata all'uccisione del maiale, di cui come tutti sanno "non si butta niente". L'origine si deve far risalire agli inizi dell'800, quando la cucina ciociara era il risultato dei continui scambi commerciali e culturali con Napoli, capitale del Regno delle Due Sicilie. Da allora la ricetta si è tramandata di generazione in generazione e ancora oggi è possibile gustare questa specialità presso le famiglie in cui ancora continua il rito della macellazione casalinga del maiale.

LACNA STRACCIATA DI NORMA

Territorio interessato alla produzione
Norma (LT)

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO Pasta fresca preparata tirando a mano una sfoglia rotonda a base di farina e acqua, successivamente stracciata. Se non si consuma fresca si può essiccare e conservare per un breve periodo.

CENNI STORICI La parola "lacna" ha, nel basso Lazio, il significato generale di impasto ammassato e successivamente steso con il matterello. Numerose citazioni dalla letteratura greca e latina fanno dedurre che questo metodo di preparazione esistita con continuità dall'epoca classica: Aristofane e Orazio usano i termini làganon (greco) e laganum (latino) per indicare un impasto di acqua e farina, tirato e tagliato a strisce. Il laganum, considerato inizialmente cibo dei poveri, acquisisce col tempo tanta dignità e popolarità da entrare nel quarto libro del De re coquinaria di Apicio. Egli ne descrive minuziosamente i condimenti, tralasciando le istruzioni per la sua preparazione, fatto che lascia supporre che fosse ampiamente conosciuto. Fra gli ingredienti non è previsto l'uso delle uova, ciò risponde all'esigenza di ottenere un prodotto non deteriorabile. La preparazione di paste senza l'aggiunta di uova si perde nella notte dei tempi e c'è chi sostiene che sia stata la base, alla fine del '800, della diffusione dei pastifici.

I RECRESCIUTI DI MAENZA

Territorio interessato alla produzione
Maenza (LT)

DESCRIZIONE I Rescresciuti di Maenza sono dolcetti a forma di ciambella, composti da farina tipo 00, uova, zucchero, lievito naturale, limone, sambuca o rhum o alchermes; in alcuni casi è prevista anche l'aggiunta di latte e strutto. L'impasto ben amalgamato, liscio e compatto viene lasciato lievitare, per 2 ore o per una notte intera a seconda della procedura seguita dal produttore. Dall'intero impasto viene recuperato un certo quantitativo che viene lasciato "ricrescere" per 2 ore circa e successivamente lavorato a formare delle ciambelle più o meno grandi. La cottura avviene nel forno per qualche minuto a 250°C circa. Sono dolcetti tipici della Pasqua.

LU CAVALLUCCIO E LA PUCCANELLA

Territorio interessato alla produzione
Amatrice (LT)

DESCRIZIONE Tradizionale dolce di colore leggermente scuro, preparato da un impasto simile a quello del pane, arricchito con l'uovo, che si trova nelle due forme alternative di cavallo e di bambolina. Cotto in forno a legna, si consuma nell'arco di 5-10 giorni. Si tratta di una preparazione ancora oggi limitata all'ambito domestico, la cui storia sembrerebbe risalire agli inizi del '900, quando i giocattoli non erano così diffusi, pertanto, i biscotti destinati ai più piccoli assumevano forme vicine ai giocattoli: il cavalluccio per i bambini e la bambolina (in dialetto "puccanella") per le bambine. Si preparavano in occasione delle festività pasquali.



LA COPETA

Territorio interessato alla produzione
Provincia di Rieti

DESCRIZIONE La Copeta, detta anche Nociata, è un tipico dolce natalizio preparato con la frutta secca, macinata finemente e il miele, modellato come un piccolo rombo sottile e avvolto in foglie di alloro. Le noci e le nocciole vengono impastate con il miele precedentemente riscaldato per renderlo malleabile e cotte per 10-15 minuti. L'impasto ottenuto viene versato ancora caldo su un ripiano di acciaio o di legno e steso con il mattarello di legno. Raggiunto lo spessore di circa mezzo centimetro, l'impasto viene ritagliato in tanti rombi e avvolto in due foglie di alloro. La ricetta tradizionale è tramandata oralmente da generazioni.



MURZELLI

Territorio interessato alla produzione
Genazzano (RM)

DESCRIZIONE Tipico dolce natalizio tipico del territorio di Genazzano, i Murzelli sono ottenuti da un impasto di farina, miele e nocciole da cui, dopo una lunga lavorazione a mano, si tagliano piccoli rombi che sono poi cotti in forno a media temperatura. Il prodotto deve la sua tradizionalità alla combinazione degli ingredienti (frutta secca e miele), alla particolare manualità e abilità di persone che hanno acquisito un'esperienza nel tempo e all'originalità del gusto e della forma. La ricetta ha origini orientali.



IMBRIACHELLE

Territorio interessato alla produzione
Acquapendente (VT)

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO Biscotto a forma allungata o a ciambella, a base di vino e noci. Gli ingredienti per la sua preparazione sono: farina 00, zucchero, vino rosso o bianco, olio extravergine di oliva, cannella, lievito, noci, cacao (facoltativo), buccia d'arancia grattugiata (facoltativo), bicarbonato, cremor tartaro (facoltativo). Il colore del biscotto, dal grigio al rosso, varia a seconda dell'utilizzo di vino bianco o rosso. Particolare è l'abbinamento di sapore tra vino e noci. Si conserva per circa 30 giorni.

METODO DI PRODUZIONE Gli ingredienti delle Imbriachelle vengono miscelati insieme con l'impastatrice. L'impasto, compatto e omogeneo, viene suddiviso in tanti piccoli pezzi modellati a ciambella o a bastoncino, poi riposti sulle teglie per la cottura. La cottura avviene in forno, per 20 minuti circa, a 200°C. Terminata la cottura, si attende il raffreddamento, a temperatura ambiente, delle Imbriachelle e il successivo confezionamento.

CENNI STORICI Il dolce nella tradizione gastronomica della Tuscia non era certo un alimento di uso quotidiano, infatti, la preparazione di queste ghiottonerie era sempre legata a una festività, che nel passato rappresentava l'unica occasione per mangiare più abbondantemente e, soprattutto, piatti più elaborati e costosi. Alle festività natalizie del comune di Acquapendente è legata la tradizione delle Imbriachelle che devono il nome, all'aggiunta nell'impasto, di un buon bicchiere di vino.
Non si ha una documentazione scritta che ci permetta di datare con precisione l'inizio di questa tradizione gastronomica, ma nel comune di Acquapendente esistono panifici, gestiti da persone anziane che affermano di produrre Imbriachelle dal 1956 e di aver ereditato la ricetta dai padri che le producevano dall'inizio del '900. D'altra parte, l'uso dello zucchero, base della preparazione, confermerebbe questa datazione.
All'inizio del '900, infatti, le migliorate condizioni economiche, nonché la diffusione di questo ingrediente, che cessa di essere considerato "bene di lusso", potrebbero aver consentito anche ai meno abbienti di concedersi, nel corso delle festività, un dolce per festeggiare. Si tratta, infatti, di un "dolce dei poveri" preparato per accompagnare, a fine pasto, un buon bicchiere di vino (si inzuppavano nel vino per ammorbidirle) o da gustare, come spuntino, in occasione di merende in cantina, insieme a salumi e pesci marinati. L'uso delle noci nella preparazione di piatti tradizionali delle festività natalizie è molto diffuso in tutta la Tuscia, ne sono esempio la nociata, i maccheroni con le noci e i ravioli dolci con le noci.



LA VISCOTTA DI SAN FELICE CIRCEO

Territorio interessato alla produzione
San Felice Circeo (VT)

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO Dolce lievitato tradizionale a base di uova intere, farina di frumento tenero tipo 0 e 1, pochissimo zucchero, lievito madre, scorza di limone e di arancia, poco latte, semi di anice, goccio liquore di anice e/o Sambuca. Richiede una preparazione di quasi tre giorni, per i lunghi tempi di riposo e le varie fasi di lievitazione. Si prepara in tre forme diverse: a filoncino, destinato agli adulti, oppure a forma di anello con due uova intere inserite nel punto di chiusura (ju cellitte, "uccelletto"), donato ai bambini, oppure a forma abbozzata di una donna (la "pupa") con l'uovo al centro, per le bambine. Si presenta all'esterno di un colore simile a quello del panettone, ma la parte esterna è sottilissima e dopo la cottura quasi si sfoglia. All'interno la pasta è alveolata, di color giallo chiaro, morbida e leggera. Il profumo è fragrante e inteso. Il sapore delicato ma persistente.

METODO DI PRODUZIONE Per la preparazione si consiglia l'uso di farine di grano tenero poco raffinate o miscelate tra loro, tipo 0 e 1, pasta madre per la lievitazione, poco zucchero, 10 uova intere per ottenere 3 forme. La ricetta classica, in quanto dolce povero, non prevedeva l'uso di grassi per cui non si dovrebbe usare né burro né olio. Latte quanto basta per sciogliere gli ingredienti e olio solo per non far attaccare l'impasto durante la lavorazione.
La sera prima, in un recipiente si battono le uova intere con la pasta madre sciolta in un po' di acqua tiepida, un po' di farina e si lavora come se fosse pane. Si forma un panetto che va riposto in un contenitore, facendo attenzione che sia abbastanza capiente, perché alla fine della prima lievitazione, il panetto cresce di circa 3 volte. Il recipiente va appoggiato su un pentolino pieno di acqua bollente, facendo attenzione che venga scaldato dal vapore ma che non vada a contatto diretto con l'acqua. Il tutto va coperto con un panno pulito e spesso, anche di lana. Il panetto dovrà riposare così per tutta la notte (circa 12 ore). La mattina seguente, si lavorano le uova rimaste, la farina e si incorporano anche gli aromi, i semi di anice, scorze di limone e di arancia grattugiate, poco zucchero, un bicchierino di liquore di anice e di sambuca, e si aggiunge alla pasta già lievitata. Ottenuto questo grosso impasto, si spennella con pochissimo olio per non farlo appiccicare sulla spianatoia, così da non "maltrattarlo" durante la lavorazione. Questa fase va eseguita a mano, con grande energia e per un tempo prolungato, per favorire la formazione delle maglie interne e dare all'impasto la giusta forza lievitante. In alternativa si può usare un'impastatrice a braccia tuffanti. La pasta va toccata per capire quando ha raggiunto la levigatezza necessaria e la giusta elasticità. A questo punto il tutto va fatto riposare nuovamente per 12-16 ore. Passato il giusto tempo, si riprende, si rovescia sul tavolo da lavoro e si procede alla divisione dei pezzi, generalmente 3. Si prendono dei recipienti ampi in cui si lavorano le pezzature modellate secondo la tradizione: ad anello, a bambola o a filone. Di nuovo si lascia riposare per altre 6-8 ore. La lievitazione va seguita per evitare che l'impasto "s'accucchi", ovvero si sgonfi perdendo forza. I pezzi vanno infornati in forno ben caldo per quasi un'ora. Finita la cottura, si tirano fuori dal forno e si avvolgono in un panno di cotone o di lino per farli "schiudere", ovvero per far terminare la cottura gradualmente. La Viscotta di San Felice va tagliata con un coltello a seghetta, per far sì che la pasta delle fette si presenti ben pareggiata ed evitare un aspetto "maltrattato".

CENNI STORICI La Viscotta è un dolce di buon augurio, consumato soprattutto durante la colazione pasquale, durante la quale si accompagnava ai salumi, o nelle occasioni di festa. Non è però inusuale mangiarlo anche a Natale o come dolce a fine pasto. La ricetta è stata tramandata di madre in figlia in ogni casa di San Felice fino a qualche decennio fa. Una versione raccolta dalle "nonne" locali è stata trascritta in un volume dedicato ai piatti storici del posto. Questa raccolta di ricette è stata pubblicata nel 1996 e prende emblematicamente il titolo proprio dalla Viscotta (A. Bassani, La viscotta. Ricette di S. Felice Circeo, 1996). La Viscotta si compone di pochissimi ingredienti e rispetto a dolci pasquali simili, molto diffusi in tutta la tradizione gastronomica del Lazio e di altre regioni, si distingue per non prevede l'utilizzo di grassi animali o vegetali. Anche lo zucchero è pochissimo, proprio perché è un dolce di umili origini. La lunga lavorazione e l'uso di molte uova procurate facilmente nelle aie o nei cortili delle case contadine sono le sue caratteristiche distintive. A causa dei tempi di preparazione e della complessità del lavoro, la tradizione della Viscotta è quasi del tutto persa e oggi è tenuta viva solo da pochissimi forni locali.



FRITTELLONE DI CIVITA CASTELLANA

Territorio interessato alla produzione
Civita Castellana (RM)

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO Tra le specialità culinarie del comune di Civita Castellana merita un posto d'onore il Frittellone. È un preparato della tradizione contadina, composto di pochi ingredienti, economico e rapido da preparare. Mangiato fuori pasto, spesso si consumava a merenda, nelle cantine, insieme a un bicchiere di buon vino.

METODO DI PRODUZIONE Si tratta di pizzette ottenute sciogliendo della farina di grano in acqua, con aggiunta di sale. L'impasto è semiliquido ma gli ingredienti ben amalgamati, e il tutto va lasciato a riposare qualche ora. Dopodiché, con il cucchiaio, si versa un po' di impasto alla volta sul fondo di una padella di ferro unta con olio. La ricetta tradizionale prevede l'aggiunta finale di pecorino, ma oggi si farciscono anche con ingredienti dolci arrotolandole come cannoli.

CENNI STORICI Con il termine di "frittura" intendiamo tutte quelle preparazioni nelle quali i cibi vengono cotti per immersione completa in un grasso portato ad alta temperatura (140-170°). L'uso di questo tipo di cottura si fa risalire ai popoli antichi che usavano abitualmente l'olio d'oliva come condimento. Nella Tuscia l'uso dei fritti fa parte integrante della tradizione gastronomica. Negli anni passati, come utensili si usavano grandi padelle di ferro con lunghi manici che, per evitare che arrugginissero, non venivano mai lavate con acqua ma semplicemente pulite accuratamente con un panno. Nelle riviste turistiche degli anni '70 del '900 si fa riferimento a questa specialità includendola tra i piatti più caratteristici della città. Si ha notizia anche del suo impiego in occasione di festività locali importanti come il famoso Carnevale.



'MBRIACHELLE AL MOSTO DI CORI

Territorio interessato alla produzione
Cori (VT)

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO Le 'Mbriachelle al mosto di Cori presentano la classica forma a "ciambella" ma l'aspetto è definito "rustico" per la presenza dell'uvetta in superficie. L'impasto è friabile e molto dolce dal caratteristico sapore di mosto, fragrante e leggero al palato. Gli ingredienti sono farina di grano tenero, zucchero, mosto di vino al 20%, olio di semi di arachide, uva sultanina, burro, mandorle italiane e agente lievitante.

METODO DI PRODUZIONE Gli ingredienti si impastano all'interno della planetaria o manualmente, a seconda della quantità di impasto da lavorare. Quanto l'impasto risulta ben amalgamato e compatto viene versato sul banco di lavoro e lavorato a mano, formando piccole strisce di pasta successivamente chiuse all'estremità. Le 'Mbriachelle al mosto di Cori, così formate vengono riposte sulle teglie e infornate a 220°C circa per 15 minuti e poi per altri 10 minuti a 190°C.

CENNI STORICI Biscotti artigianali a base di mosto d'uva la cui produzione è legata alla storia della famiglia Ciardi che dal 1950 si dedica alla produzione del pane e dei biscotti, a partire da Quinto Ciardi che con il primo panificio, nel centro di Cori, riempiva di profumo di pane e dolci il paese. È all'interno di questo forno che nonna Luisetta inizia a impastare, con gli ingredienti che il territorio di Cori offriva, (vino, olio, zucchero, farina) piccoli dolcetti a forma di ciambella tra cui le 'Mbriachelle al mosto, la cui produzione è stagionale perché legata alla disponibilità del mosto d'uva nel periodo della vendemmia (da settembre a dicembre).



LEPERICCHIO E SPOSATELLA DI CAPENA

Territorio interessato alla produzione
Capena (VT)

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO L'impasto per la preparazione del Lepericchio e della Sposatella conta cinque semplici ingredienti: farina, olio extravergine di oliva, zucchero, vino bianco e mistrà. Dall'impasto semi-morbido, 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 a indicare San Marco Evangelista, e la Sposatella a forma di bambola, decorata e ornata con confettini di zucchero colorati.

METODO DI PRODUZIONE Tutti gli ingredienti, farina abbondate, zucchero, olio extravergine di oliva, vino bianco e mistrà, vengono amalgamati insieme fino a ottenere un impasto semi-morbido, liscio e maneggevole, fatto riposare 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.

CENNI STORICI L'origine del Lepericchio e della Sposatella si pensa vada ricercata nei riti della Roma pagana dove si celebravano Le Robigalie, riutali propiziatori che si svolgevano tra il 25 e il 28 aprile per chiedere la protezione delle messi da parte di Robigus, una divinità malvagia. In questo periodo il grano metteva le spighe ed era in uso rendere sacrifici per scongiurare malattie come la ruggine o carbonchio. Per questo la popolazione si recava al di là del Ponte Milvio, vestita di bianco per compiere sacrifici al dio e portare pani adornati di lauro e primizie alla Grande Madre, l'unica dea immortale che si unì al serpente Ofione dando origine all'Uovo Universale. Con il Cristianesimo e 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). Al posto dei sacrifici, i bambini recano dolci tipici. La Sposatella rappresenta la Grande Madre, simbolo di fertilità e abbondanza; il Lepericchio rappresenta l'Uovo Universale che, una volta schiuso, originò le creature viventi, il sole e le stelle. L'etimologia del termine Lepericchio (da lepre, leprottino, animale presente nello stemma della città) è da ricercarsi nell'antico nome della cittadina Leprignano diventata Capena con Regio Decreto nel 1933. Quindi un dolce 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.



LONGARINI DI CRETONE

Territorio interessato alla produzione
Palombara Sabina (RM)

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

METODO DI PRODUZIONE Si prepara la farina tipo 0, a mo' di "fontanella" con il buco al centro, sulla tavola di legno; mana 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 e grossolana (circa 5 mm di spessore) 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

CENNI STORICI Sono i racconti degli abitanti di Cretone, borgo medievale che sorge su un rilievo (167 m s.l.m.) e che ricade nel Comune di Palombara Sabina in provincia di Roma, a far rinascere la storia dei Longarini. Piatto povero, di origine contadina, in passato ha rappresentato un'importante fonte di sostentamento soprattutto per chi andava per i campi. In passato, Cretone era circondato da terreni agricoli destinati alla coltivazione del grano, soprattutto delle varietà locali da cui si ricavavano le farine grezze, molite a pietra e leggermente setacciate, usate poi per preparare il pane, i dolci e i Longarini. Testimoni locali hanno sottolineato quanto i Longarini fossero importanti nella dieta di 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 i 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 "Ciammellocco e dei Longarini di Cretone" organizzata nella prima settimana di settembre dall'Associazione culturale "Liberamente" di Cretone.





MACCARUNI CU GLI FÉRI

Territorio interessato alla produzione
Giuliano di Roma (FR)

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO Pasta fresca ottenuta impastando acqua, farina di grano duro e farina di frumento tenero in proporzioni variabili. Si tratta di maccheroni lunghi circa 25-30 cm, cavi al loro interno, talvolta sfrangiati per permettere al sugo di penetrare meglio all'interno. La cavità si ottiene arrotolando piccole porzioni di impasto intorno a un ferretto che poi viele sfilato. La lunghezza e lo spessore del maccherone varia in base "alla mano" della persona che lavora l'impasto e alla tradizione familiare. Si condisce con sughi forti e saporiti, a base di pomodoro e ragù di carni miste o funghi di bosco, e una spolverata di pecorino o formaggio di capra stagionato (marzolina). La pasta è corposa e assorbe molto bene il condimento, dando vita a piatti sostanziosi. Il sapore varia in base al condimento.

METODO DI PRODUZIONE Si inizia disponendo a fontana la farina di semola di grano duro rimacinata e quella di grano tenero. La proporzione tra le due farine può variare a seconda della mano che impasta o di fattori esterni come l'umidità dell'aria, per cui "ognuno va a sentimento": si passa da un rapporto di 50% e 50%, fino ad arrivare al 70% di grano duro e 30% di grano tenero. Si comincia a mescolare le farine aggiungendo di volta in volta l'acqua (40, 50% di acqua). Questo sistema permette di controllare meglio l'impasto ed evitare che "impazzisca". La difficoltà infatti è tutta nell'equilibrio degli ingredienti e nel dosaggio dell'acqua perché si deve ottenere un impasto che non sia né troppo duro né troppo morbido, onde evitare che il maccarune non si allunghi abbastanza oppure, nel caso contrario, non si sfili dal ferro ("non si sferra"). A questo punto la pasta "s'affina" riposando coperto almeno per mezz'ora. Ottenuta la giusta consistenza, si staccano a mano dei pezzetti di pasta che vanno lavorati finché non si allungano di qualche centimetro. Dopodiché si appoggia il ferro secondo la lunghezza, si preme in modo tale da farlo penetrare nell'impasto e si ricomincia ad arrotolare con i palmi delle mani avanti e indietro, fino a raggiungere lunghezza desiderata. Con un gesto deciso ma delicato il maccherone va sfilato dal ferro e adagiato su un vassoio facendo attenzione a non sovrapporlo agli altri per evitare che si attacchino tra di loro. A questo punto i maccheroni sono pronti per essere calati in acqua bollente e salata. Il tempo di cottura varia in base al gusto personale, allo spessore della pasta e alla sua freschezza, ma tendenzialmente il tempo ideale è di circa 6 minuti.

CENNI STORICI Piatto unico che forniva contemporaneamente carboidrati e proteine e che di solito veniva consumato in casa per il pranzo della domenica. La preparazione meticolosa richiedeva tempo e accortezza, ma dati gli ingredienti poveri, non era ritenuta una pasta adatta a celebrare le feste comandate, piuttosto era il piatto che si cucinava a Giuliano nei momenti in cui si riuniva la famiglia. I maccheroni acqua e farina si preparano in molte zone del basso Lazio e in altre regioni del sud Italia ma è meno frequente la pratica di lasciarli bucati all'interno. La peculiarità dei Maccaruni cu gli féri sta invece proprio nell'essere cavi, una forma ottenuta arrotolando la pasta intorno a un ferretto tondo e sottile. Questi ferri non erano altro che le stecche dei vecchi ombrelli rotti recuperate per questo scopo. Oggi che gli ombrelli hanno stecche quadrate, i féri sono custoditi gelosamente in ogni famiglia, in alcuni casi anche da tre generazioni. Nel 1971, per festeggiare San Biagio, Santo Patrono di Giuliano, si organizzò una prima festa in piazza in cui i Maccaruni cu gli féri vennero preparati e condivisi tra tutti i paesani. A partire dal 1997, questa festa si è trasformata in una vera e propria sagra che oggi richiama migliaia di avventori.





MACCARUNI GAVIGNANESI

Territorio interessato alla produzione
Gavignano (RM)

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO I Maccaruni gavignanesi sono una pasta alimentare tipica della cucina povera laziale che viene preparata semplicemente con farina e uova. Dall'impasto lavorato energicamente a mano viene preparata una sfoglia sottile, quasi trasparente, arrotolata e tagliata in tante strisce sottilissime. I Maccaruni sono particolarmente apprezzati se conditi con il sugo di carne di castrato e qualche salsiccia di maiale, arricchito da rigaglie (ricagli) di pollo (ora spezzatino di manzo) profumato dagli odori dell'orto; non può mancare una spolverata di formaggio pecorino ben stagionato.

METODO DI PRODUZIONE La pasta, fatta accuratamente in casa, viene sezionata in strisce finissime. Per questo sono anche noti come Maccaruni fini. La lavorazione è un autentico rito: si dispone la farina a forma circolare sopra una tavola da cucina (spianatoia); viene impastata insieme alle uova con un rapido movimento delle mani dall'alto verso il basso. Si procede energicamente ad ammassarla fin quando è pronta per essere lavorata; viene fatta riposare, e stesa con il matterello (ccannaturo) fino a ottenere delle sfoglie sottilissime, ai limiti della trasparenza. Le sfoglie vengono asciugate sopra dei panni bianchi di cotone disposti sul tavolo o sulla madia (mastra); un tempo anche sui letti. Una volta raggiunto il giusto punto di asciugatura, che solo l'esperienza riesce a individuare, le sfoglie vengono arrotolate e tagliate sulla spianatoia con un apposito coltello a lama bassa, lungo e ben affilato, fino a ottenere delle strisce sottilissime larghe al massimo un millimetro. I fili, così ottenuti, vengono disposti in strati sottili su fogli di carta-paglia poggiati su vassoi di cartone per alimenti e messi di nuovo ad asciugare all'aria coperti con teli di organza, affinché mantengano il bel colore dorato una volta completata l'essiccazione. Conservata in luogo molto asciutto e areato, la pasta ottenuta può essere consumata anche dopo alcuni giorni senza che né il gusto, né la consistenza risultino modificati. La cottura è una calorosa testimonianza dell'antica vita domestica: i sottili fili di pasta ben essiccati vengono buttati con molta delicatezza in un recipiente con abbondante acqua in ebollizione. Un tempo per questo scopo si utilizzavano recipienti di rame con manico ricurvo (cottorella) appesi a un gancio posto all'interno del camino. Grazie alla loro sottilissima conformazione il tempo di cottura è brevissimo, uno o due minuti.

CENNI STORICI I Maccheroni alla gavignanese, in dialetto "maccaruni", sono una delle più antiche ricette culinarie del Lazio centrale. I documenti più antichi a riguardo risalgono alla metà del '500. In Italia sono molti i piatti che portano il medesimo nome, ma i maccaruni gavignanesi hanno una peculiarità che li distingue: il "taglio" molto sottile. I primi dati certi su questo prodotto si possono evincere da un documento della fine del XVII secolo e conservato nell'archivio Aldobrandini di Frascati (di cui una copia è presente nel Museo della Civiltà Contadina di Gavignano) relativo all'inventario degli oggetti presenti nella cucina del Palazzo Baronale, (acquistato dalla famiglia Aldobrandini). Nel documento si menziona proprio una "cucchiara degli maccaruni". Da qui è nata e si è consolidata nel tempo la "Sagra dei Maccaruni Gavignanesi". Originariamente era la "Festa di Mezzagosto" legata alla ricorrenza del Santo Patrono S. Rocco, giorno in cui l'antica tradizione culinaria locale proponeva, come piatto per eccellenza dei giorni di festa, i maccaruni fatti in casa, frutto di una sapiente lavorazione di uova, farina e "olio di gomito", ossia un certosino assottigliamento della sfoglia "allatata co 'io cannaturo" fino a farla diventare un perfetto cerchio trasparente, che poi veniva tagliato in tantissimi fili millimetrici.

a tavola

I maccheroni vengono conditi (meglio se nella scifa di legno) con abbondante sugo di carne preparato con muscolo di vitello o vitellone (un tempo il sugo era ottenuto miscelando lardo tritato, "battuto", carne di castrato e qualche salsiccia di maiale arricchito rigagli di pollo); i maccaruni vengono serviti con un'abbondante spolverata di pecorino.



MACCHERONI

Territorio interessato alla produzione
Lazio

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO Pasta lunga, simile agli spaghetti, a sezione piatta, di larghezza irregolare (circa 2-3 mm), ottenuta dalla lavorazione di farina di grano tenero e uova (un uovo ogni 100 grammi di farina). L'impasto, abbastanza consistente, viene fatto riposare per circa 30 minuti. La sfoglia, tirata sottile su una spianatoia, per mezzo di un mattarello, viene piegata più volte e tagliata per ottenere dei tagliolini sottili.

CENNI STORICI È una preparazione domestica in uso da lunghissimo tempo presso le famiglie contadine. La ricetta viene tramandata oralmente da generazioni. Il termine "maccheroni" non si riferisce a un tipo particolare di pasta: un tempo, infatti, questo nome identificava qualsiasi tipo di pasta lavorato a mano, fatto con semplice acqua e farina. In seguito, con la comparsa delle paste industriali, si è passati alle paste secche del commercio, fino ad arrivare alla pasta all'uovo attuale, sotto forma di fettuccine o tagliolini. I Maccheroni sono detti, infatti, anche tagliolini.



MACCHERONI A MATASSA

Territorio interessato alla produzione
Provincia di Rieti

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO I Maccheroni a matassa sono dei grossi spaghetti irregolari lunghi e spessi, tirati a mano, del diametro di 4-6 mm, realizzati con un impasto di acqua, farina di grano tenero e sale. Dall'impasto si ricavano "ciambelle" che vengono piano piano allargate con le mani, fino a ricavare una matassa da cui vengono tagliati i Maccheroni.

CENNI STORICI I Maccheroni a matassa assumono nomi diversi a seconda dei luoghi di produzione. Sono un piatto tipico della provincia di Rieti che risente molto del legame con le tradizioni culinarie umbre e abruzzesi. Sono noti come "maccaruni a matassa" oppure "jacculi" a Montopoli, Bocchignano e Salisano a ricordare le corde fissate al basto dell'asino per tenere fermo ciò che vi si trasportava (le "joelle", in dialetto). A Casperia si chiamano "strengozzi", a Belmonte, Mompeo, Monte San Giovanni in Sabina, Montenero Sabino e Rocca Sinibalda "maccheroni a fezze"; a Forano "maccaruni a cento", a Poggio Mirteto "maccaruni a centinara". Si tratta di un piatto della cucina povera, preparato in passato con ingredienti sempre disponibili in casa. Un tempo, dopo essere stati cotti nell'acqua bollente e salata, venivano scolati e rovesciati sulla spianatoia, dove, conditi con sugo e pecorino, venivano mangiati da tutti i componenti la famiglia.



MACCHERONI CON LE NOCI DI VEJANO

Territorio interessato alla produzione
Vejano (VT)

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO I Maccheroni con le noci di Vejano sono un tipico dolce natalizio la cui preparazione è molto diffusa nei comuni dell'Alta Tuscia. La particolarità di questo dolce è che uno degli ingredienti fondamentali è la pasta alimentare del tipo "reginette", che ha un formato lungo a nastro e il bordo arricciato. Questo tipo di pasta è stato scelto perché raccoglie bene il condimento a base di noci tostate e macinate, il cioccolato fondente macinato, lo zucchero, la cannella e la noce moscata: tutti ingredienti che la pasta reginetta sa evidenziare nella ricchezza e l'armonia di sapori. A preparazione completata i Maccheroni con le noci di Vejano si presentano come una torta da tagliare a fette in ciotola, e più le fette riescono compatte, migliore è la riuscita del piatto.

METODO DI PRODUZIONE Terminata la cottura della pasta in abbondante acqua salata, si procede con la preparazione di questo dolce natalizio. In un recipiente viene disposto uno strato di condimento dolce, ottenuto dalla miscelazione dei vari ingredienti, e uno strato di pasta.
Questa operazione viene ripetuta fino ad arrivare all'ultimo strato che deve finire solo con il condimento a decorazione del dolce. Segue poi una fase di riposo che dura almeno 3 ore in frigo. I Maccheroni con le noci a riposo terminato devono risultare compatti e ben amalgamati.

CENNI STORICI Le origini di questo dolce potrebbero essere antiche e risalire al dolce che i Romani chiamavano in latino "Crustula", ovvero un tipo di pasta fatta con grano saraceno: fettucce di pasta fritta o cotta al forno, condita con miele e semi di papavero, che vendevano gli ambulanti per strada. Nel tempo la ricetta iniziale si è trasformata. In epoca medievale, si cominciò a bollire la pasta e a condirla con la frutta secca, mentre il grano saraceno fu sostituito progressivamente con il grano duro. A cavallo fra il '500 e il '600 venne importato in Italia il cacao, ingrediente presente nelle cucine delle famiglie nobili.
Da alcune testimonianze raccolte a Vejano, si è appreso che il dolce è tipico del periodo natalizio e che tra le famiglie più povere spesso veniva aggiunto al composto pane grattato e nocciole, al posto del cacao e delle noci, perché meno costosi. Per farli insaporire meglio, vengono preparati il giorno prima della vigilia di Natale e lasciati in un luogo fresco in casa. Cotta la pasta, la si mette dentro a una ciotola da portata, a strati con il condimento; l'ultimo strato è quello del condimento che copre tutto e non bisogna dimenticare di premere gli strati man mano che si procede, perché la pietanza deve risultare bella compatta. La preparazione oltretutto rappresentava un'occasione per stare insieme durante la sgusciatura delle noci e la festa così iniziava già con la lavorazione degli ingredienti. Era l'unico dolce che si mangiava a Natale perché non c'erano nè panettone nè pandoro.



MALTAGLIATI O FREGNACCE

Territorio interessato alla produzione
Provincia di Rieti

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO I Maltagliati o Fregnacce sono un tipo di pasta fresca ideale per la preparazione di piatti rustici, come la minestra di fagioli. Il nome deriva dal fatto che la sfoglia, preparata con la farina di grano duro e acqua, viene tagliata a mano in modo irregolare e disomogeneo. L'aspetto dei Maltagliati è farinoso

METODO DI PRODUZIONE L'impasto a base di farina di grano duro e acqua è amalgamato mediante l'impastatrice o manualmente. La sfoglia ottenuta dovrà essere arrotolata e tagliata manualmente col coltello in maniera irregolare e disomogenea.

CENNI STORICI I Maltagliati o Fregnacce sono considerate le "sorelle povere" delle Fettuccine, perché gli ingredienti sono solo acqua e farina. Il metodo di preparazione di questa pasta fresca viene tramandata oralmente da generazioni.



MOSTACCIOLI

Territorio interessato alla produzione
Lazio

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO I Mostaccioli sono dolci tipici della tradizione natalizia che presentano la caratteristica forma a rombo e sono ricoperti di glassa al cioccolato. L'impasto interno è morbido e dolce.

METODO DI PRODUZIONE L'impasto, preparato con la farina tipo 0, le noci, le nocciole sia tostate che fresche, il miele locale, il pepe e la buccia d'arancia tagliata a pezzi molto piccoli, viene amalgamato a mano o con l'impastatrice fino a ottenere una pasta senza grumi e successivamente, steso con il mattarello. Raggiunto lo spessore di 2 cm, si procede con la formazione dei rombi, disposti poi sulle teglie per la cottura che avviene nel forno a legna, oppure nel forno a gas alla temperatura di 190-200°C per circa 30 minuti. Una volta pronti possono essere commercializzati tal quale o ricoperti con la glassa al cioccolato.

CENNI STORICI Detti anche Mostazzoli, Mustaccioli, Mustazzola in calabrese, Is mustazzolus in sardo o Mustazzoli, sembra proprio che siano biscotti comuni a tutte le regioni dell'Italia peninsulare. Sono dolcetti molto antichi il cui nome sembra derivi dal latino "mustaceum" che indicava una focaccia dolce con mosto d'uva cotto e formaggio, che veniva cotta sulle foglie di alloro. Qualcuno fa risalire l'origine dei Mostaccioli a un dolce introdotto dagli arabi. Nel Lazio i Mostaccioli sono dolci tradizionali natalizi.



MARITOZZO

Territorio interessato alla produzione
Lazio

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO Il maritozzo nasce da un'antica ricetta romana. Si tratta di una piccola pagnotta dolce di forma ovale, soffice e profumata, impastata con farina, uova, burro, zucchero, un pizzico di sale, lievito (tradizionalmente con lievito madre "storico"), latte, vaniglia, aromi naturali e nell'usanza più antica, arricchita con uvetta. Spaccata in due secondo la lunghezza, viene farcita con abbondante panna montata. Versioni più recenti propongono farciture alternative con crema o gelato o con ingredienti salati.

METODO DI PRODUZIONE 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 tanti panetti di circa 65 grammi che vengono sottoposte alla pirlatura per conferire una forma allungata a pagnottella. Segue una seconda lievitazione di 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 con abbondante panna montata.

CENNI STORICI 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, e 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 anche che fosse stivata nelle bisacce di pelle o stoffa dei braccianti che, lontano da casa per tutto il giorno, dovevano portare con sé l'essenziale per nutrirsi. Sembra che nel Medioevo queste pagnotelle 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. Studiosi, poeti e artisti della tradizione romana si sono cimentati nel lodare lo squisito dolce. Giuseppe Giacomo Belli nel 1833, in un sonetto intitolato La Quaresima, sostiene che il vero Cristiano è colui che mangia il maritozzo durante il periodo della Quaresima e ci spiega, in romanesco, cosa è tanto amato di questo dolce: "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". A proposito Zanazzo scrive che sul maritozzo erano disegnati con lo zucchero "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). 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!". Il maritozzo si è conquistato anche una "voce" dedicata nel vocabolario della lingua italiana Treccani.



MOSTARDE PONZESI

Territorio interessato alla produzione
Ponza (LT)

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO Dolce preparato con vino cotto, semola di grano duro, fichi d'india e semi di finocchietto.

METODO DI PRODUZIONE Il vino cotto si prepara facendo bollire il mosto d'uva fino a quando la quantità si riduce a un terzo e schiumandolo, per togliere le impurità che a mano a mano vengono a galla. Successivamente si puliscono i fichi d'india, facendo bollire per circa mezz'ora la polpa e ottenendo una purea, passandola nel passaverdura per eliminare i semi dei frutti. Si portano a ebollizione 2 litri di purea di fichi d'india e 1 litro e ¼ di vino cotto e, appena inizia il bollore, si aggiunge, gradatamente, 1 kg di semola di grano duro, rimestando e facendo attenzione alla formazione dei grumi. Quando il composto risulterà ben denso, si bagnano le teglie con acqua e vi si versa il composto che deve risultare alto 5-6 cm. Dopo una notte, si taglia il composto in quadrati o rombi e li si lascia asciugare al sole fino a quando le Mostarde avranno perso tutti i liquidi (es. da 1 kg a ½ kg). Si completa l'essicazione passandole in forno per una decina di minuti.

CENNI STORICI Con la realizzazione di questi dolci di ottima serbevolezza, in un momento di ricchezza di produzione (l'estate) si riusciva a far fronte ai fabbisogni dei periodi di carenza di produzione (l'inverno) con le poche risorse disponibili, e quindi, a soddisfare l'esigenza alimentare con un prodotto nutriente e zuccherino. Questo tipo di trasformazione è classica in tutte le isole del Mediterraneo, per le quali il ruolo dell'autoconsumo è stato storicamente decisivo nel consolidare la presenza dell'uomo in contesti isolati. La ricetta viene fatta risalire al XVIII secolo, ai tempi della colonia borbonica sull'isola.

PAGNOTTELLE DI SALATUORO DI SEZZE

Territorio interessato alla produzione
Sezze (LT)

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO Dolce a base di farina, uova, zucchero, lievito di birra, sambuca, buccia di limone grattugiata, acqua, olio extravergine di oliva o strutto. Presenta forma a otto, colore marrone con superficie lucida e sapore dolce.

METODO DI PRODUZIONE Tutti gli ingredienti vengono miscelati a mano in un recipiente o per mezzo di una impastatrice. L'impasto viene fatto lievitare a temperatura ambiente per circa 5-6 ore, o comunque, fino a quando non ha raddoppiato il proprio volume. Viene recuperata una parte dell'impasto per farne delle palle di circa mezzo chilo, disposte sulle teglie, vicine a due a due. Si spennellano le forme con uovo e si cuociono in forno a 120 o 200°C rispettivamente per 45 o 30 minuti.

CENNI STORICI Le Pagnottelle di salatuoro di Sezze legano la loro produzione a una antica tradizione, ossia la benedizione del pane nel giorno dell'Assunta. Si tratta di un rito pagano, passato e adattato alla ritualità cristiana. Durante l'impero di Augusto, infatti, nel giorno delle Idi a lui dedicate, venne istituita una festa per celebrare il pane prodotto con il grano del nuovo raccolto. Il rito venne ripetuto per molti secoli fino ad arrivare al Seicento, quando la Chiesa Cattolica trasformò la festa pagana nel rito cristiano dell'Assunta. A Sezze la pagnotta di pane portata sull'ara sacrale si trasformò presto in un dolce che prese il nome di "pagnottella". Il dolce veniva esposto dalle famiglie lungo il percorso della processione e poi consumato in casa o nelle scampagnate fuori città per la festa di Ferragosto. Oggi la produzione è occasionale, dalla primavera fino all'autunno, mentre è costante ad agosto, specie in corrispondenza della festa dell'Assunta.



'NDREMMAPPI DI JENNE

Territorio interessato alla produzione
Jenne (LT)

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO Gli 'Ndremmappi di Jenne" sono una pasta fresca, di pura matrice contadina, ottenuta impastando farina poco raffinata contenete ancora una certa quantità di crusca, sale e acqua tiepida, che rende l'impasto più omogeneo). L'aspetto della pasta è di colore scuro. Tradizionalmente gli 'Ndremmappi di Jenne vengono conditi con un sugo a base di un soffritto di olio extravergine di oliva, aglio, peperoncino, pomodoro e alici (in salamoia o sotto sale).

METODO DI PRODUZIONE Nella preparazione degli 'Ndremmappi di Jenne l'ingrediente fondamentale è la farina che deve essere rigorosamente di grano duro e ottenuta mediante un processo di macinatura, che avviene presso il molino a pietra del Comune di Jenne, effettuato in modo tale che sia garantita la presenza di una certa quantità di crusca. Pertanto la farina che ne deriva risulta essere poco raffinata e riferibile alla categoria 0 o 1 o integrale e di colore più scuro. Inoltre grazie alla macinatura a pietra a basso regime, la parte amidacea del grano (endosperma) viene amalgamata con quella lipidica del germe, dando un prodotto finale più ricco di enzimi e vitamine. Gli 'Ndremmappi si ottengono dell'impasto della farina e acqua tiepida che rende l'impasto più omogeneo e compatto. L'impasto lavorato energicamente a mano per circa 15 minuti su delle spianatoie di legno, viene steso con il mattarello e successivamente tagliato a strisce non troppo sottili e larghe circa 10 cm. Tali strisce vengono poste ad asciugare per 30 minuti/1 ora e successivamente, mettendole una sopra l'altra, vengono tagliate a striscioline di circa 5-6 cm.

CENNI STORICI A Jenne, circa un secolo fa, oltre alla pastorizia il territorio agricolo era coltivato a grano, mais e patate. Il grano era di una varietà chiamata localmente "zucco", il cui chicco era di una grandezza media e di qualità e resa superiore a le altre varietà. La produzione annuale di grano e mais era di circa 3.000 q.li e dovevano bastare al sostentamento della popolazione per tutto l'anno perché era proprio dal grano e mais che realizzavano il pane e i famosi 'Ndremmappi, il cui nome sembra derivare dal termino locale "ndremmappa", usato per indicare la farina di grano duro contenente ancora una certa quantità di crusca. Anticamente gli 'Ndremmappi venivano conditi soltanto con il "sapore dell'acqua di cottura" e "se c'era", così raccontano le nonne di Jenne , "con un po' di pecorino". Successivamente con l'avvento del pomodoro (o conserva) le massaie preparavano quello che chiamavano "sugo finto" che era composto soltanto dal pomodoro e insaporito con l'aggiunta delle alici. L'introduzione delle alici nel condimento si deve ai pastori locali. Quando in autunno le piane dei Fondi di Jenne e di Campitelli si coprivano di neve, i pastori portavano le greggi a svernare a Sud, verso la pianura pontina. A primavera, per il lungo viaggio di ritorno, portavano con sè i pochi prodotti che potevano conservarsi facilmente: passata di pomodoro e alici sotto sale. Da questi semplici ingredienti, e dalla farina di grano della terra di Jenne e dalle alici, è nato un piatto gustoso che unisce l'aroma del mare alle tradizioni di montagna. Dal 1911 a Jenne è presente il molino comunale a pietra, ancora oggi utilizzato per macinare la farina per gli 'Ndremmappi di Jenne. Nel mese di settembre la Pro Loco organizza la ultratrentennale "Sagra degli Ndremmappi".



MURZITTI

Territorio interessato alla produzione
Subiaco (RM)

DESCRIZIONE I Murzitti presentano colore dorato scuro e sapore dolce di noci e miele. Su una sfoglia preparata con farina, uova, zucchero e olio extravergine di oliva si dispone un impasto ben amalgamato di noci macinate, uvetta, vermuth, zucchero e miele. Si arrotola e si taglia a strisce. La cottura avviene in forno a legna. Si tratta di una preparazione domestica legata alla tradizione delle feste natalizie.

PACCHIAROTTI

Territorio interessato alla produzione
Anagni (FR)

DESCRIZIONE Prodotto dolciario a base di farina, zucchero, trito di mandorle, noci e nocciole, vino bianco e olio extravergine d'oliva. Prima della cottura, che avviene in forno a 220°C circa, i Pacchiarotti vengono spennellati con vino e zucchero. Presentano forma di bastoncini irregolari, sapore dolce e colore marrone chiaro. La ricetta, di origini locali, viene tramandata oralmente da generazioni. Si tratta di una specialità della pasticceria secca di Anagni. Sono biscotti da meditazione, ideali per accompagnare i vini da dessert.



PANE INTEGRALE AL FORNO A LEGNA

Territorio interessato alla produzione
Lazio

DESCRIZIONE Si impasta a mano la farina di grano tenero, precedentemente "crivellata" per separare la crusca grossolana, con acqua, sale e lievito naturale. Dalla pasta si ricavano pani di circa 2 kg, che lievitano circa 2 ore in madie di legno, coperti da teli di lino. Si cuoce in forno a legna a 250-300°C, per 2 ore circa. Il forno è alimentato con legna di quercia, leccio e rami di olivo. Il prodotto si conserva per 5-6 giorni. La produzione di questo tipo di pane poggia su una tradizione ultrasecolare. La tradizionalità è data dall'uso del lievito naturale e dalla cottura esclusivamente in forno a legna.



PANE DI SEMOLA DI GRANO DURO

Territorio interessato alla produzione
Lazio

DESCRIZIONE Questo pane risulta leggero, morbido e fragrante, grazie alla farina impiegata che è quella di semola di grano duro. Si mantiene morbido per alcuni giorni ed è ottimo per le bruschette e i panini farciti con affettati e formaggi. Viene preparato un piccolo impasto con farina di semola di grano duro e acqua e si lascia che al suo interno si sviluppino i lieviti naturali. Il giorno successivo questo lievito naturale viene aggiunto al resto dell'impasto per farlo lievitare. La cottura avviene nel forno a legna. La tradizione legata alla produzione di questo pane si è consolidata in epoche remote.



PAGLIETTE

Territorio interessato alla produzione
Colle San Magno (FR)

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO Ciambella di media grandezza "sfioccata" (cresciuta e aperta a mo' di fiore), gustosa e friabile ma non eccessivamente dolce. La dolcezza è in superficie grazie alla copertura glassata, abbondante sia sopra che sotto la paglietta. Fatta di pochi ingredienti, richiede abilità per lavorare la giusta proporzione delle materie prime secondo i tempi di lievitazione.

METODO DI PRODUZIONE Tradizionalmente preparate con 10 uova (di cui 7 intere e 3 rossi), un bicchiere di olio di semi, una presa di zucchero per ogni uovo, farina tipo 00 quanto basta. Si impasta a mano o con la macchina impastatrice. L'impasto, di media consistenza e omogeneo, va lavorato bene per far incamerare aria e facilitare la lievitazione. Si formano poi le ciambelle, lasciate riposare giusto il tempo di far bollire appena l'acqua. Si lessano e non si toccano fino a che non salgono in superficie. Si prosegue con la seconda cottura in forno ben caldo affinché avvenga un aumento di volume e la "sfioccatura", ovvero le screpolature in superficie. Con i tre albumi, messi precedentemente da parte si prepara la glassa: montati a neve fino a ottenere una consistenza compatta e ferma, ai quali, man mano si aggiunge zucchero e una goccia di limone. La glassa non deve colare e va messa in abbondanza sia sopra che sotto le pagliette, per conferire una graziosa decorazione bianca.

CENNI STORICI Le Pagliette sono un dolce tradizionale fatto di pochi ingredienti ma "molto difficili da azzeccare in quanto gli elementi devono essere ben dosati altrimenti ne basta uno scoordinato per compromettere tutta la preparazione. [...] Vengono poi ricoperte co' lo gileppe, un impasto a base di zucchero, acqua, bianche d'ove". Così racconta Francesco di Murro, nel volume "Paese mio. Fatti usi e costumi del nostro paese" (1998) in cui racconta le tradizioni di Colle San Magno tra gli anni '20 e '40 del '900. Le Pagliette erano un "Dolce preparato specialmente per i matrimoni e la prima comunione, laddove il bianco del dolce era indice di purezza dei protagonisti della festa" (Id.). Dono di ogni ricorrenza, in passato per i bambini era proibito sceglierle toccandole: le nonne che passavano con la cesta piena di pagliette e tozzi neri, si raccomandavano dicendo: "Guardale, scegli.... e una te ne pigli"!





PANE NERO DI MONTEROMANO (DI SEMOLA DI GRANO DURO)

Territorio interessato alla produzione
Monte Romano (VT)

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO Pane casareccio preparato con farina di grano duro, semolino, semolato e lievito naturale di produzione propria. Il tipo di farina conferisce alla mollica un colore giallo. La forma è a pagnotta, con il caratteristico rigo centrale; il sapore è leggermente saporito. La cottura avviene in forni alimentati con legna di quercia e castagno.

METODO DI PRODUZIONE Il lievito naturale, utilizzato per la preparazione del Pane nero di Monteromano, viene predisposto il giorno prima con farina e acqua, mantenuto all'interno dell'impastatrice e lasciato lievitare per una notte intera. Si aggiunge poi la farina di grano duro, la semola e l'acqua. Un kg d'impasto viene prelevato dall'impasto intero e lavorato manualmente a formare delle pagnotte, disposte sulle tavole di legno, ricoperte con teli di cotone e lasciate lievitare per 1-1,5 ore. La cottura avviene al forno, alimentato a legna a 225-230°C per circa 1 ora.

CENNI STORICI L'origine del Pane nero di Monteromano è piuttosto antica e proviene dalla tradizione contadina di quando il pane veniva preparato presso le abitazioni private. In passato la lavorazione dell'impasto avveniva in maniera differente rispetto a oggi: veniva diviso in due parti, lavorato a due mani e unito prima della fase di lievitazione naturale, da cui il nome di "coppia".



PANE DI SEMOLA DI GRANO DURO DI ALLUMIERE

Territorio interessato alla produzione
Allumiere (RM)

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO Il Pane di Allumiere viene preparato con la semola rimacinata di grano duro, l'acqua e il lievito naturale di produzione aziendale. Non è prevista l'aggiunta di sale. Questo pane presenta forma a pagnotta o a filone, con un peso massimo di 2 kg e pasta interna gialla. La cottura avviene anche in forno a mattoni refrattari, alimentato direttamente con legna di castagno.

METODO DI PRODUZIONE La preparazione del Pane di semola di grano duro di Allumiere parte dall'allestimento di un buon lievito naturale con la farina e l'acqua, lasciato fermentare per una notte intera. L'impasto, viene miscelato per mezzo dell'impastatrice, per 20 minuti, a bassa velocità. Circa 2 kg d'impasto vengono spezzati manualmente o per mezzo di macchina spezzettatrice e lavorato a formare una pagnotta. Le pagnotte vengono poste a lievitare su tavole di legno e ricoperte con teli di lino o cotone. Il tempo di lievitazione varia da 30 minuti a 2 ore, a temperatura ambiente. Per la cottura, nel forno, rigorosamente a legna di castagno, si prepara lo "sbracio", ossia distribuzione della cenere sul pavimento del forno, asportata, poi, con il "mondelo" (bastone di legno con canovaccio bagnato per eliminare la polvere e la cenere residua). La cottura dura 1 ora circa.

CENNI STORICI Nel 1462 il funzionario vaticano Giovanni de Castro scopre, nei pressi di Tolfa, la presenza di allume fino ad allora importato dalla Turchia. L'allume era molto utile per la tintura della lana e la concia delle pelli. Il paese di Allumiere si sviluppa in conseguenza di questa scoperta. Viene fondata nel 1500 per accogliere gli impianti di lavorazione dell'allume e gli alloggi degli operai. Solo nel 1825, per volontà di Papa Leone XIII, diviene Comune e, sempre per iniziativa papale, vengono aperti numerosi forni per la lavorazione del pane accessibili a tutti i cittadini. Ancora oggi presso Allumiere esiste un forno a legna risalente al 1870.



PALOMBELLA

Territorio interessato alla produzione
Provincia di Rieti

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO Ciambella di grandi dimensioni, caratterizzata dalla presenza di un uovo sodo al centro, inserito al posto del buco. Il colore è marrone chiaro dorato e il sapore è dolce e di cannella. La Palombella si ottiene dalla lavorazione di farina di grano tenero, lievito naturale, uova, strutto, aromi (arancio e limone, cannella in polvere, rhum, alchermes).

METODO DI PRODUZIONE Si impastano a mano gli ingredienti fino a ottenere la tipica forma a ciambella di circa 20 cm di diametro e si posiziona un uovo sodo al centro. Dopo una lievitazione di circa un'ora a temperatura ambiente, le forme si cuociono in forno a 240°C per 30 minuti circa.

CENNI STORICI Prodotto dolciario di antica origine, la cui preparazione tradizionale non prevede l'aggiunta di zucchero ma utilizza gli aromi naturali e la cannella come dolcificanti. Si tratta di una variante "dolce" di pane, preparato solo in occasione delle festività pasquali. Presenta forma di nido di colomba con uovo al centro, da cui il nome "palombella". Nell'iconografia cristiana, l'uovo è il simbolo della Resurrezione, il simbolo della rinascita di Cristo; il suo guscio rappresenta la tomba dalla quale esce un essere vivente, mentre la colomba sottintende un messaggio di augurio facendo riferimento alla pace. Si era soliti portare la Palombella in Chiesa il venerdì o il sabato Santo per farla benedire e consumare nel corso della colazione di Pasqua. Un tempo assumeva il sapore delle cose a lungo desiderate, dal momento che nel corso della Quaresima era vietato mangiare uova, perché cibo di origine animale.



PANE CAFONE

Territorio interessato alla produzione
Castelforte, Santi Cosma e Damiano (LT)

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO Pane casareccio lavorato prevalentemente a mano, cotto in forno a legna di castagno, preparato con lievito naturale di produzione aziendale detto localmente "cresciuto". La sua forma caratteristica è a filone o pagnotta. Il peso va da 1 a 2 kg. È di sapore sapido e corposo. Presenta colore esterno dorato e omogeneo. Si conserva per una settimana circa.

CENNI STORICI Il pane è l'alimento tradizionale per eccellenza ma solo in pochi posti si tramanda il processo produttivo originario. Nel comune di Santi Cosma e Damiano e Castelforte, sono rimasti in pochi a produrre il pane così come tramandato dalle generazioni precedenti. Si tratta del Pane Cafone cosiddetto perché era il pane del volgo, fatto con ingredienti base e senza alcuna decorazione o segnatura sulla superficie, come croci o tagli di varie forme. È un pane che si collega alla tradizione casertana, poiché fino al 1927 questo territorio ricadeva in Terra di Lavoro. In numerose composizioni dialettali di poeti locali ritorna con insistenza il ricordo del rituale legato al pane fatto in casa, quando le donne si svegliavano presto per "ammassare" lentamente "la màtera".



PAN DI VIA

Territorio interessato alla produzione
Lazio

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO Soffice e profumato, il Pan di Via è un tortino di medie dimensioni e non troppo alto. Recuperato da un'antica ricetta a base di farina (per esempio farina di farro) e di altri pochi ingredienti (nocciole, miele), oggi si presenta arricchito con farina di riso, grano, lievito, burro e confettura di frutta, soprattutto di visciole. Dolce ma non troppo, presenta una superfice liscia, dorata; la pasta all'interno è morbida, priva di alveolature.

METODO DI PRODUZIONE Ingredienti per la preparazione del Pan di Via sono: burro, zucchero, miele, misto d'uovo, acqua, emulsionanti, nocciole, farina di riso, farina di grano saraceno, sale, lievito, vaniglia, confettura di visciole. È prevista l'aggiunta di aromi e conservanti. Si inizia con la pesatura delle materie prime e la miscelazione dei primi ingredienti che sono il burro, lo zucchero, e le uova, emulsionati a velocità media, fino a ottenere una massa compatta, alla quale si aggiungono le polveri: farina di riso, farina di grano saraceno, sale e lievito, vaniglia. La miscelazione continua sempre a velocità media fino a ottenere una massa compatta. A questo punto si aggiungono il miele, la granella di nocciole e la confettura di frutta (preferibilmente di visciole) e si continua a miscelare. Ultima fase della miscelazione è quella di aggiungere l'acqua fino a ottenere una massa cremosa (prendere come riferimento una massa simile al pan di spagna semi montato). L'impasto ottenuto viene riversato negli stampi; ogni stampo contiene circa 200 g di impasto; posti poi nelle teglie di cottura. Una volta ultimate le teglie si procede alla cottura in forno a 220°C per circa 15 minuti. Finito il tempo di cottura le tortine di Pan di Via vengono posizionate in una zona dedicata al raffreddamento.

CENNI STORICI "Pan di via" era il nome che, un tempo, i pellegrini davano al cibo che portavano nella bisaccia: pane, spesso da ammollare nell'acqua, focacce preparate con farine e ingredienti vari, oppure da preparare al momento su fuochi improvvisati. Anche i legionari dell'antica Roma usavano un loro "pan di via" da cuocere, alla sera, su pietre previamente scaldate sul fuoco. L'ingrediente più antico del "pan di via" legionario era il farro, cereale assai nutriente. Il grano che oggi usiamo nella nostra alimentazione arrivò sulla mensa romana, dapprima dei più ricchi, solo nel V secolo avanti Cristo quando fu importato dall'Egitto. Il legionario portava con sé il suo farro già macinato, o da macinare in modo più o meno grossolano su improvvisati mortai. La farina priva di lievito veniva impastata con acqua e la pasta semiliquida, versata su pietre arroventate, cuoceva rapidamente formando delle schiacciate simili alle nostre piadine. Quando le risorse naturali lo permettevano, alla farina venivano aggiunti ingredienti spontanei, di facile raccolta, come noci e nocciole. Se conservato adeguatamente, era facile da trasportare per la sua leggerezza e il minimo ingombro, resisteva nel tempo senza guastarsi fornendo un buon apporto calorico. Al "pan di via" poteva aggiungersi miele (unico dolcificante dell'antichità), o, come amavano fare i romani, lo si poteva consumare assieme alle olive, o ad altri frugali companatici quali cacio o carne secca salata.





PANE CASARECCIO DI CAMPODIMELE

LEGAME CON LA BIODIVERSITÀ

Territorio interessato alla produzione
Campodimele (LT)

DESCRIZIONE 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 chiara, tendente al beige, con occhiature piccole. La fetta è compatta e resistente al taglio. L'impiego della farina di grano Serena, una varietà locale storicamente coltivata nel basso Lazio e di un lievito madre tramandato di generazione in generazione, la cui produzione ha più di un secolo, 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.

METODO DI PRODUZIONE 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 alla lavorazione dell'impasto con altra farina, acqua e sale, da lavorare manualmente. Segue la lievitazione per almeno 2 ore di tutto l'impasto lasciato all'interno della madia 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.

CENNI STORICI Pane storicamente prodotto nel territorio di Campodimele la cui produzione era ed è tutt'oggi legata alla coltivazione della varietà locale di frumento tenero Serena (sërinë in dialetto), fino ai primi anni '50 molto diffuso in tutto il basso Lazio (Perini, Verona, 1954) e oggi coltivato da pochissimi agricoltori, tanto che il seme originario è stato recuperato solo a Campodimele (la varietà è iscritta al Registro Volontario Regionale come risorsa genetica autoctona a rischio di erosione genetica di cui alla LR 15/2000). Si tratta di un frumento alto, resistente al freddo, a duplice attitudine, usato per la produzione di farina per la panificazione e per la produzione di paglia per gli animali. Gli agronomi di primo '900 lo consideravano il "grano dei contadini", i quali si ostinavano a non sostituire la varietà con altre migliorate o più produttive "trovando essi che il pane era migliore e più bianco di quello prodotto dalle altre!" (Campbell, I frumenti della valle del Liri e del Garigliano, 1923). La coltivazione del frumento tenero a Campodimele è testimoniata dalla raccolta di materiale fotografico e libri conservati presso l'archivio comunale del paese. 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. Per questo ha mantenuto nel tempo sapore e profumo intenso. A Campodimele c'è la "Sagra della Cicerchia e del pane di grano Serena" giunta oggi alla sua XXIV Edizione.





PANE CASARECCIO DI CERRETO LAZIALE

Territorio interessato alla produzione
Cerreto Laziale (RM)

DESCRIZIONE 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 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 durabilità organolettica e merceologica è di circa 6-10 giorni dall'uscita dal forno.

METODO DI PRODUZIONE 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 impiegato 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 a lievitare per circa un'ora. Quando è considerato "cresciuto", il pane è pronto per essere infornato nel forno a mattoni refrattari, alimentato con legna e bucce di nocciole.

CENNI STORICI 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 in casa ed era affidata alle donne del paese, chiamate localmente "le fornaie", che ogni giorno erano solite portare il pane presso l'unico forno disponibile, 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" 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.





PANE CASARECCIO DI LARIANO

Territorio interessato alla produzione
Città metropolitana di Roma Capitale

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO Il Pane casareccio di Lariano, dal gusto rustico, acidulo e deciso, è ottenuto dalla miscela di farina di grano tenero tipo 0, 1 e 2. La forma è a pagnotta o filone, con un peso variabile da 1,4 a 1,8 kg per la pagnotta; da 0,8 a 1,1 kg per il filone. La crosta esterna, dopo la cottura, presenta un aspetto dorato con spessore di 4 mm circa, mentre la pasta interna è di colore beige con la caratteristica alveolatura piccola nella misura del 90%, con presenza di pagliuzze di colore più scuro, biancastra. Il Pane di Lariano si conserva bene per alcuni giorni.

METODO DI PRODUZIONE Gli ingredienti del Pane casareccio di Lariano sono: farina di grano tenero, sale fino, lievito naturale (biga), lievito di birra, acqua. La "biga" deriva dalla fermentazione spontanea della pasta del giorno precedente, rinnovata tutti i giorni con aggiunta di acqua e farina, in misura proporzionale alla quantità di impasto. L'impasto avviene con l'impiego di una impastatrice a spirale o a forcella, per una durata minima di 30 minuti. Segue poi una prima lievitazione, che ha una durata massima di 90 minuti, mantenendo l'impasto stesso ricoperto con un telo, in modo da poter favorire una lievitazione a temperatura ambiente. L'impasto viene suddiviso in singoli panetti che, a loro volta, vengono lasciati lievitare sopra dei teli su assi di legno, ricoperti con gli stessi teli, per un periodo massimo di 1 ora. Le pagnotte e i filoni vengono infornati manualmente. La cottura deve avvenire in forni a legna alimentati con fascine di legno, alla temperatura compresa tra 280 e 320°C, per una durata minima di 60 minuti. Le forme di pane vengono controllate e posizionate in modo diverso nel forno per uniformare la cottura. Le pagnotte e i filoni vengono sfornati e posizionati nelle rastrelliere per almeno 45 minuti, prima di essere poste nelle casse di trasporto.

CENNI STORICI Il Pane casareccio di Lariano ha trovato larga diffusione prima nella provincia di Roma, poi in tutto il territorio laziale, soprattutto nel dopoguerra. Gli operai che da Lariano e paesi limitrofi raggiungevano la capitale per lavorare, pranzavano con questo pane e lo regalavano anche agli altri operai. Degno di nota è il vecchio mulino perfettamente funzionante dove si può vedere l'antico procedimento della lavorazione del grano "a palmenti" e dove si possono trovare farine di vario tipo. Il Pane casareccio di Lariano si può apprezzare in occasione della Sagra del porcino, del pane e del vino, l'ultima domenica di settembre.





PANE CASARECCIO DI LUGNOLA

Territorio interessato alla produzione
Configni (RI)

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO Pane preparato con farina tipo 0 e 00, acqua, lievito naturale (pasta acida con 2-3 giorni di maturazione) e poco lievito di birra. Presenta crosta esterna di colore bruno e mollica interna biancastra. La forma è generalmente a filoncino, filone o pagnotta. Si conserva bene per 4-5 giorni.

METODO DI PRODUZIONE Dopo aver miscelato gli ingredienti nell'impastatrice meccanica per 10-15 minuti circa, si preleva circa 1,350-1,400 kg di pasta e si formano filoni, filoncini o pagnotte. L'operazione è eseguita manualmente o mediante l'uso di macchina spezzettatrice e filonatrice. Le forme si lasciano lievitare su assi di legno, ricoperte con teli di canapa o lino, all'interno di celle di lievitazione, alla temperatura di 26°C e umidità relativa del 60%, per circa 4 ore. Terminata la lievitazione, servendosi di pale di legno, le forme vengono cotte in forno a legna preriscaldato alla temperatura di 220-230°C circa, per un'ora.

CENNI STORICI Lugnola è una frazione del comune di Configni (RI). Qui, da lungo tempo, si produce un pane la cui qualità è dovuta, oltre che all'utilizzo di lievito madre, a una tecnica di trasformazione tradizionale, come la cottura in forno a legna dopo una lunga lievitazione che gli permette di conservarsi a lungo. La mancanza di sale nell'impasto accomuna la tradizione di Lugnola con quella delle regioni del centro Italia, in particolare con quella di Terni da cui dista solo 15 km. Si racconta che al tempo del dominio papale, su un vasto territorio del centro Italia, il Papa, per incamerare più tributi decise di mettere una tassa sul sale. In opposizione al tributo, nacque il "pane sciapo", perfetto per esaltare i sapori dei cibi che accompagna, senza coprirli con la propria sapidità.



PANE DI VEROLI

Territorio interessato alla produzione
Veroli (FR)

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO Pane casareccio a forma di pagnotta o filone, composto da farina tipo 00 e 1, lievito naturale, sale e acqua; peso 2 kg circa. La crosta si presenta di colore marrone dorato, mentre la pasta interna è di colore biancastro con la caratteristica alveolatura.

METODO DI PRODUZIONE Il lievito madre, ottenuto dalla pasta delle lavorazioni precedenti, lasciato lievitare per molto tempo in un contenitore e "rinnovato" periodicamente con farina e acqua, è l'ingrediente principale del Pane di Veroli. L'impasto lavorato per 20-30 minuti nell'impastatrice meccanica, viene lasciato lievitare per un periodo variabile da 90 minuti a 2 ore, a temperatura ambiente. Poi, recuperati 2,4 kg circa di pasta che servirà a ottenere forme dal peso netto di 2 kg circa, si formano a mano pagnotte o filoni che si lasciano lievitare una seconda volta su assi di legno di abete, ricoperti con teli di lino o cotone, per circa 60 minuti. La cottura delle forme avviene in forno, alimentato a legna di faggio, per 90 minuti a 200-220°C circa.

CENNI STORICI Un "pane millenario", così lo ha definito Corrado Barberis, presidente dell'Istituto Nazionale di Sociologia Rurale di Roma, che lo ha inserito nell'Atlante del Pane, insieme ai "pani" storici di tutta Italia. 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. Era il pane "casareccio", fatto in casa e portato a cuocere nei forni del paese, di cui rimane traccia nei documenti storici presenti nell'archivio comunale.



PANE CASARECCIO DI MONTELIBRETTI

Territorio interessato alla produzione
Montelibretti (RM)

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO Il Pane casareccio di Montelibretti si caratterizza per la crosta di colore dorato chiaro abbastanza friabile e croccante e la pasta biancastra con occhiature piuttosto grandi. La forma è rotonda, a pagnotta o filone. La produzione del Pane casareccio di Montelibretti veniva eseguita una volta a settimana o ogni 10 giorni, data la conservabilità piuttosto prolungata di questo prodotto.

METODO DI PRODUZIONE L'impasto di farina, lievito di birra, acqua e sale viene arricchito con la "biga"(pasta acidificata rianimata con acqua), 20 g di lievito di birra e farina. Una volta raggiunto un aspetto asciutto e compatto, l'impasto lievita per 2-3 ore a temperatura ambiente e poi suddiviso in tanti pezzi di 1,3-1,4 kg, ulteriormente lavorati a mano. Segue una seconda lievitazione di 2 ore sulle tavole di legno ricoperte con i teli di cotone o di juta. Quando il forno ha raggiunto la giusta temperatura, ossia quando la cappa del forno ha assunto una colorazione biancastra, si procede a infornare il pane che cuoce per 1 ora circa.

CENNI STORICI Tradizionalmente la produzione del Pane casareccio di Montelibretti avveniva in ambito domestico e la cottura si faceva nel forno o camino a legna. Dalle testimonianze orali raccolte si apprende che la fase più importante e delicata riguardava la lievitazione. L'impasto veniva disposto sopra delle tavole di legno, avvicinate al camino e coperto con un panno. Per accelerare ulteriormente la lievitazione, si disponevano sotto le tavole delle candele accese.



PANE CON LE OLIVE BIANCHE E NERE

Territorio interessato alla produzione
Lazio

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO Si tratta di un pane gustoso, morbido e leggermente acidulo, preparato con la farina bianca o di semola di grano duro, olive verdi e/o nere, acqua, sale. La forma è a filone con crosta sottile e mollica bianca, morbida, farcita con le olive.

METODO DI PRODUZIONE Viene preparato un piccolo impasto con farina e acqua e si lascia che al suo interno si sviluppino i lieviti, coprendolo con una coperta di lana. Il giorno successivo questo lievito naturale viene aggiunto all'impasto, formato col resto degli ingredienti, per farlo lievitare. La cottura avviene nel forno a legna a diretto contatto con la base del forno su cui è stata fatta ardere la legna.

CENNI STORICI È un pane che, anche quando è fatto con la farina bianca, si mantiene morbido per molti giorni, grazie alla presenza delle olive che rilasciano un po' del loro contenuto in olio. La sua preparazione poggia su una tradizione centenaria. Il forno a legna familiare veniva acceso per fare il pane una volta a settimana. Già da molti anni i forni commerciali hanno ripreso le ricette tradizionali e preparano questo prodotto, col quale possono distinguersi sul mercato.



PANE CON LE PATATE (CON PUREA DI PATATE)

Territorio interessato alla produzione
Lazio

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO Pane dal sapore tendente al dolce per via delle patate nell'impasto, che presenta una crosta sottile, friabile, di colore marrone-nocciola e con due tagli superficiali. La pasta interna è bianca con occhiature più o meno grandi.

METODO DI PRODUZIONE Gli ingredienti sono: farina tipo 00 e 5% circa di farina integrale, patate o purea di patate o fiocchi di patate, acqua (70-80%), sale, lievito selezionato per panificazione (lievito di birra) e lievito naturale. Il lievito naturale viene aggiunto all'impasto, formato col resto degli ingredienti e lasciato lievitare per 4 ore a temperatura ambiente intono ai 25°C. Successivamente si effettua la pezzatura in varie forme: filoni, pagnotte, filoncini, coppiette e si lascia ulteriormente lievitare per 2 ore circa su teli di canapa. La cottura avviene nel forno a legna, a diretto contatto con la base del forno su cui è stata fatta ardere la legna, oppure in forno a gas alla temperatura di 230°C per circa 1 ora.

CENNI STORICI È un pane che si mantiene per molti giorni e la sua preparazione poggia su una tradizione centenaria. In passato nelle abitazioni, il forno familiare, rigorosamente a legna, veniva acceso per fare il pane una volta a settimana. Già da molti anni i forni commerciali hanno ripreso la ricetta tradizionale e preparano questo prodotto, magari con qualche adattamento sul dosaggio degli ingredienti e sulla metodica di lavorazione, a seconda delle esigenze locali e per distinguersi sul mercato.



PANE DI CANALE MONTERANO

Territorio interessato alla produzione
Canale Monterano (RM)

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO Il Pane di Canale Monterano presenta forma caratteristica di una pagnotta con pezzatura da 0,500 kg a 2,500 kg. La crosta ha spessore di 3 mm circa e la pasta interna, di colore bianco, ha una discreta alveolatura. Umidità massima 35%; profumo intenso di cereali.

METODO DI PRODUZIONE Questo pane è preparato con la farina di grano tenero tipo 0 e 00, acqua leggermente alcalina (fornita dall'acquedotto comunale di Canale Monterano) e soprattutto con il lievito madre, ottenuto aggiungendo nell'impasto di acqua e farina, circa 2% di pasta acida del giorno precedente. La cottura avviene nel forno a legna.

CENNI STORICI Il Pane storico di Canale Monterano prende origine all'inizio del XVI secolo e subisce l'influenza del pane umbro e toscano senza sale. In questa epoca l'antica città di Monterano conobbe un periodo di intensa immigrazione di boscaioli umbri e toscani chiamati dagli Orsini, feudatari del territorio per disboscare la Silva Mantiana, estrema propaggine della Silva Cimina, famosa per la sua impenetrabilità, che già in precedenza aveva ostacolato la conquista dell'Etruria da parte di Roma.



PANE DI CANTERANO

Territorio interessato alla produzione
Canterano (RM)

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO Il Pane di Canterano si caratterizza per una crosta dorata, fine e croccante, non troppo spessa (lo spessore dipende dall'umidità), una mollica soffice e alveolata più o meno grande e in modo irregolare: le alveolature dipendono dal tempo di lavorazione. Profumo e sapore leggermente aciduli per la lievitazione naturale, leggermente sapido. Il formato tipico è quello della pagnotta da 2 kg; oggi è richiesta la forma di filone da 1 kg. Ingrediente di grande importanza, oltre al lievito madre tramandato di generazione in generazione, è l'acqua dell'acquedotto del Simbrivio, caratterizzata da un basso residuo fisso e che, agendo sul lievito madre, garantisce morbidezza al pane. La conservazione è garantita per circa una settimana.

METODO DI PRODUZIONE L'impasto è a base di farina (tipo 0, 00 e/o tipo 1-2) e lievito madre che viene rinnovato ogni giorno con una parte di farina, acqua e lievito stesso, fatto fermentare per circa 1 giorno in cella di fermentazione al fine di far sviluppare la parte acidica della pasta. Importante stabilire la quantità di lievito madre che deve essere preparato in proporzione alle lavorazioni quotidiane (es, pane, pizza ecc) e per garantirne una disponibilità per il giorno successivo: "deve essere non troppo basso o troppo alto per non dare troppa spinta!"; fondamentale l'esperienza e l'occhio del fornaio. Si aggiunge poi acqua tiepida e sale; l'impasto si lavora prevalentemente in macchina e si lascia lievitare per qualche ora; si procede con la formatura manuale e la pirlatura (la piegatura del pane) e si lascia lievitare su tavole di legno e teli di lino per alcune ore. La cottura avviene in forno a 250-300°C per circa un'ora; il tempo dipende dalle pezzature.

CENNI STORICI Dal profumo inconfondibile, questo pane vanta una lunga storia legata alla presenza del forno comunale che era a disposizione degli abitanti, una storia proseguita con tre aziende storiche che hanno dato inizio alla produzione del pane per la commercializzazione (Sig.ri Panzini, Todini; Antonioni): testimonianze orali fanno risalire questi eventi storici a circa 150 anni fa. I panifici di Canterano e dei comuni limitrofi fornivano il pane alla città di Roma grazie al pendolarismo fatto all'epoca con le corriere che partivano dai paesi. Storico anche il lievito madre, risalente a metà del '900 e che ancora oggi, rinnovato e rinfrescato ogni giorno, rappresenta la base di partenza. Qualcuno ha persino riavviato la fermentazione del lievito madre con purea di mele raccolte da alberi "selvatici" dei dintorni di Canterano.





PANE DI VICOVARO (PAGNOTTA DI VICOVARO)

Territorio interessato alla produzione
Vicovaro (RM)

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO Il pane di Vicovaro è prodotto con farina tipo 0 o 1, lievito a pasta acida a lievitazione indiretta, acqua e sale, inferiore al 2%. Si presenta con una formatura squadrata a spigoli arrotondati. La crosta è di spessore inferiore ai 2 mm, croccante, con 4 incisioni radiali a spicchio, di colore chiaro. La mollica tende al colore avorio/grigio tenue (secondo la tipologia della farina). L'alveolatura si presenta minuta e compatta, con sporadici vuoti di grandi dimensioni. Lo spessore della forma è 60 mm circa, la pezzatura variabile da kg 0,5 a kg 3. La cosiddetta "shelf life" (indice di durabilità organolettica e merceologica) è di circa 6-10 giorni dall'uscita dal forno.

METODO DI PRODUZIONE Per la preparazione del Pane di Vicovaro si parte dal rinfresco del lievito madre e dalla preparazione della "cresciuta", cioè l'agente lievitante abbastanza liquido formato da lievito madre, acqua e farina, lasciato maturare per tutta la notte e pronto per l'impasto la mattina seguente. È consentito come starter, il lievito di birra in misura estremamente limitata ed esclusivamente in relazione alle condizioni atmosferiche del periodo invernale. L'impasto viene effettuato a mano o con l'impastatrice meccanica. Dopo aver effettuato delle pieghe, l'impasto viene lasciato maturare dalle 12 alle 24 ore. A questo punto viene tagliato a pezzi e pesato in base alla pezzatura voluta. I pezzi vengono "menati" cioè lavorati per dare la forma. Le forme vengono posizionate su tele di cotone grezzo poggiate su tavole di legno e, prima di essere coperte da fini teli di cotone, viene operata una leggera pressione con il palmo della mano (per far limitare lo sviluppo di mollica). Quando il pane è considerato "cresciuto" cioè pronto per essere infornato, si praticano 4 incisioni radiali a "spicchio di luna". Inoltre sulla crosta può essere riportata una sigla identificativa del produttore o un timbro a secco. Una volta cotto, il pane deve essere lasciato raffreddare e non potrà essere commercializzato prima di 12 ore dalla cottura. La cottura avviene in forno a cupola di mattoni refrattari, alimentato a legna o con bruciatore a gas.

CENNI STORICI Nel paese di Vicovaro, nel periodo dopo guerra, grazie all'intraprendenza di alcuni commercianti locali, la necessità di fare il pane in casa si è spontaneamente trasformata in un vero e proprio distretto produttivo e commerciale, favorendo lo sviluppo dell'agricoltura legata alla coltivazione dei cereali. Negli anni '70 a Vicovaro operavano ben 19 forni, tutti dislocati all'interno del centro storico la cui produzione e commercializzazione si aggirava attorno alle 2000 pagnotte al giorno, le quali rappresentavano il sostentamento per gli abitanti di Vicovaro e paesi limitrofi. Questo pane acquistò la sua nomea e popolarità grazie alla caratteristica vendita porta a porta fatta sia a Tivoli che nei diversi quartieri di Roma a opera di uomini e donne vicovaresi che la mattina prendevano il primo treno in partenza dalla stazione di Vicovaro e si dirigevano nella Capitale, sfidando la repressione esercitata dai cosiddetti "pizzardoni" romani (Vigili Urbani), essendo quel commercio prevalentemente abusivo. Il pane di Vicovaro è stato dunque per tantissimi anni il pane delle famiglie vicovaresi e non solo. (Fonte: "il Pane di Vicovaro. Storia di un simbolo e della sua comunità").





PANE LATINO (PA' LATINO)

Territorio interessato alla produzione
Lazio

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO Il Pane Latino riprende sostanzialmente la forma e alcuni ingredienti base dei pani realizzati intorno al 50 a.C. in alcuni territori tra Campania e Lazio ai tempi della Repubblica dell'antica Roma. Questo pane ha forma circolare ed è caratterizzato da 8 incisioni a raggiera, a formare 8 spicchi. Il pane così realizzato non necessita di strumenti meccanici per la porzionatura e la "spezzatura" viene effettuata a mano. Gli ingredienti fanno riferimento ai cereali disponibili all'epoca: con particolare riferimento al grano duro, farro o orzo. La lievitazione viene realizzata con lievito naturale a pasta acida.

METODO DI PRODUZIONE In considerazione delle diverse condizioni d'uso, il Pane Latino contemporaneo è ottenuto con una miscela di farine così composta: semola rimacinata di grano duro (40% circa), farina di farro monococco (40% circa), farina di orzo distico (20% circa).
Il lievito naturale può essere ottenuto da farine di grano tenero, duro, farro, segale, orzo. Il quantitativo di sale non deve superare l'1.8% della massa netta. L'impasto è di tipo molle, con una prima e seconda lievitazione per pezzature da g 900 a g 1.400 di media. La spezzatura viene effettuata manualmente, così come la formatura delle 8 tacche con l'ausilio della apposita dima. La cottura viene effettuata in forni elettrici o a legna, direttamente sul piano di cottura. Una volta sfornato, il pane viene conservato in ambiente ventilato e posto in vendita dopo almeno 24 ore. Il Pane Latino si conserva per circa 10 giorni.

CENNI STORICI Il "pane degli antichi romani" era di diversi tipi, ma con forme essenzialmente tonde. Gli elementi comuni erano la lievitazione naturale e gli ingredienti: il grano duro, il farro, l'orzo (in alcuni territori, anche il miglio e la segale).
Dal punto di vista della forma, la suddivisione in spicchi adottata a Pompei (e ripresa in altre aree come Ostia Antica), è una evidente caratterizzazione funzionale: il pane per il popolo doveva essere facilmente utilizzato e porzionato, anche considerando i più lunghi periodi di utilizzo delle singole pagnotte. Il pane degli antichi romani, oggi chiamato "Pane Latino", prende spunto dai ritrovamenti di Ostia Antica e da quelli, ancor più evidenti e meglio conservati, di Pompei.
Basti pensare ai calchi di pane realizzati dalla Sovraintendenza speciali e per i beni archeologici di Napoli e Pompei, utilizzando i ritrovamenti nel "Parco archeologico di Pompei", nonché alle immagini di pitture parietali relative alla distribuzione (molto probabilmente gratuita) di pani e al Parco Archeologico di Ostia Antica, in cui sono custodite le immagini di resti di mulini e produzione di pane.
In questi ultimi anni alcuni panificatori del Lazio hanno ripreso la produzione e la commercializzazione del Pane Latino.



PANETTONE DI TOTÒ DI FERENTINO

Territorio interessato alla produzione
Ferentino (FR)

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO Panettone artigianale, preparato secondo antiche ricette, arricchito con gocce di cioccolato fondente. Grazie a una lunga lievitazione naturale di oltre 24 ore, l'impasto si presenta morbido e soffice, gusto delicato. In superficie presenta granella di zucchero, pasta di mandorle croccante e mandorle intere. Sapore e profumo intenso.

METODO DI PRODUZIONE Si procede preparando il preimpasto a base di farina 00 e 0, acqua, lievito naturale, tuorli e burro. Il tutto viene fatto lievitare per alcune ore a temperatura ambiente (18-20°C). Si aggiungono farina, zucchero, acqua, burro, uova intere e gocce di cioccolato e si lascia lievitare una seconda volta per circa 5 ore. Segue poi la pirlatura (spezzatura e arrotondamento manuale delle singole pagnotte di impasto ben lievitato). Le singole pagnotte vengono lasciate crescere per una terza volta per altre 5-6 ore in camera di lievitazione a vapore e successivamente glassate con amido di mais, farina di mandorle, albume d'uovo fresco, zucchero a granella, mandorle, zucchero a velo. La cottura avviene in forno a 170-175°C. Una volta sfornati, i panettoni vengono infilzati con la griglia, capovolti per farli asciugare al fine di garantire una migliore fragranza e morbidezza.

CENNI STORICI La pasticceria del signor Totò nasce a Ferentino negli anni '80 del 900. Totò, di origine siciliana ha maturato negli anni una grandissima esperienza nella pasticceria grazie al lavoro che a soli quindici anni svolgeva nella storica pasticceria della nonna situata in un piccolo paese in provincia di Palermo: Piana degli Albanesi; da lì si è spostato dapprima a Palermo e poi in Ciociaria a Ferentino dove ha saputo conciliare la tradizionale pasticceria siciliana con quella locale.



PANGIALLO

Territorio interessato alla produzione
Città metropolitana di Roma Capitale

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO Dolce tradizionale legato alle festività del Natale. Ha una forma tondeggiante o a cupola, di colore ambrato, con sapore dolce che richiama i molti ingredienti utilizzati fra cui frutta secca, miele, fichi, cacao, liquori. Si prepara un impasto che viene fatto riposare per qualche minuto e si lavora manualmente fino a ottenere una forma tondeggiante o a cupola. La cottura avviene in forno moderato fino a doratura.

METODO DI PRODUZIONE Si prepara un impasto con tutti gli ingredienti (che variano a seconda della zona di produzione): farina, noci, nocciole, mandorle, pistacchi, fichi secchi, miele, pinoli, frutta candita (cedro, arancia), uvetta, uova, cacao amaro in polvere, cioccolato in scaglie, miele millefiori, liquore alchermes, olio extravergine di oliva e lievito, e lo si lascia riposare qualche ora. Terminato il periodo di riposo, l'impasto viene modellato manualmente fino a ottenere singoli panetti a forma di cupola o tondeggianti, in genere del peso di 500 g, spennellati con l'uovo. La cottura avviene in forno per 30-45 minuti a 160-180°C con successivo raffreddamento per 24 ore circa prima del confezionamento.

CENNI STORICI Il Pangiallo è un dolce tipico natalizio, prodotto nella nostra regione, la cui origine viene fatta risalire all'antica Roma. Si narra che fossero i "dolci dorati", distribuiti durante la festa del solstizio d'inverno come buon auspicio per il ritorno del sole. Infatti, è ornato da un sottile crosta dorata che dona al dolce la sua tipica brillantezza. Nel corso dei secoli il Pangiallo ha subito diverse trasformazioni sia nel tipo di ingredienti utilizzati che nel modo di prepararlo. È un dono di Natale da tempi antichissimi: perlopiù le mogli dei contadini lo regalavano ai notabili del luogo. Oggi è ancora un regalo abituale, ma si trova in vendita in tutti i forni.

PANICELLA DI SPERLONGA

Territorio interessato alla produzione
Sperlonga (LT)

DESCRIZIONE Dolce pasquale a base di farina, uova, latte, zucchero, burro, liquore e semi di anice, lievito di birra, lievito naturale e vanillina. Si prepara la pasta di pane detta "cresciuto" con il lievito naturale e si lascia lievitare per circa 4 ore; successivamente si aggiungono gli altri ingredienti. L'impasto viene fatto lievitare per 2-3 ore, poi lavorato nella forma di panicella e lievitato per 2-3 ore. La cottura avviene in forno per 15-20 minuti a 180°C. Tipico dolce pasquale, vanta una lunga tradizione: da più di 25 anni la sua presenza sul mercato locale è garantita dai panifici locali.



PEZZETTI DI SERMONETA

Territorio interessato alla produzione
Sermoneta (LT)

DESCRIZIONE Prodotto dolciario da forno a base di nocciole o mandorle, farina tipo 00, miele e olio di oliva a forma di filoncino. Si amalgamano gli ingredienti su un piano di acciaio, si formano filoncini lunghi e successivamente si cuociono in forno per 20 minuti a 160-170°C. Terminata questa prima fase, si tolgono i filoncini dal forno, si tagliano a fette di circa 40 grammi l'una e si rimettono in forno per 10-20 minuti a 160-170°C. Le origini dei Pezzetti di Sermoneta si fanno risalire al Medioevo quando, nelle preparazioni dolciarie, forse per l'apporto delle conoscenze gastronomiche arabe, entrano i frutti secchi e il miele.

PASTARELLE COL CREMORE

Territorio interessato alla produzione
Poggio Bustone (RI)

DESCRIZIONE Dolci a forma di losanga o rotondi preparati da un impasto di farina, uova, zucchero, olio extravergine di oliva, latte, scorza di limone, cremor tartaro. Dall'impasto si prepara la sfoglia che, adeguatamente tagliata, darà forma alle Pastarelle che andranno cotte nel forno a legna. Si caratterizza per la presenza del cremor tartaro che favorisce la lievitazione delle Pastarelle. Si tratta di una preparazione domestica che purtroppo sta scomparendo. Un tempo era il dolce delle feste più importanti, come battesimi e matrimoni.

PIZZA PER TERRA

Territorio interessato alla produzione
Posta (RI)

DESCRIZIONE Per la preparazione della Pizza per terra si impasta il lievito naturale, conservato dalla precedente panificazione e riattivato mettendolo a bagno per 12 ore prima dell'utilizzo, con farina di grano tenero, uova, sale e semi di anice. L'impasto viene lavorato in filoni, lasciati lievitare, avvolti in teli di lino a temperatura ambiente e spennellati con uovo battuto. La cottura avviene in forno a legna. La ricetta e la preparazione seguono la tradizione. Era il pane delle grandi occasioni, realizzato con ingredienti semplici e naturali, prodotti dalla "terra", disponibili in tutte le dispense delle famiglie contadine di un tempo.



PANINI ALL'OLIO

Territorio interessato alla produzione
Città metropolitana di Roma Capitale

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO Panini tondeggianti o "a bottoncino", a base di farina tipo 00, acqua, olio di oliva, zucchero, sale, lievito di birra. Presentano superficie di colore marrone dorato, peso di 80-90 g.

METODO DI PRODUZIONE Gli ingredienti vengono impastati nell'impastatrice meccanica. L'impasto, lasciato lievitare una prima volta per 10-15 minuti a temperatura ambiente, si lavora di nuovo a mano e si lascia lievitare nuovamente per 35-40 minuti a temperatura ambiente. In seguito, l'impasto si lavora una seconda volta a mano e si formano i panini. A questo punto avviene la terza lievitazione, per 2 ore a temperatura ambiente. Infine, le forme lievitate si cuociono in forno a legna preriscaldato e privato della legna, a 180-190°C per 15-29 minuti.

CENNI STORICI Pane di piccole dimensioni che si cominciò a produrre nella seconda metà del '900, nell'epoca del benessere, quando agli ingredienti base del pane, ci si poté concedere il lusso di aggiungere l'olio extravergine d'oliva e, soprattutto, lo zucchero. Le dimensioni ridotte inoltre danno una forma leziosa al prodotto.

PASTA DI MANDORLE DI MAENZA, SEZZE, LATINA

Territorio interessato alla produzione
Latina, Maenza, Sezze (LT)

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO Dolce a base di mandorle dolci macinate, zucchero, chiara d'uovo e succo di limone. Presenta forma semisferica schiacciata e un peso di circa 30 grammi. Alla base della pasta viene disposto un disco di ostia, mentre sopra viene distribuito lo zucchero. La sua particolarità è quella di restare morbida all'interno e friabile e croccante all'esterno.

METODO DI PRODUZIONE In un recipiente si amalgamano tutti gli ingredienti aggiungendo un po' alla volta la chiara d'uovo, fino a ottenere un impasto di media consistenza che, messo sull'ostia, rimane fermo. Si distribuisce l'impasto sulle ostie disposte in una teglia infarinata, si ricopre di zucchero e si cuoce al forno a 200-260°C per 40 minuti circa.

CENNI STORICI Il mandorlo è sempre stato presente nel territorio di Maenza, Sezze e Latina, spesso in consociazione con olivo e vite. Amato dagli antichi Romani che ritenevano i suoi frutti un rimedio efficace contro l'ubriachezza, ulteriormente valorizzato in epoca carolingia, perché considerato un albero che donava un cibo completo, dalle proprietà stimolanti e curative. Sembrerebbe che siano stati gli Arabi a scoprire il segreto di lavorare le mandorle tritate con albume d'uovo e miele (poi sostituito dallo zucchero), inaugurando la grande cultura dei dolci di mandorle. Un tempo le Paste di mandorle erano offerte solo in occasione di feste e cerimonie; oggi le pasticcerie locali le producono in tutti i periodi dell'anno.



PANPEPATO O PANPAPATO

Territorio interessato alla produzione
Anagni (FR)

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO Il Panpapato è originario di Anagni, in provincia di Frosinone. Ha consistenza dura, a forma piramidale-conica, di colore marrone scuro, lucido, caratterizzato da un particolare retrogusto piccante. I suoi principali ingredienti sono la frutta secca, il miele e il mosto cotto. Si accompagna con vini corposi.
Il Panpepato invece si distingue per alcuni ingredienti ed è chiamato così in tutta la regione Lazio ove viene prodotto: ha forma rotonda o a filoncino, di color marrone (che, a seconda degli ingredienti, può risultare leggermente piccante) a base di noci, nocciole, mandorle, pinoli, uva passa, cioccolato fondente, cacao, canditi, miele, mosto cotto, eventualmente farina e pepe macinato, a volte noce moscata e cannella. Alcune ricette tradizionali della provincia di Rieti prevedono l'aggiunta di liquore di caffè.

METODO DI PRODUZIONE Panpapato: tutti gli ingredienti vengono mescolati manualmente fino a ottenere un amalgama omogeneo. In particolare, la frutta secca, la cioccolata, la frutta candita e l'uva passa si cospargono prima di farina, poi si impregnano di miele e mosto cotto. Dopo aver fatto riposare l'impasto per almeno 24 ore, si preparano i cosiddetti "pani" di forma conica e si cuociono al forno, all'interno di teglie, alla temperatura di 240°C per circa 45 minuti.
Panpepato: mandorle e nocciole vengono tostate in forno a legna e le mandorle vengono anche pelate. Si scalda il miele in recipienti d'acciaio in modo da renderlo molto liquido e vi si versano dentro tutti gli ingredienti: noci, nocciole, pinoli, mandorle (in alcuni casi tutta la frutta secca viene tritata grossolanamente), cioccolato fondente sciolto a bagnomaria, cacao, canditi, uva passa fatta preventivamente rinvenire in acqua tiepida. Si amalgama bene il tutto a mano aggiungendovi il mosto cotto e, a seconda della ricetta tradizionale locale, la noce moscata, la cannella, la farina, il pepe bianco o nero, il liquore di caffè. A questo punto si divide l'impasto in porzioni di circa 300 grammi ciascuna dandogli la forma desiderata (rotonda o a filoncino). Si cuociono le forme in forno elettrico a 200°C per 20 minuti, in teglie ricoperte di carta da forno o in forno a legna alimentato con fascine di leccio a 180°C per 25 minuti al massimo, dopo aver disposto un foglio di carta ostia alla base del Panpepato.

CENNI STORICI Dolci tipici delle festività natalizie, la presenza della frutta secca, della frutta candita, del miele e del mosto ne fanno prodotti altamente calorici e da sempre considerati simbolo di benessere e di prosperità. Uva passa, frutta secca e candita, noci, nocciole sono frutti invernali ed era chiara l'idea che gli alimenti fossero portatori di una forza che la natura dispiegava in quello specifico periodo dell'anno e della quale il corpo non poteva fare a meno, pena la perdita di armonia e buona sorte. Le origini del Panpapato e del Panpepato si fanno risalire al Medioevo quando, nelle preparazioni dolciarie, forse per l'apporto delle conoscenze gastronomiche arabe, entrano i frutti secchi e il miele. La cioccolata, invece, viene aggiunta tra gli ingredienti in epoca successiva. Il Panpapato, in particolare, si diffonde nella città di Anagni nel momento in cui diventa sede del papato, di qui il nome che deriverebbe da una contrazione di Pan del Papa per la particolare ricchezza degli ingredienti. Sembrerebbe fosse il dolce preferito di Bonifacio VIII e da allora è divenuto il dolce popolare della città. Si caratterizza per la sua forma accattivante che ricorda la tiara papale. Il Panpepato, invece deve la sua denominazione al retrogusto piccante o all'aggiunta tra gli ingredienti del pepe, accostamento molto diffuso nel Medioevo, epoca in cui si privilegiava il contrasto tra piccante e dolce.



PASCOTTA DI TRAETTO (PASCOTTA DI MINTURNO)

Territorio interessato alla produzione
Castelforte, Minturno, Santi Cosma e Damiano (LT)

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO Pane tostato dal colore dorato, si caratterizza per la forma circolare con un buco al centro o rettangolare senza buco. La dimensione in genere è di circa 20 cm di diametro. Vengono prodotte anche con dimensioni più piccole. Presenta una superficie frastagliata irregolare, usata per il condimento, dovuta al taglio del coltello effettuato al pane prima della tostatura; la parte sottostante è liscia. Si mantiene per molto tempo. Il peso è di circa 150-200 g. La Pascotta storica contiene anche i semi di finocchio. La presenza del foro centrale serviva soprattutto in passato per raccogliere e legare insieme più pascotte per essere facilmente trasportate, per esempio attaccate alla cintura. I pescatori le appendevano nella barca con un filo e poi le mangiavano bagnandole nell'acqua di mare. Ottimo come piatto unico o come spuntino condito, previo bagno in acqua, con sale, olio, origano, pomodoro, legumi e con il pesce.

METODO DI PRODUZIONE Ingredienti per la preparazione del Pascotta di Traetto (Pascotta di Minturno) sono: farina 00, farina integrale, acqua, sale e lievito naturale, chiamato "criscito" o "crescenza". Tutti gli ingredienti vengono miscelati per circa 20 minuti con l'impastatrice meccanica a braccia tuffanti che solleva l'impasto in maniera lenta. L'impasto viene fatto riposare per 4 ore poi tagliato a coltello in varie porzioni da cui si lavorano delle palle di circa 300 g che a sua volta vengono fatte riposare a temperatura ambiente all'interno del forno che deve essere acceso nel momento in cui si formano le palline di pasta. La temperatura del forno raggiunge la giusta temperatura per la cottura delle pascotte quando la lievitazione è terminata. La temperatura del forno e la lievitazione devono andare di pari passo. Successivamente le palline vengono schiacciate con le mani, forate, allargando l'impasto al centro con le mani, e infornate nel forno a legna. Si ha una cottura preliminare di qualche minuto, dove si formano delle pagnotelle che poi vengono tolte dal forno, fatte raffreddare e divise a metà con il coltello; durante il taglio si forma una sfresatura in superficie, ovvero una superficie frastagliata e irregolare in quanto all'interno la pasta è ancora un po' umida e poco cotta. Le pascotte tagliate vengono rinfornate nel forno a legna, fino a prendere il caratteristico colore dorato.

CENNI STORICI Il termine "pascotta" nel dialetto minturnese è la trasposizione del termine "vascott'", o anche "vascuott'", maggiormente diffuso in area campana, benché a questo venga preferito il termine "fresella" o "frisella" per indicare probabilmente una certa friabilità dell'alimento. Deriva dall'italiano "biscotto" e trova una sua corrispondenza anche nello spagnolo più arcaico ("bizcocho") ed indica una produzione di panetteria sottoposta a doppia cottura. La materia prima utilizzata era una farina poco setacciata, in origine a macina integrale dell'intera cariosside e oggi anche con farina di tipo 0, 1 e 2. La tradizione di lasciare il foro centrale viene documentato da un antico testo della metà del Seicento (Tanara V., L'economia del cittadino in villa, P. Brigonci, Venezia 1665). L'origine nautica della preparazione viene documentata già nella marineria amalfitana nel XIII secolo e l'uso del pane biscottato per l'alimentazione dei marinai viene altresì documentato all'interno degli Statuta, privilegia et consuetudines civitatis Caietae, risalenti al 1554, della città di Gaeta che testualmente riferiscono: "Panecteriis fornariis, et aliis quibuscumque tam Caietanis, quam exteris volentibus facere, vel vendere, aut emere biscoctum in Caieta, vel eius districtu pro eorum vascellis, aut eorum necessitatibus, liceat biscoctum facere impune". La coltivazione dei campi presupponeva in epoca medioevale il rientro serale all'interno delle mura del borgo e ciò obbligava i contadini al trasporto nei campi di un pasto facile da consumare. Lentamente la tecnologia della "biscottatura" si diffuse anche nei borghi dell'entroterra, sostituendo il pane raffermo che non poteva essere tagliato perché indurito. Il pezzo di pane indurito poteva solo essere reidratato e sbriciolato per utilizzi alternativi; viceversa "la pascotta", affettata prima di essere cotta per la seconda volta, si presentava molto più versatile, fungendo da supporto per qualsiasi tipo di condimento. I fornai del territorio escogitarono la tecnica di "biscottare" utilizzando il calore residuo del forno dopo la cottura del pane. Il foro centrale oltre ad assicurare una cottura omogenea anche della parte centrale, era funzionale all'inserimento di una corda che ne permetteva la sospensione a un supporto. Era una tipologia di pane molto popolare al punto che esso viene riportato in alcuni testi teatrali del '700 napoletano. Il termine "vascotta" e "biscotto" è stato convertito nel dialetto minturnese in "pascotta" per semplice sostituzione della consonante labiale iniziale: "p" al posto della "b" e "v".



PASCOTTHE CORENESE

Territorio interessato alla produzione
Coreno Ausonio (FR)

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO I "pascotthe" corenesi sono fette di pane croccanti e friabili ottenute dalla seconda cottura di pagnottine di pane casareccio ottenute a loro volta dalla lavorazione di farina tipo 2 (farina di grano tenero semi integrale), acqua e lievito naturale preparato circa 10 ore prima.

METODO DI PRODUZIONE L'impasto preparato a mano o con l'impastatrice meccanica viene lasciato lievitare per alcune ore alla temperatura del forno e lavorato realizzando delle piccole pagnotte di forma rettangolare cotte a forno a legna per 2 ore circa. Tolte dal forno, le pagnotte vengono tagliate e le fette rinfornate per renderle croccanti e friabili.

CENNI STORICI I contadini e i pastori corenesi, non trovando terra fertile nel territorio di Coreno erano costretti ad allontanarsi per periodi più o meno lunghi. Emigravano verso le aree montane limitrofe per lavorare la terra e portare il bestiame in transumanza. Con loro portavano formaggi, vino e i "pascotthe", pane secco e a lunga conservazione che mangiavano con formaggio, latte e zuppe calde. A Coreno Ausonio il consumo di pascotthe ha una tradizione secolare e ancora oggi nei forni più antichi del paese se ne continua la produzione rispettando la ricetta e cuocendo il pane con il forno a legna. Il Corenese verace mangia i Pascotthe tutto l'anno, non solo d'estate. Quando non ha pane in casa, non si contenta di confezionati ma "se spogna gliu Pascotthio. [...] Gliu Pascotthio non è per chi non tè renthie".



PASTE DI VISCIOLE DI SEZZE (CROSTATE)

Territorio interessato alla produzione
Sezze (LT)

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO Crostate e Paste di visciole di Sezze presentano la medesima forma ovale o tonda e si differenziano solo per le dimensioni. Gli ingredienti e la metodologia di preparazione sono i medesimi. Composte da uova, zucchero, strutto, buccia di limone grattugiato, farina e confettura di visciole. Uniscono alla dolcezza della pasta frolla il gusto ricco, pungente e leggermente amaro della marmellata di visciole.

METODO DI PRODUZIONE Si forma un impasto morbido con gli ingredienti (farina, uova, zucchero, strutto, buccia di limone grattugiata), si imburrano gli stampi e vi si pone la quantità di pasta necessaria a ottenere le Crostate o le Paste, allargandola con le dita fino a coprire tutta la superficie dello stampo, quindi, si fa cadere all'interno di questo impasto una buona quantità di confettura di visciole, si decora con striscioline di pasta, si spennella con uovo battuto e si mette in forno preriscaldato a 200°C per circa 30 minuti.

CENNI STORICI Dolci tradizionalmente preparati in ambito domestico in occasione di particolari festività. La presenza di pasticcerie e forni artigianali locali, prevalentemente a conduzione familiare, ha permesso di valorizzare attraverso questa preparazione i frutti del visciolo, un albero che cresce spontaneamente sui Monti Lepini alla base di diverse ricette locali. La preparazione di confetture risale agli inizi del '900, quando cominciò a diffondersi l'uso dello zucchero in cucina. Localmente la confettura di visciole viene denominata "amarascata" per via del sapore del frutto che tende all'amaro.



PASTA DI ANTRODOCO: SPAGHETTI, PERCIATELLI, BUCATINI, MEZZE MANICHE, RIGATONI, LINGUINE DI PASSERO

Territorio interessato alla produzione
Provincia di Rieti

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO La Pasta di Antrodoco viene prodotta con tecniche sia artigianali che semi-industriali. I formati della Pasta di Antrodoco sono: spaghetti, bucatini, perciatelli, mezze maniche, rigatoni, linguine di passero.

METODO DI PRODUZIONE Si procede con la miscelazione e amalgama dell'impasto costituito da semola e acqua potabile, in proporzione variabile in base all'esperienza del pastaio: generalmente 27-32% di acqua. L'impasto avviene all'interno della impastatrice meccanica per 30-40 minuti. Segue l'estrusione dell'impasto con torchi manuali o piccole macchine e la trafilatura (anche con trafile in bronzo), attraverso la quale viene conferita la forma desiderata. A questo punto la pasta subisce l'essiccazione per un periodo variabile da 12 a 30 ore, alla temperatura di 40-55°C (a seconda del formato), effettuata in appositi ambienti o in piccole celle di essiccazione di legno. Dopo il raffreddamento per circa 1 ora, la pasta viene confezionata in imballaggi artigianali e sacchetti di materiale plastico per uso alimentare.

CENNI STORICI La piana di Rieti e le alture circostanti sono note per la produzione di frumento tenero, in particolare per la pregiata varietà locale Rieti originario che fino alle soglie del XX secolo aveva rappresentato una delle sementi più apprezzate su tutto il territorio nazionale. Proprio il Rieti originario per le sue qualità produttive fu alla base delle attività di sperimentazione del genetista Nazareno Strampelli che, a partire dal 1903, fu a capo della Cattedra speciale di granicoltura istituita proprio nel capoluogo reatino. Tra le varietà ancora coltivate, frutto del lavoro di miglioramento di Strampelli, vanno ricordati i frumenti Terminillo, San Pastore e tra i frumenti duri il Senatore Cappelli. Le materie prime utilizzate per la produzione della Pasta di Antrodoco quali gli sfarinati di grano tenero e duro e/o miscugli in proporzioni variabili derivano ancora da queste e da altre varietà. La storia della Pasta di Antrodoco risale agli inizi del '900 per prendere slancio con la diffusione dei primi mulini meccanizzati per la macinazione del grano e degli impianti per la produzione delle paste alimentari. Ne sono un esempio lo storico Pastificio Joannilli & Meloni, un edificio progettato e costruito dalle Industrie Reggiane con la Società Anonima Meccanica Lombarda (SAML) (fonte: http://www.officinemeccanichereggiane.it/storia/). L'edificio, risalente agli anni '40, costruito vicino a un torrente e nelle immediate vicinanze della stazione ferroviaria, fu costruito in sostituzione del vecchio impianto andato distrutto in un incendio. Dal 1984 l'edificio restaurato ospita la sede dell'Archivio di Stato di Rieti. Anche ad Antrodoco erano attivi diversi pastifici industriali già dagli anni '30 del '900. Tra i più importanti e longevi si ricorda il Pastificio Mannetti, dismesso negli anni '80 in cui veniva prodotta la Pasta di Antrodoco negli stessi formati che oggi, un'azienda locale, la Strampelli srl, ha recuperato e rimesso in commercio.



PICCELATIEGLI

Territorio interessato alla produzione
Castelforte, Santi Cosma e Damiano (LT)

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO I Piccelatiegli sono un gustoso stuzzichino salato, particolarmente aromatico, fritto in olio extravergine di oliva, la cui preparazione è strettamente legata alle festività natalizie. L'impasto è a base di farina tipo 1, sale (20 g circa per un 1 kg di impasto), lievito madre (detto locamente "criscito"), succo d'arancia e mandarino, vino bianco q.b., cannella e chiodi di garofano. Presentano colorazione dorata in superficie, gusto saporito e spiccato aroma di cannella e chiodi di garofano.

METODO DI PRODUZIONE Per la preparazione dell'impasto dei Piccelatiegli la farina viene disposta sulla spianatoia di legno e successivamente vengono aggiunti il vino, olio, succo d'arancia e mandarino (ne viene versato una parte), lievito madre (precedentemente raffrescato con acqua e lasciato lievitare per 24 ore), cannella e chiodi di garofano, che vengono cosparsi sopra la farina. L'impasto viene lavorato a mano con aggiunta della parte di succo di agrumi rimasti, per un tempo piuttosto lungo e in modo abbastanza energico fino alla formazione di occhiature medio piccole (che si possono vedere tagliando l'impasto stesso). L'impasto, morbido e compatto, viene lasciato lievitare per 24 ore coperto con un panno di lino o di cotone o lana. Terminata la lievitazione si preleva una parte di massa che viene lavorata manualmente e dalla quale si formano delle fettuccine di circa 30 cm che in tutta la loro lunghezza vengono immerse, seguendo un andamento circolare o a spirale, nell'olio extravergine di oliva precedentemente riscaldato fino al punto di bollitura. Quando i Piccelatiegli assumono colore dorato in superficie la frittura è terminata.

CENNI STORICI I Piccelatiegli sono una pietanza di origine povera tipica del basso Lazio, dei comuni di Castelforte e Santi Cosma e Damiano, ma che contengano spezie pregiate come la cannella e i chiodi di garofano, e che conferiscono profumi e aromi tipici del Natale. Si racconta che una signora del paese, non avendo disponibilità economiche per festeggiare il Natale con piatti ricercati e i dolcetti per i figli, recuperò ciò che aveva in dispensa e preparò con un impasto di farina, succo di arancia, lievito madre (ricavato dalla lavorazione del pane fatto in casa), cannella e chiodi di garofano, un gustoso stuzzichino per i propri familiari. Tradizione vuole che durante la vigilia di Natale la ricetta dei Piccelatiegli sia tramandata di madre in figlia e alle signorine del paese. La preparazione dell'impasto deve necessariamente iniziare all'antivigilia di Natale per permettere la lievitazione e poi segue la lavorazione dell'impasto con i vari ingredienti e la cottura la notte di Natale. I Piccelatiegli sono pronti a mezzanotte per festeggiare in famiglia la nascita di Gesù Bambino.





PINCIARELLE MONTICELLESI

Territorio interessato alla produzione
Guidonia Montecelio (RM)

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO Simili a grossi spaghetti fatti a mano, le Pinciarelle monticellesi appartengono alla cucina povera contadina perché gli ingredienti sono limitati alla sola acqua e farina di grano tenero. In passato veniva utilizzata anche la pasta del pane che aveva prevalentemente la funzione di agente lievitante e un po' di olio di oliva. Le pinciarelle monticellesi si abbinano preferibilmente a sughi robusti a base di carne di manzo o salsicce.

METODO DI PRODUZIONE Gli ingredienti per la preparazione sono farina tipo 00 e acqua con l'eventuale l'aggiunta di un uovo. La farina, disposta sulla spianatoia di legno viene bagnata con acqua e lavorata a mano fino a ottenere un impasto omogeneo e compatto dal quale si prelevano delle piccole porzioni di pasta che vengono arrotolate su se stesse a formare grossi spaghetti morbidi.

CENNI STORICI Questo piatto risulta essere diffuso con vari nomi in tutta l'Italia centro-meridonale ma a Montecelio si chiamano da sempre Pinciarelle, nome che deriva dal gesto del "pincicare", cioè staccare con le dita pezzetti di impasto per lavorarli con il palmo delle mani in modo da ottenere i caratteristici spaghettoni rustici. Una ricetta centenaria, di origine marchigiana, la cui diffusione a Montecelio sembra derivi dal fatto che una parte notevole della popolazione di Montecelio sia proprio originaria delle Marche. Dalle testimonianze orali raccolte si apprende che le Pinciarelle monticellesi erano un piatto che "veniva preparato dalle nonne e dalle mamme, utilizzando semplici ingredienti come acqua e farina, lavorati a mano a forma di grossi spaghetti". Le Pianciarelle monticellesi sono talmente famose che dai primi anni '90 a Montecelio, viene organizzata la Sagra delle Pinciarelle.



PIZZA SFOGLIATA

Territorio interessato alla produzione
Comuni del Salto Cicolano (RI)

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO Pizza rustica, costituita da sfoglia esterna, preparata con farina e uova, e ripieno di carne macinata, pepe e formaggio o altri ingredienti a piacere. La pizza viene prima arrotolata su se stessa e nuovamente arrotolata a formare una spirale.

METODO DI PRODUZIONE Setacciare la farina, disporla a fontana e aggiungere uova, olio e sale. Amalgamare bene gli ingredienti e far riposare l'impasto almeno per mezz'ora, ricoperto con la pellicola. Stendere la sfoglia sottilissima e farcirla con ingredienti a piacere. Avvolgere la sfoglia su se stessa e poi a spirale. Sistemare la pizza in un testo rivestito con carta oleata e infornare a 160 °C per 30 minuti circa.

CENNI STORICI Detta anche Pizza rentorta o abbottata, veniva preparata con la sfoglia delle fettuccine e riempita (abbottata) con quanto si possedeva in casa: salsicce o fegato di maiale e formaggio, oppure broccoletti ripassati e formaggio o altre verdure. Alla fine si arrotolava e si avvolgeva a spirale, come un serpentone (rentorta). Tradizionalmente si cuoceva nel forno a legna o sotto il coppo, ossia un grande testo che si capovolgeva, a guisa di coperchio, su quello contenente la pizza, per poi ricoprirne la superficie di brace. Entrambe le cotture donavano un sapore irripetibile con i forni moderni. È un piatto tipico del Cicolano, un tempo terra d'Abruzzo e, infatti, con altri nomi, la si ritrova anche nella confinante Marsica (Magliano, Scurcola, Cappelle, Avezzano).



PINSA ROMANA

Territorio interessato alla produzione
Lazio

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO la Pinsa Romana si caratterizza per la forma ovale e l'aspetto di una nuvola: ricca di bolle di lievitazione che conferiscono leggerezza ma al tempo stesso croccantezza della crosta, che rimane piuttosto sottile. La Pinsa Romana, conosciuta oggi in tutto il Lazio e non solo, nasce dall'esigenza di creare un prodotto ipocalorico e altamente digeribile; caratteristica ottenuta grazie alla miscela di farine (frumento 00, soia, riso) e alla lunga lievitazione. Studiata e sperimentata fino a ottenere il prodotto desiderato, la Pinsa Romana ha un contenuto in acqua maggiore rispetto alla classica pizza. La farina di riso conferisce croccantezza e morbidezza all'impasto; la farina di frumento trattiene l'acqua; quella di soia riduce la presenza di grassi e fornisce un maggiore contenuto di proteine.

METODO DI PRODUZIONE La preparazione dell'impasto della Pinsa Romana prevede l'impiego di una miscela di farine di frumento, soia e riso alla quale si aggiunge, olio extravergine di oliva, olio di semi, poco sale e soprattutto il lievito madre, ottenuto dalla stessa miscela di farine e acqua e lasciato acidificare, lievitare per poi essere utilizzato nell'impasto e rinfrescato con aggiunta delle farine e acqua. All'impasto miscelato con l'impastatrice meccanica o manualmente viene aggiunta una grande quantità di acqua (80% di idratazione) e lasciato lievitare dalle 48 alle 72 ore in cella di lievitazione a 4°C. Terminata la lunga lievitazione, l'impasto, che si presenta piuttosto umido, deve essere lavorato esclusivamente a mano e con abbondante farina di riso per renderlo meno appiccicoso; poi viene "pinsato" ("pinsatura") in superfice con le mani per conferire la classica forma ovale allungata e favorire la formazione delle bolle di lievitazione, che aumentano con la cottura. All'interno la pinsa è quasi vuota. La cottura avviene in forno. Nel caso della lavorazione industriale è prevista una precottura per qualche secondo a 300-350°C per favorire una gelificazione dell'amido e permettere il mantenimento della caratteristica forma ovale della pinsa.

CENNI STORICI La storia della Pinsa Romana risale a metà degli anni '90 per una vera e propria invenzione del Sig. Corrado Di Marco, figlio e nipote di pizzaioli e panificatori romani. La sua attività, negli anni '70, era inizialmente dedicata alla produzione di farine monovarietali o miscelate, distribuire a pizzaioli e fornai di tutta Roma. Ricordandosi che il nonno, fornaio nei primi anni del XX secolo, per testare la temperatura del forno faceva cuocere delle piccole porzioni di impasto schiacciate con le dita - "pinsate"- provò a realizzare un impasto a base di una miscela di farine che risultasse leggero, altamente digeribile e meno calorico rispetto alla pizza. E così, dopo vari studi e tentativi di fermentazione, venne messa a punto la ricetta della "pinsa", il cui nome deriva dal gesto che si fa per stendere la pasta. La ricetta è stata perfezionata agli inizi degli anni 2000 e insieme al nome depositata presso EUIPO (European Union Intellectual property Office); ma dal 2015, vista la notevole produzione e diffusione commerciale della Pinsa Romana, la registrazione è stata revocata, al fine di rendere accessibile a tutti l'uso degli ingredienti e del nome del prodotto. Oramai la Pinsa Romana è diventato patrimonio gastronomico del territorio laziale, travalicando anche i confini regionali. Si tratta infatti di un prodotto che in un quarto di secolo ha trovato crescente interesse da parte dei pizzaioli, dei fornai e soprattutto dei consumatori. La Pinsa Romana è conosciuta anche all'estero dove sono sempre più numerosi i forni che la producono.





PIZZA DOCE DI COLLE SAN MAGNO

Territorio interessato alla produzione
Colle San Magno (FR)

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO Chiamato anche dolce dell'abbondanza, la Pizza Doce (dolce) è una torta di pan di spagna bagnata con abbondante alchermes (o in alternativa con il rum) e farcita su tre starti con crema pasticciera bianca (alla vaniglia) o nera (al cioccolato). Ricca e squisita, si presenta di colore rosso (per la bagna di alchermes) e cosparsa di zucchero.

METODO DI PRODUZIONE Si prepara il pan di spagna classico a base di uova, zucchero e farina. Delle uova si separano i rossi a cui si aggiunge lo zucchero, dai bianchi montati a neve separatamente. Si aggiunge la farina e si monta fino ad arrivare a un composto liscio, gonfio e spugnoso. Il pan di spagna si inforna a 160-180°C per 40 minuti circa. Nel frattempo si prepara la crema pasticcera bianca e al cioccolato a base di latte, zucchero, farina, vaniglia o cioccolato. Dopo una fase di riposo delle creme in frigo per farle addensare, e il raffreddamento del pan di spagna, si procede con la farcitura della torta su tre strati, che vanno spalmati con generose quantità di crema pasticcera, alternando la crema bianca a quella nera. La torta viene poi bagnata con alchermes anche all'esterno e posta in frigo per alcune ore prima di essere servita.

CENNI STORICI A Colle San Magno, ogni periodo dell'anno aveva un dolce di riferimento, e la Pizza Doce era tipica dei festeggiamenti del Santo Patrono (San Magno). In un libro che racconta la storia e la cultura locale tra gli anni '20 e '40 del '900, la Pizza Doce è descritta come "il dolce per eccellenza, che era e ancora lo è per quelli di una certa età, sinonimo di feste e di dolcezza squisita" (di Murro, Paese mio. Fatti usi e costumo del nostro paese, 1998). Per la sua complessità, il rischio di sprecare gli ingredienti era elevato e per questo "la sua preparazione era un rito da iniziare con il segno della croce". Anche la preparazione delle creme per la farcia richiedeva maestria: separati "gli rusce d'ove dagli bianchi che venivano sbattuti in due bacilotti distinti; dovevano però montare contemporaneamente, essere mescolati con zucchero e farina e versati dente a gliò teste (una teglia) sfrusciate con na cica de strutte". E qui, al momento della cottura, si presentava l'altra difficoltà "poiché il forno che era a legna e soltanto a legna, doveva trovarsi caldo al punto giusto: competenza questa della brava massaia, perché se ancora tiepido, l'impasto non 'recresceva', se troppo forte la crescita rapida lo faceva traboccare dalla teglia. Azzeccarci era un po' una tombola, ma era anche l'orgoglio delle donne di casa" (Id.). Nonostante i progressi tecnologici, le incognite restano ma se si superano le difficoltà, resta un dolce di grande soddisfazione, per chi lo prepara, ma soprattutto per chi lo mangia.





PIZZA 'NFRASCA

LEGAME CON
LA BIODIVERSITÀ

Territorio interessato alla produzione
Fiamignano e comuni del Salto Cicolano (RI)

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO La Pizza 'Nfrasca è una focaccia ottenuta dalla miscela di due farine, ovvero dalla farina nobile di grano tenero, un tempo ricavata unicamente dalla varietà locale Biancòla (tutelata dalla Legge regionale 15/2000 perché a rischio di erosione genetica), e dalla farina di mais, considerata meno pregiata. Una caratteristica che si riflette nel nome: "nfrasca" infatti vuol dire "mescolata". La proporzione tra le due farine non è mai stata formalizzata in quanto questa pizza esprime l'esigenza di recuperare gli ingredienti e allungare le quantità. All'impasto si aggiunge acqua tiepida, un pizzico di sale e talvolta, un filo di olio extravergine di oliva. Si cuoce sotto la cenere del camino e si usa per accompagnare le verdure raccolte in campo o piatti tradizionali come la Padellaccia. Unta con il grasso caldo della pancetta o della salsiccia è usata per la Panontella, ovvero i bocconi carni miste e interiora cotti allo spiedo.

METODO DI PRODUZIONE Non esiste una proporzione tra le farine ben stabilita ma si mescola ciò che si ha in base alla stagione, alla disponibilità e al gusto. Maggiore è la proporzione di farina di mais, più gialla e dorata è la colorazione, di contro la farina di grano tenero aiuta a mantenere morbida la focaccia. Si impasta con acqua tiepida, poco sale e, a volte, un filo d'olio. Si stende l'impasto e si cuoce sotto la cenere del camino, nella tófa, oppure si cuoce nel forno a legna appena scaldato per altri impasti.

CENNI STORICI La Pizza 'Nfrasca è una preparazione semplice e povera che aveva la funzione di companatico nella dieta dei contadini del Cicolano. Si mangiava con le erbe spontanee o coltivate e il giorno dopo si portava nei campi, avvolta in un telo o infilata nella tasca del grembiule, pronta per la colazione o il pranzo. Come molti altri piatti della cucina locale, anche qui ritorna il principio del recupero e della valorizzazione di quanto c'era in casa: farina di mais, farina di frumento, le verdure di campo o di orto, il grasso del maiale, che usato con estrema parsimonia costituiva una vera e propria ricchezza. La tradizionalità di questa preparazione sta ancora nel suo metodo di cottura e nel legame con la varietà locale di frumento tenero Biancòla, oggi a rischio di erosione genetica.





PIZZA CON FARINA DI MAIS, PIZZA SOMMA E PIZZA SOTTO LA BRACE

Territorio interessato alla produzione
Provincia di Rieti

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO **Pizza con farina di mais**: pizza ottenuta dalla lavorazione di farina di mais, sale, acqua calda, lievito e sfrizzoli, ossia ciò che resta in padella dopo aver fatto sciogliere i residui carnei e cartilaginei del maiale per ricavare lo strutto.
Pizza somma: pizza di forma tondeggiante a base di acqua, farina, uova, bicarbonato e sale, senza lievito. La cottura avviene in forno a legna.
Pizza sotto la brace: pizza di forma tondeggiante a base di farina, acqua e sale. Si presenta come una bassa focaccia dorata, dal sapore leggermente affumicato. L'assenza di lievito nella preparazione conferisce alla focaccia un aspetto piuttosto compatto.

METODO DI PRODUZIONE **Pizza con farina di mais**: gli ingredienti: farina di mais, sale, lievito e sfrizzoli di maiale vengono amalgamati con l'aiuto di acqua calda. L'impasto viene lasciato lievitare e cotto in forno a legna alla temperatura di 260-270°C.
Pizza somma: dopo aver amalgamato gli ingredienti con l'ausilio dell'acqua, si formano dei dischi dal diametro variabile con un matterello e si cuociono in forno a legna alla temperatura di 240-250°C.
Pizza sotto la brace: si prepara un impasto e si lascia riposare per qualche minuto prima di preparare le pizze rotonde che sono cotte sul piano del focolare ricoperte dalla brace. Il piano del focolare, opportunamente ripulito della cenere, deve essere ben caldo, e quindi il fuoco deve esservi acceso con largo anticipo. Dopo circa una mezz'ora la pizza è cotta e può essere consumata sia calda che fredda.

CENNI STORICI **Pizza con farina di mais**: detta anche Pizza polenta. Si tratta di un piatto povero della tradizione contadina reatina, legato alla diffusione nella dieta dei ceti meno abbienti della farina di mais, in sostituzione di quella di frumento, in quanto meno costosa. La preparazione era legata al rito dell'uccisione del maiale e si estese nel territorio nel corso dell'800.
Pizza somma: questa pizza, che da tempi remoti ha rappresentato un elemento sostitutivo del pane, ha la caratteristica di essere azzima, cioè preparata senza l'uso del lievito, la sua ricetta e la metodologia di preparazione viene tramandata da generazioni.
Pizza sotto la brace: detta anche Pizza sotto a racia, questa pizza ha sostituito a lungo il pane. È preparata senza lievito, attestando un probabile legame con le numerose comunità ebraiche storicamente presenti a nord del Lazio e in Abruzzo. La cottura al forno a legna esalta il gusto del prodotto da sempre consumato tal quale o farcito con affettati o formaggi.



PIZZA ROSSA, PIZZA BIANCA, PIZZA CON GLI SFRIZZOLI, PIZZA FRITTA

Territorio interessato alla produzione
Lazio

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO L'impasto di queste pizze è quello del pane, quindi, farina, acqua, lievito naturale, olio extravergine di oliva e sale. Si lascia lievitare tale impasto per un'ora a temperatura ambiente, poi, la Pizza bianca viene cotta in forno a 260-270°C, quella fritta si cuoce in olio extravergine di oliva bollente per 5 minuti, quella rossa viene condita con il pomodoro a pezzi e passata in forno a 260-270°C; quella con gli sfrizzoli ha tra gli ingredienti gli sfrizzoli sminuzzati, appunto, ossia la parte che resta dopo aver fatto sciogliere i residui carnei e cartilaginei del maiale per ricavare lo strutto, è cotta in forno a legna e non ha tra gli ingredienti l'olio.

CENNI STORICI La pizza nella regione Lazio ha origini antichissime. Alcuni storici sostengono che risalga agli Etruschi, vista la somiglianza nella forma alle farinate di cereali raffigurate in numerosi affreschi delle necropoli. Secondo altri, non sarebbe altro che la "focaccia" che i Latini erano soliti offrire alle divinità e che erano anche destinate alle diverse classi sociali in base agli ingredienti contenuti. Anche il termine deriverebbe dal participio passato del verbo latino "pinsare", ossia pestare, schiacciare. La voce è attestata prima dell'anno mille, come "pizza de pane", poi citata da autori cinquecenteschi come una focaccia che accompagnava carni e altre vivande. Nella forma più antica era senza pomodoro, "bianca"; quella "rossa" si afferma nel corso dell'Ottocento e rapidamente diventa uno dei piatti preferiti dal popolo, venduta in banchi all'aperto. La pizza rossa del Lazio si differenzia dalla napoletana in quanto più bassa e croccante, priva di cornicione. Anticamente veniva introdotta nel forno al fine di verificarne la temperatura, perché cuocendo più o meno rapidamente, segnalava il grado di calore ideale per la cottura del pane. Sul fondo della preparazione rimanevano tracce di brace e cenere, segno della sua estrema semplicità e rusticità.

La **Pizza fritta** altro non è che una variante della bianca, se ne differenzia solo per la modalità di cottura ed è diffusa in tutto il Lazio anche nella versione dolce, ossia con zucchero, aggiunto alla fine della cottura. In origine veniva preparata per verificare il grado di lievitazione del pane fatto in casa. Di solito, durante la frittura, le Pizze fritte si gonfiano, per cui presentano una parte interna vuota, che era ideale riempire con del companatico.

La **Pizza con gli sfrizzoli** risale a una tradizione contadina la cui preparazione è connessa all'uccisione del maiale che, un tempo, era allevato in ambito domestico. Gli sfrizzoli, detti anche ciccioli, si presentano come pezzettini irregolari di carne di colore più o meno scuro, a seconda che la fusione sia avvenuta a fondo e ad alta temperatura. Ricchi di grasso residuo e saporiti, sono molto usati nella cucina regionale laziale che usa ancora lo strutto.





PIZZA A FIAMMA

Territorio interessato alla produzione
Vejano (VT)

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO La Pizza a fiamma si presenta nella tradizionale forma ovale e con spessore della crosta di almeno 1 mm. La mollica è praticamente inesistente e comunque non superiore a 3 mm. Il profumo è intenso e il gusto è leggermente acidulo riconducibile all'impiego nella fase di preparazione del lievito madre. L'umidità della Pizza a fiamma non supera il 33%.

METODO DI PRODUZIONE La materia prima impiegata per la preparazione dell'impasto consiste in una miscela di farine di grano tenero e di grano duro, in proporzioni variabili, alla quale viene aggiunta acqua alla temperatura di 18-25 °C, lievito madre o lievito di birra, sale marino, olio extravergine di oliva. I suddetti ingredienti sono aggiunti nelle seguenti proporzioni rispetto al quantitativo di farina da impastare: acqua 50%; lievito madre 10% o se utilizzato lievito di birra 5%, sale marino 1%, olio extravergine di oliva 0,50% circa. L'operazione d'impasto dura circa 20 minuti, impastando a mano o utilizzando una impastatrice a bracci. Ultimato l'impasto la massa viene coperta con un telo di cotone di un certo spessore al fine di ottenere una lievitazione a temperatura omogenea. In questa condizione l'impasto deve riposare almeno 8 ore. Successivamente l'impasto viene maneggiato per circa 10 minuti a cui segue una ulteriore fase di riposo di almeno 8 ore. A conclusione della precedente fase di lavorazione si procede con la pesatura di 250-350 g di massa e la prima modellatura a mano in piccole palle. In questa condizione la pasta resta per 30 minuti. Segue un'ulteriore modellatura manuale, seguita da un periodo di riposo di almeno 15 minuti. Prima di essere infornata la Pizza a fiamma viene stesa con il mattarello di legno. Il forno, alimentato a legna, deve raggiungere la temperatura di 250°C e avere al momento della cottura la fiamma alta e vivace. La cottura avviene a forno aperto per un paio di minuti. La pizza sfornata deve rimanere pochi minuti in prossimità della bocca del forno per consentire la fuoriuscita del vapore e di conseguenza, l'asciugatura della crosta, per renderla croccante. Si procede, quindi, a farcire la Pizza con ingredienti a piacere: cicoria o ricotta, formaggio di pecora e mortadella, bresaola, rucola e olio extravergine di oliva.

CENNI STORICI Nel territorio di Vejano, negli anni successivi alla guerra, nel paese vi erano due granai per lo stoccaggio del frumento, due mulini (detti in dialetto "mole") per la macinazione e ben otto forni per la produzione di pane e di pizze varie fra cui la più importante: la Pizza a fiamma. La Pizza a fiamma, si faceva, e si fa ancora, esclusivamente nella comunità di Vejano e come recita un modo di dire: "Nun s'é fatta 'na cotta de pane, se prima nun c'è stata 'na pizza a fiamma". Dalle testimonianze di alcune anziane di Vejano, è stata riscoperta la ricetta, la modalità di cottura, ma, soprattutto, sono state comprese le ragioni della sua creazione che si sposano perfettamente con la filosofia popolare del "fare di necessità virtù". Grazie alle testimonianze raccolte, è stato possibile appurare che la Pizza a fiamma fosse preparata nei forni delle case di Vejano già nell' Ottocento. Secondo un fornaio locale, "l'ingrediente importante per la buona riuscita dell'impasto era il lievito madre"; un prodotto non reperibile in commercio bensì tramandato di madre in figlia tanto da essere custodito come un bene prezioso. L'origine del nome della Pizza a fiamma per "sfruttare il calore iniziale prodotto dalle fiamme". Durante questo processo, si dice che un fornaio, "notò che durante la cottura l'impasto aumentava di volume e assumeva un colore biondo oro per poi presentarsi, una volta estratta, soffice, vuota al suo interno, priva di mollica e dal sapore ottimo. A questa pizza venne dato il nome di Pizza a fiamma e la sua riuscita consentiva anche di verificare la lievitazione dell'impasto".



PIZZA A GLI MATTONO E PIZZA A GLI SOIO DI SEZZE

Territorio interessato alla produzione
Sezze (LT)

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO **Pizza a gli mattono di Sezze**: pizza a base di farina gialla di mais, acqua calda e sale. L'impasto viene lavorato manualmente fino al raggiungimento di un impasto di media consistenza. Nel frattempo, si mettono a riscaldare due mattoni di terracotta (di qui il nome), vicino al fuoco e, quando hanno raggiunto la giusta temperatura, su di loro si schiaccia un pugnetto di pasta cosparso con dell'olio extravergine d'oliva. Durante la cottura la pasta viene girata più volte al fine di avere una doratura omogenea su ogni lato. A cottura ultimata le pizze sono lasciate vicino al fuoco fino al momento del consumo. Si gustano solitamente con i broccoletti.

Pizza a gli soio di Sezze: pizza a base di farina bianca, farina gialla di mais, lievito di birra, sale e acqua calda. Tutti gli ingredienti vengono lavorati a formare un impasto di media consistenza, lasciato lievitare per circa un'ora e coperto con un panno. Terminata la lievitazione, la pasta viene disposta su teglie, precedentemente oliate, cosparsa di olio e, quindi, posta a cuocere in forno a circa 250°C per 30 minuti. La denominazione è data dall'abbondanza di olio usato nella preparazione.

CENNI STORICI L'utilizzo della farina di mais per la preparazione di queste pizze ascrive la loro origine a un periodo in cui i ceti meno abbienti preferivano il mais al più costoso frumento. Vittorio Del Duca racconta come nell''800, nel mese di agosto "si stutarava, o c'erano i tuteri da svagorà", ovvero le pannocchie di mais da sgranare. Gli uomini portavano il mais in paese con i carretti, ed erano le donne a compiere a mano questa operazione. Afferma, inoltre, che "il mais fu importantissimo nell'alimentazione umana, e a Sezze la pizza, fatta con farina di mais costituiva il cibo di massa, perché il pane bianco fatto con la farina di grano, non tutti potevano permetterselo". Lo scrittore Arnaldo Cervesato, nella sua opera "Latina tellus. La Campagna Romana del 1922" descrivendo, tra l'altro, come fossero fatte le capanne, in tempi in cui il territorio di Sezze era per lo più paludoso, esprimendo sdegno per le condizioni di vita, afferma "nel buco scavato in terra nel mezzo della capanna cuoce "la pizza" di granturco che con l'Acqua cotta è l'alimento abituale dei guitti".



PIZZA BBOTTATA

Territorio interessato alla produzione
Sant'Angelo Romano (RM)

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO La Pizza bbotata (arrotolata) viene preparata con farina 00, acqua, uova intere, lievito di birra, sale e poco olio extravergine di oliva. Presenta forma arrotolata (dal dialetto "bbotata") come una girella.

METODO DI PRODUZIONE Si inizia a lavorare l'impasto manualmente preferibilmente su un piano di marmo fino al raggiungimento di una consistenza compatta e omogenea. Segue la fase di lievitazione a temperatura ambiente per il tempo necessario al raggiungimento del doppio del volume dell'impasto. Terminata la lievitazione l'impasto viene suddiviso in piccole pagnottine che vengono spianate con il mattarello fino a formare una sfoglia sottile. La sfoglia viene poi cosparsa con l'olio di oliva extravergine e bbotata a formare un cordone che poi viene girato su sé stesso a formare una girella. Cotta nel forno a legna o elettrico per circa 10-15 minuti a 250-300°C.

CENNI STORICI La Pizza bbotata è legata alle tradizioni culinarie e contadine di Sant'Angelo Romano, paesino a soli 30 km dal centro di Roma, che sorge su una delle tre colline dei Monti Cornicolani, Monte Padulo, che è una delle prime colline che si incrociano partendo da mare e andando verso l'Appennino. La ricetta è la particolare lavorazione è tramandata di generazione in generazione e ancora oggi alcuni forni locali la producono quasi ogni giorno. Nel libro "Sant'Angelo Romano". Storia, natura, arte e cultura, (2001) a cura del Comitato Festeggiamenti della XXXIX Sagra delle Cerase, è riportata la ricetta tradotta in dialetto locale:
A pizza bbotata: 1 picchieru de oju, 1 picchieru de acqua, 20 gr de leutu de birra, a farina quella che se recoje. Se scalla l'acqua drento a 'na tigamella, po se squaja u leutu co un pizzicu de sale e se mmassenu sopre a spinatora (a pasta a da esse morbida). Se lassenu a recresce na mezz'ora po se pijenu e ce se fau e fette (na diecina de centimetri de larghezza) e se llonghenu cu stennarellu. Se fetta co un cortellacciu pe llungu tre striscie po se rebbotulicchienu drento a lattarella m'pataccata co l'oju. Coce nu furnu finché n'se fau dorate (non 'e facete bambà)".





PIZZA BIANCA ROMANA ALLA PALA DEL FORNAIO

Territorio interessato alla produzione
Città metropolitana di Roma Capitale

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO La Pizza Bianca Romana alla Pala del Fornaio è un prodotto da forno soffice e croccante, con bordo basso e friabile, ottenuto dalla lavorazione di un impasto a base di farina di grano tenero, olio extravergine di oliva, acqua, lievito, malto di frumento, sale. Presenta forma ovale allungata, superficie irregolare con presenza di bolle, schiacciata a mano. La parte superiore è di colore dorato con zone o striature di colore marroncino mentre la parte inferiore è di colore giallo ambrato, non bianco. La farcitura è a base di sale e olio extravergine di oliva. Presenta forma ovale, lati compresi tra 25 e i 30 cm; lunghezza di 1 m, altezza tra i 2 e 3 cm; bordi bassi tra 2 e 3 cm. Di consistenza friabile nella parte superiore e morbida all'interno, questa pizza, al palato si presenta fragrante e croccante. L'impasto è leggermente salato con sentore di pane appena cotto e profumi riconducibili ai prodotti da forno appena sfornati con una gradevole nota tipica del prodotto della farina.

METODO DI PRODUZIONE Il metodo di preparazione di questa gustosa pizza prevede l'utilizzo di farina di grano tenero tipo "00", con le seguenti caratteristiche: W>300; P/L ≥ a 0,50; acqua naturale, olio extravergine di oliva, sale, lievito di birra e malto di frumento. Gli ingredienti si lavorano assieme, meccanicamente o manualmente fino a ottenere un impasto morbido, elastico e liscio. Terminata l'operazione, si lascia riposare l'impasto a temperatura ambiente, coperto da un telo di tessuto naturale. Si preleva l'impasto, si divide in più parti e lo si lascia riposare per 30 minuti per il 2° riposo. Quindi si procede manualmente allargando la pasta con un movimento delle mani in allungamento semi rotatorio, posizionando le mani sopra la sfoglia in modo da ottenere l'effetto schiacciamento, fino a renderne lo spessore pari a cm 1, senza toccare i bordi. Si adagia la sfoglia ottenuta sulla superficie della pala per avviarla alla cottura. Si cosparge la sfoglia con olio extravergine di oliva e si procede con lo spargimento omogeneo e leggero di sale a pioggia. Si lasciano intatti nell'impasto i bordi che restano bassi e ovali alle estremità. Con le dita si pizzica in più punti la sfoglia per l'ultima rifinitura. La cottura deve avvenire in forni alla temperatura compresa (tra 260° e 280°C) per circa 15 minuti, non in teglia, fino a quando la superficie del prodotto non avrà assunto un colore dorato, con bolle o striature marrone chiaro nella parte superiore che rendono ben visibili le schiacciate a mano. Il forno deve essere regolato in modo che la parte inferiore sia più calda della superiore.

CENNI STORICI Secondo gli storici dell'alimentazione, le origini della "Pizza Bianca Romana alla Pala del Fornaio" risalgono alla fine della seconda guerra mondiale quando il prodotto impalato serviva a verificare la temperatura del forno, il piccolo impasto bianco e semplice, ottenuto dalla veloce preparazione a mano, schiacciato con le dita delle mani, di un lembo di impasto, serviva a verificare se il forno era pronto per la panificazione. Il prodotto ottenuto con un po' d'olio e sale veniva offerto agli avventori dei forni in attesa del pane. Il prodotto così ottenuto conobbe favorevole accoglimento nel pubblico che un po' alla volta cominciò a richiederlo con le prime farciture con fichi freschi, dei primi anni del dopoguerra fino a quelle attuali a base di salumi e formaggi. Secondo diverse tradizioni, il vero cittadino della Capitale ha conosciuto la pizza bianca alla romana sin da bambino con la cosiddetta "mortazza", il salume che più spesso si accompagna alla pizza bianca romana. Si narra che l'attore e regista Alberto Sordi, durante le sue pause sul set, amava farsene portare un "rettangolino" dal suo fotografo di scena Enrico Appetito per consumare quella che appare una vera e propria "liturgia". La Pizza Bianca Romana alla Pala del Fornaio è stata citata su libri di gastronomia regionale e locale, sulle guide enogastronomiche e su numerose riviste del settore, come un'autentica specialità locale. I Comuni compresi nella zona di produzione della pizza (oltre al Comune di Roma), fanno parte di quella che gli storici geografi chiamano Agro romano. In tale area sono migrati artigiani panettieri di Roma che sin dagli anni '60 iniziarono a proporre ai consumatori la "Pizza Bianca Romana alla Pala del Fornaio".



PIZZA CON LE NOCI

Territorio interessato alla produzione

Borgorose, Concerviano, Fiamignano, Marcetelli, Pescorocchiano, Petrella Salto, Varco Sabino (RI)

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO La Pizza con le noci è una pizza rustica dolce costituita esternamente da sfoglia lavorata a mano o con l'impastatrice a base di farina, uova intere, olio extravergine di oliva, vino; internamente invece viene posto un condimento o ripieno a base di pepe, miele, uva sultanina e gherigli di noci grossolanamente spezzettate, e bagnate da un filo d'olio. La pizza viene prima arrotolata su se stessa, poi nuovamente arrotolata a formare una spirale. La cottura avviene in forno, preferibilmente alimentato a legna. Indissolubilmente legata alle feste natalizie.

METODO DI PRODUZIONE Per la preparazione della sfoglia gli ingredienti sono: farina 00, uova intere, olio extravergine di oliva, vino bianco. L'impasto viene lavorato a mano o con l'impastatrice per il tempo necessario a far amalgamare bene gli ingredienti; viene fatto riposare almeno per mezz'ora, ricoperto con la pellicola o per una notte intera; poi viene lavorato a mano con il mattarello di legno su un banco ruvido (per esempio di marmo) fino a ottenere una sfoglia sottile, quasi trasparente. La Pizza con le noci è tipicamente farcita con un filo d'olio, pepe, miele, uva sultanina e gherigli di noce grossolanamente spezzettati. La cottura avviene in forno, previa foratura con piccoli fori superficiali, per circa 30-40 minuti a 180°C.

CENNI STORICI È un prodotto da forno che più di ogni altra pietanza identifica il Cicolano, ed è sufficiente menzionarla per far venire in mente quella terra a chi la conosce, tanto da diventare quasi identificativa: "[un] cibo elemento caratterizzante della località" (Bindi, 2007, 30). La singolarità del preparato è stata oggetto di una lunga indagine etnografica della Pro Loco di Fiamignano, che nel 2018 gli ha dedicato un'apposita monografia (Adriani e Morelli, 2018). L'uso tradizionale è legato alla versatilità della preparazione. La sfoglia, infatti, prima di essere doppiamente avvolta su se stessa, costituisce una sorta di contenitore in grado accogliere le farciture più diverse in base alla disponibilità degli ingredienti. La Pizza con le noci è un immancabile elemento della "dimensione segnica" natalizia del territorio che la esprime, ed è proprio questa dimensione a far ritenere buono da mangiare il panettone a Natale o la colomba a Pasqua, e fuori luogo in ogni altro momento dell'anno. In passato, nella maggior parte delle famiglie altro non si poteva pretendere, una condizione sostanzialmente perdurata finché il cibo è rimasto legato alle produzioni domestiche e all'andamento delle stagioni (Montanari, 2008). Nonostante oggi sia possibile "sconfiggere le stagioni" (Id.) grazie ai trasporti e alle tecnologie di conservazione, la Pizza con le noci si mangia soltanto a Natale. Tipicamente farcita con un filo d'olio, pepe, miele, uva sultanina e gherigli di noce grossolanamente spezzettati, nonostante le mutate condizioni economiche e l'odierna possibilità di avere sulla tavola prodotti di ogni parte del mondo, ancora oggi nel Cicolano la Pizza con le noci non può mancare nelle feste di fine anno.



PIZZA DI PASQUA DELLA TUSCIA (DOLCE E AL FORMAGGIO)

Territorio interessato alla produzione
Provincia di Viterbo

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO La Pizza di Pasqua è un dolce tradizionale della gastronomia viterbese legato alle festività pasquali. Nell'aspetto è molto simile al panettone, ma con un cappello a forma di fungo. Attualmente viene prodotta in due diverse tipologie, "dolce" e "al formaggio". Quest'ultima si differenzia dalla prima perché fra gli ingredienti viene aggiunto il formaggio pecorino, che conferisce un sapore di torta salata.

METODO DI PRODUZIONE Il processo di produzione della Pizza di Pasqua della Tuscia inizia con l'allestimento, in tre fasi differenti, del lievito naturale. Il primo lievito naturale è a base di farina, acqua e lievito, amalgamato nell'impastatrice; il secondo lievito è a base del primo lievito più farina, zucchero e strutto. Segue una fase di lievitazione di 1 ora in cella alla temperatura di circa 50°C. Il terzo lievito è a base del secondo lievito con aggiunta di alcuni aromi o altri ingredienti: cannella, liquori per il tipo dolce; formaggio pecorino per il tipo al formaggio. Dopo una lievitazione di 10 ore si procede alla ripartizione negli appositi stampi di circa 1 kg d'impasto posto a lievitare in cella per circa 3 ore a temperatura di circa 50°C. La cottura avviene in forno alla temperatura di 200°C per 1 ora.

CENNI STORICI La Pizza di Pasqua della Tuscia si potrebbe ricollegare a quei "pani rituali" di cui parla Camporesi, studioso delle tradizioni popolari. Probabilmente la ricetta scaturisce dalla volontà di elaborare e arricchire la ricetta del pane, per determinate celebrazioni.

Il sabato prima di Pasqua, dopo lo scioglimento delle campane, queste pizze erano benedette dal sacerdote, insieme con le uova sode colorate. Il tutto veniva poi consumato con la famiglia riunita nella colazione del giorno di Pasqua. Con il nuovo rituale liturgico, che non prevede più la benedizione delle Pizze di Pasqua, questo dolce perde parte del proprio valore simbolico. Le fasi di preparazione di questa specialità della cucina della Tuscia, frutto nei tempi passati della snervante maratona pasquale delle donne di casa, è ricostruito dall'esperto di tradizioni gastronomiche viterbesi, Italo Arieti, grazie ai ricordi della nonna e di sua madre Ilde. "I preparativi rituali", racconta, "iniziavano il Giovedì Santo, dopo aver pulito la casa per le festività. Alla fatica materiale, necessaria per impastare per ore e ore 4, 6 o anche 8 kg di farina, con varie dozzine di uova e altri ingredienti, andava aggiunta l'ansia per l'incertezza del risultato, poiché le complesse fasi del lavoro, che si concludevano con la lievitazione, dovevano terminare nell'ora precisa dell'appuntamento con la fornaia. Quando questa lievitazione ritardava, tutta la famiglia entrava in crisi e si escogitavano i mezzi più vari per accelerare questo processo, inserendo dentro o sotto la madia, secondo le necessità, i lumini a olio, le pentole di acqua calda, gli scaldaletti con la brace. Questa fatica durava due giorni. Poi, l'attesa del ritorno dal forno. Le pizze arrivavano alte, lucenti, a riempire le case con il loro profumo caratteristico. Il sabato il parroco impartiva a pizze e uova la rituale benedizione. Erano inzuppate nel vino insieme alla lonza, alle uova sode e alla caratteristica coratella di abbacchio nella tradizionale colazione pasquale al ritorno dalla S. Messa". Ogni famiglia custodisce gelosamente la sua ricetta tradizionale che si differenzia dalle altre per piccole variazioni relative al dosaggio dei vari ingredienti e che, un tempo, faceva parte del patrimonio che le madri trasmettevano in dote alle loro figlie, insieme a una batteria di luccicanti tegami di rame stagnato che, appesi in cucina, facevano bella mostra di sé.





PIZZA DI RICOTTA

LEGAME CON
LA BIODIVERSITÀ

Territorio interessato alla produzione

Borgorose, Concerviano, Fiamignano, Marcetelli, Pescorocchiano, Petrella Salto, Varco Sabino (RI)

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO La pizza di ricotta, come dice il nome, consiste in una pizza nel cui impasto è incorporata ricotta ottenuta dal latte di pecora. È un alimento di chiara matrice pastorale e locale, come si evince dagli ingredienti fondamentali ottenuti da prodotti tipici dell'Altopiano di Rascino e del Salto Cicolano: la ricotta di latte di pecora di razza Sopravissana e farina di frumento tenero di varietà locale Biancòla. Sia la razza Sopravissana sia il frumento Biancòla sono tutelate dalla Legge regionale 15/2000 in quanto risorse autoctone del Lazio a rischio di erosione genetica e per questo iscritte nel Registro volontario regionale. Oltre alla ricotta e alla farina, l'impasto di questa pizza prevede uova intere, sale quanto basta, olio evo.

METODO DI PRODUZIONE La preparazione dell'impasto della Pizza di ricotta inizia col fare sul tavolo di lavoro una fontana con la farina, possibilmente di Biancòla o eventualmente farina 00. La quantità di farina sarà quella assorbita dall'impasto e può variare in base all'umidità della ricotta. Al centro della fontana si dispone la ricotta di pecora e 2 uova intere. Si procede amalgamando gli ingredienti e incorporando la farina che "si prende l'impasto" fin quando non assume un aspetto elastico, umido e morbido. Non c'è bisogno di aggiungere lievito. A questo punto si procede stendendo il tutto con le mani in una teglia da forno e schiacciando qua e là con le dita in modo tale che la pizza cruda abbia uno spessore di circa un centimetro e mezzo. Si cosparge la superficie di olio evo (circa 2 cucchiai) per evitare che la pizza si secchi troppo. Dopodiché la pizza può essere infornata a 180° per circa 20-25 minuti, a seconda della quantità di siero della ricotta, comunque fin quando non raggiunge una bella doratura. L'interno della pizza dovrà avere un aspetto "summo", ovvero compatto e senza alveolature, però a mangiarlo risulterà davvero morbido.

CENNI STORICI La pizza di ricotta è un piatto povero di origine pastorale, i pochi ingredienti necessari erano facilmente recuperabili in casa, senza doverne acquistare all'occorrenza. Per questo il detto popolare dice che "riesce a soddisfare l'appetito anche quando la dispensa è quasi vuota". La ricetta è stata tramandata oralmente. Alla Pizza di ricotta è dedicata una strofa di una poesia in dialetto locale, raccolta e trascritta dalla Pro Loco di Fiamignano nel 1981:

Quànno alla micragna c'ò' 'na pezza
preché dello magnà' mancu la puzza
se pò' ricorre' a de ricotta 'a pizza.
Che 'l padreterno benedire pòzza
la pecorella sana, e quella pazza:
non va' da chi te segna e pó' ricatta
m'addópri della casa la ricotta!

Berardino Cesarini (pastore, Fiamignano 1927-2004)



PIZZA D'OVA

Territorio interessato alla produzione
Provincia di Latina

DESCRIZIONE Pizza dolce a base di uova, zucchero, farina, scorza di limone grattugiato. Il nome deriva dal gran numero di uova necessarie per la preparazione dell'impasto. La preparazione inizia battendo le uova insieme allo zucchero a alla scorza di limone per circa un'ora, fino a quando la pasta non è abbastanza amalgamata da scendere a nastro; a questo punto si aggiunge la farina, facendo attenzione a non versarla troppo in fretta, perché l'impasto potrebbe sgonfiarsi. Si versa l'impasto in una teglia alta, precedentemente imburrata e si pone in forno preriscaldato a 180°C per 40 minuti circa. La sua presenza è attestata in zona sin dagli inizi del '900 e col tempo è passata da una preparazione casalinga a una aziendale, legata ai forni e alle pasticcerie locali.



SPACCAREGLI DI SEZZE

Territorio interessato alla produzione
Sezze (LT)

DESCRIZIONE Prodotto dolciario a base di farina, zucchero, uova, latte, strutto, limone grattugiato e lievito. Presenta colore dorato, forma rotonda con una incisione a X, da cui il nome, sulla parte superficiale. Gli ingredienti vengono impastati manualmente fino al raggiungimento di un aspetto omogeneo e compatto. Parte dell'impasto viene recuperato e lavorato a formare delle pagnottelle rotonde. Sopra il prodotto viene spennellato con uovo e cosparso di zucchero. Si cuoce in forno a 200°C per 30 minuti. Si tratta di un dolce tradizionalmente preparato presso le pasticcerie e i forni locali da oltre 30 anni.

POLENTINI

Territorio interessato alla produzione
Poggio Moiano (RI)

DESCRIZIONE Biscotti dolci dalla caratteristica forma a S, ottenuti dalla lavorazione di farina di mais, rossi d'uovo, strutto, zucchero, rhum, alchermes. Dopo aver amalgamato a mano gli ingredienti in un contenitore, si passa alla lavorazione delle forme, effettuata con un coltello, per ottenere la classica pezzatura a S, lunga circa 10 cm. La cottura avviene in forno preriscaldato a 220°C. La tradizionalità di questi biscotti è attestata da fonti scritte in cui si fanno risalire a metà del XIX secolo, quando la popolazione rurale consumava farina di mais al posto della farina di frumento anche nella preparazione dei dolci, per via dei costi minori. Ottimi per la colazione o per essere sbocconcellati a fine pasto con un buon vino passito.

SPUMETTE

Territorio interessato alla produzione
Antrodoco, Cittaducale (RI)

DESCRIZIONE Dolci di forma arrotondata, dal sapore tendente al dolce e colore bianco, ottenuti dalla lavorazione di chiara d'uovo, mandorle e zucchero a velo. Gli ingredienti, dopo che sono stati amalgamati, sono lavorati a mano o con l'aiuto di un cucchiaio per ottenere le tipiche forme a nuvoletta tondeggiante di circa 5 cm di diametro. La cottura avviene in forno a circa 200°C. Il nome è dato dal loro aspetto leggerissimo e friabile e "spumoso". La ricetta originaria sembrerebbe essere già nota in Francia alla fine del '700 e introdotta in Italia da un pasticciere svizzero. Un tempo preparate per non sprecare le chiare d'uovo avanzate dalla preparazione di altri prodotti dolciari.



RAVIOLO DI SAN PANCRAZIO

Territorio interessato alla produzione
Montefiascone (VT)

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO Questo dolce, unico nel suo genere, presenta delle vaghe somiglianze con i dessert del Piemonte, Liguria, e Sicilia ma gli ingredienti sono prodotti della terra dell'alto viterbese. Ricotta di pecora, derivato dalla caseificazione di latte ovino di cui il viterbese è primo produttore continentale e olio extravergine di oliva prodotto sul terreno vulcanico di Montefiascone.

METODO DI PRODUZIONE Si preparano dei piccoli rettangoli di lasagna farciti con la ricotta a sua volta lavorata con lo zucchero, la cannella e l'alchermes. Il tutto fritto con abbondante olio extravergine di oliva: ecco come le signore de "Le Coste" preparano i ravioli chiamati, localmente, "tacconi".

CENNI STORICI A Montefiascone, nell'alto viterbese, c'è anche un'altra tipica leccornia che si usa preparare in occasione dei festeggiamenti del patrono della frazione "Le Coste". Questa località si trova lungo la Cassia tra Montefiascone e Bolsena, dove già si incontrano le prime case sparse sul versante che porta alla vallata del lago. È qui, sulla via Francigena, a 100 km da Roma che dal 1966 a maggio, tra il 9 e il 12, si anima la "Sagra del Raviolo" in occasione dei festeggiamenti di San Pancrazio. Tradizionalmente in questa festa si rinnova l'occasione di incontrare i vecchi amici. Un ritrovarsi per fare il punto sulla nuova stagione agricola, sui lavori stagionali, come la potatura della vigna e degli olivi.



PIZZARELLE DI CERRETO LAZIALE

Territorio interessato alla produzione
Cerreto Laziale (RM)

DESCRIZIONE 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. Talvolta si aggiunge un uovo intero che favorisce l'ottenimento di un impasto più compatto. Si caratterizzano per la forma grossolana a spaghettone, colore giallo paglierino e una lunghezza di circa 10 cm. L'usanza vuole che siano condite con "sugu agliu pistacchiu" (sugo di pomodoro preparato con un pesto d'aglio, olio, peperoncino e, facoltativamente, alici), il tutto cosparso con abbondante pecorino.

METODO DI PRODUZIONE Le Pizzarelle di Cerreto Laziale sono a base di farina di grano tenero, farina di mais e acqua. L'impasto è lavorato con l'impastatrice meccanica o a mano finché non diventa compatto e liscio. Viene poi steso con il mattarello in modo da ottenere una sfoglia alta circa 3-4 mm. La sfoglia viene arrotolata su se stessa e tagliata in tante strisce grossolane lunghe circa 10 cm, a mo' di spaghettone.

CENNI STORICI 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 pasta. Dalla fine degli anni '70, le Pizzarelle sono state valorizzate con una sagra dedicata. La prima edizione di questo appuntamento annuale si è svolta nel 1978 in occasione della Madonna delle Grazie.



PIZZA GRASSA

Territorio interessato alla produzione
Leonessa (RI)

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO Pizza salata e alta, grazie alla doppia lievitazione. Presenta una forma di pagnotta o filone, peso variabile da 1 a 2 kg ed è arricchita nell'impasto da salumi stagionati tagliati in piccoli pezzi. Si utilizzano, perlopiù, salame, salsiccia secca e pancetta stagionata. La crosta esterna si presenta di colore marrone chiaro, mentre internamente l'impasto è di colore giallo chiaro con occhiature ed evidenti pezzi di salumi. In superficie presenta un taglio a croce. Si conserva all'incirca per 2 giorni.

METODO DI PRODUZIONE Si amalgamano in un impasto compatto tutti gli ingredienti: farina tipo 00, uova, lievito di birra, strutto e salumi stagionati (salame, salsiccia secca e pancetta stagionata). Si lasciano lievitare una prima volta in impastatrice per 5-6 ore a temperatura ambiente (le fredde temperature invernali, invece, richiedono più ore di lievitazione rispetto a quelle indicate). Si lavora nuovamente l'impasto lievitato con l'ausilio dell'impastatrice meccanica e si avvia la seconda lievitazione a temperatura ambiente per 1-2 ore a seconda del clima esterno. Al termine di questa fase, si conferisce la forma desiderata e si cuoce l'impasto al forno elettrico per 1 ora e 15 minuti a 200°C. Infine, si lascia raffreddare a temperatura ambiente.

CENNI STORICI La preparazione di questa pizza affonda le sue radici nella metà del '700, quando questo territorio da originario Comune di uomini liberi, era divenuto, dopo secolari vicende, dominio della casa reale di Napoli, rientrando tra i cosiddetti "stati allodiali" di privato patrimonio della corona. Si ha testimonianza, infatti, di una pizza elaborata nello stesso modo e nota con il nome di Pizza salata, proprio a Napoli. La Pizza grassa, oggi prodotta quasi esclusivamente nel periodo quaresimale invernale, in quanto legata alla produzione ancora casalinga dei salumi di suino, in passato rappresentava uno dei piatti forti delle famiglie di Leonessa per festeggiare la Pasqua e rompere il lungo periodo quaresimale di astinenza dai cibi grassi. Ancora oggi, nel giorno di Pasqua, è viva la tradizione di imbandire le tavole per la colazione della mattina con la Pizza grassa, il vino rosso, le uova sode, la frittata di coratella di abbacchio e salumi vari.





PIZZA RENTORTA FIAMIGNANESE

Territorio interessato alla produzione
Fiamignano (RI)

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO La Pizza rentorta fiamignanese è una "pizza" rustica farcita, costituita da un involucro di sfoglia lavorata a mano o con l'impastatrice a base di farina, uova intere, olio extravergine di oliva, vino; internamente il ripieno può essere semplice con una spolverata di formaggio pecorino, olio e pepe (condimento più noto e considerato "antico") o a base di salsiccia, cicoria e/o altre verdure di stagione, come i broccoletti. La pizza viene prima arrotolata su se stessa e nuovamente arrotolata a spirale. La cottura avviene in forno, preferibilmente a legna.

METODO DI PRODUZIONE Per la preparazione della sfoglia gli ingredienti sono: farina 00, uova intere, olio extravergine di oliva, vino bianco. L'impasto viene lavorato a mano o con l'impastatrice per il tempo necessario a far amalgamare bene gli ingredienti. Dopodiché si lascia riposare l'impasto per qualche ora, meglio se per una notte intera. L'impasto viene successivamente lavorato a mano, con l'aiuto di un mattarello di legno su un banco ruvido (per esempio di marmo) fino a ottenere una sfoglia sottile, quasi trasparente. Si procede poi a farcire la sfoglia con il condimento: il più semplice e antico consiste in formaggio pecorino spolverato sulla sfoglia, olio evo e pepe; in alternativa si procede con un ripieno a base di salsiccia e/o verdure di stagione (cicoria, broccoletti ripassati). Una volta terminata la farcitura si comincia ad arrotolare la sfoglia sopra il ripieno e successivamente, la pasta viene di nuovo rentorta, ovvero ritorta a spirale. La cottura avviene in forno, previa foratura con piccoli fori superficiali, per circa 30-40 minuti a 180°C.

CENNI STORICI La Pizza rentorta fiamignanese, analogamente a quanto accadeva in altri territori, compreso il comprensorio del Cicolano di cui il comune di Fiamignano fa parte, è uno di quei preparati alimentari che nascono dall'uso di risorse locali secondo la loro disponibilità: la farina di frumento, base del preparato e prodotta in famiglia, l'olio e il pepe. Ma della Pizza rentorta, grazie alle indagini storiche svolte per l'elaborazione della pubblicazione "Documenti e ipotesi sulla storia e la tradizione di un'eccellenza gastronomica del comune di Fiamignano. A Cócchiu de Ciammòtta – Ovverosia la Pizza rentorta." (di Settimio Adriani, Elisa Morelli, 2023.) si è potuto ricostruire l'esistenza di una evoluzione nel tempo: pure restando immutata nei suoi elementi di base, il prodotto si è prestato a molteplici sperimentazioni che si sono verificate nel tempo, riconducibili a tappe e processi legati per esempio alla pratica della pastorizia e della transumanza (breve o lunga), le migrazioni stagionali o definitive, il boom economico. Molti degli emigrati che si sono trasferiti in via definitiva hanno mantenuto un forte legame con i paesi di origine e nel proprio bagaglio culturale, hanno portato con loro anche la Pizza rentorta. Per valorizzare la Pizza rentorta, nel 1987 la Pro Loco di Fiamignano organizzò un evento denominato Turrinsàccu d'oro nell'ambito del quale, a corredo delle attività di spettacolo e intrattenimento inserì anche la Pizza rentorta, per la quale successivamente, ovvero a partire dal 1991, per volontà dell'Associazione don Agostino Gismondi, fu istituita una sagra dedicata.





PIZZA SUCIA

Territorio interessato alla produzione
Contigliano (RI)

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO Torta ottenuta utilizzando la pasta del pane, composta da farina, lievito e acqua con l'aggiunta di noci, nocciole, pinoli, mandorle, fichi secchi, uva passita, canditi artigianali, miele, qualche pezzetto di cioccolato amaro, mosto cotto e un po' di rhum.

METODO DI PRODUZIONE La sera precedente la cottura, si pongono in una terrina le noci, le mandorle, le nocciole, i pinoli, i fichi secchi, l'uvetta, i canditi e qualche pezzo di cioccolato amaro. Si bagna il tutto con un po' di liquore, il rhum, si aggiunge il miele per amalgamare il composto e si lascia riposare per una notte. Il giorno dopo si unisce al composto la pasta lievitata del pane, cercando di formare un impasto omogeneo, aggiungendoci anche il mosto cotto. Gli ingredienti, mossi sempre da un cucchiaio di legno, vengono posti in una teglia unta con strutto e cotti nel forno a legna per più di un'ora a temperatura non molto elevata.

CENNI STORICI Dolce della tradizione contadina, realizzato utilizzando ingredienti provenienti dalla campagna. "Sucia" in dialetto contiglianese significa sporca, pertanto, la denominazione è legata all'utilizzo di tanti ingredienti diversi e tutti particolarmente calorici. È il dolce tipico delle festività natalizie, realizzato con tutta la frutta secca che riempiva le dispense e che, oltre a essere simbolo di abbondanza, era considerata ben augurante per l'inizio di un nuovo anno.



PIZZA VARATA DI SANT'ANGELO ROMANO

Territorio interessato alla produzione
Sant'Angelo Romano (RM)

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO Pizza tradizionale a base di farina 00, acqua, uova intere, lievito di birra, sale, semi di anice ed eventuale aggiunta di olio e strutto, per rendere l'impasto più morbido. Presenta forma rotonda od ovale e sulla superficie della pizza sono incisi manualmente dei solchi per simulare quelli dell'arato (chiamato in dialetto locale "varato") e dei piccoli fori fatti con la forchetta o con uno stuzzicadenti per rappresentare la semina. È proprio dal temine dialettale "varato" che deriva il nome della Pizza varata "che sembra un terreno lavorato".

METODO DI PRODUZIONE Si inizia a lavorare l'impasto manualmente preferibilmente su un piano di marmo fino al raggiungimento di una consistenza compatta e omogenea. Segue la fase di lievitazione per circa 12 ore (in genere durante la notte), a temperatura ambiente coprendo l'impasto con un panno di cotone. Terminata la prima lievitazione l'impasto viene suddiviso in piccole pagnotte che si lasciano lievitare fino al raddoppio del volume. Successivamente si schiaccia manualmente l'impasto conferendo una forma rotonda od ovale e sulla superficie della pizza vengono incisi dei solchi per simulare i solchi sul terreno e dei piccoli fori che ricordano i semi. Una volta pronta viene cotta al forno per circa 10-15 minuti a una temperatura di 250-300°C.

CENNI STORICI A Sant'Angelo Romano la produzione della Pizza varata è legata alle festività Pasquali. Si racconta che da oltre 100 anni questa pizza, chiamata così dal nome dialettale dell'aratro, viene preparata in casa e presso i forni locali per essere mangiata la mattina di Pasqua con l'accompagnamento di salumi e uova sode.



PIZZICOTTI (BISCOTTI)

Territorio interessato alla produzione
Provincia di Rieti, Città metropolitana di Roma Capitale

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO Biscotto di forma tondeggiante e colore dorato, a base di farina, uova, zucchero, olio extravergine di oliva, uvetta, scaglie di cioccolato e lievito per dolci.

METODO DI PRODUZIONE Si sbattono le uova con lo zucchero e un pizzico di sale, si unisce la farina setacciata con il lievito, l'olio, le scaglie di cioccolato e le uvette precedentemente ammollate e ben strizzate. Si amalgama il tutto con il cucchiaio di legno, poi con le mani si pizzica un po' di impasto e lo si mette nella teglia. La cottura avviene in forno a 180°C per 15 minuti circa.

CENNI STORICI Tradizionale biscotto della domenica da gustare con tè o liquori. La ricetta si tramanda da generazioni e ha origine agli inizi del '900, quando parte della provincia di Rieti era legata amministrativamente all'Abruzzo aquilano: infatti, nel territorio marsicano esistono biscotti preparati nello stesso modo. Il nome rimanda al gesto di pizzicare la pasta staccando i Pizzicotti per poi metterli in teglia senza dargli una forma precisa.



PIZZICOTTO (PASTA ALIMENTARE)

Territorio interessato alla produzione
Contigliano (RI)

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO Pasta alimentare di forma tondeggiante e leggermente schiacciata, preparata con farina di grano tenero, sale, acqua e lievito naturale. L'impasto, fatto lievitare per qualche minuto, si "spizzica" con le mani ricavandone dei piccoli gnocchi sottoposti a cottura in acqua bollente. I Pizzicotti vengono solitamente serviti con salse a base di pomodoro, con aggiunta di carne (ragù), meglio se di castrato, oppure, secondo la più antica tradizione della Sabina, con aggiunta di aglio, peperoncino e olive. Nel corso della Sagra vengono offerti conditi con sugo piccante.

CENNI STORICI Il Pizzicotto, in dialetto "u pizzicottu" è un alimento della cultura contadina di Contigliano, tradizionalmente preparato in occasione della panificazione, quando il pane veniva impastato a casa e lo si portava a cuocere all'unico forno del paese. La parte di impasto che non si portava al forno, veniva utilizzata per i Pizzicotti. La palla di pasta rimasta veniva pizzicata strappando pezzi irregolari che venivano gettati nell'acqua bollente per la cottura. A Contigliano il 14 agosto di ogni anno si svolge la Sagra del Pizzicotto.



PUPAZZA FRASCATANA

Territorio interessato alla produzione
Frascati (RM)

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO Prodotto dolciario a base di miele millefiori, farina tipo 00, olio extravergine di oliva (su 3 kg di miele aggiungere 150 cc di olio), aroma distillato all'arancio. È un dolce molto particolare, raffigurante una figura femminile realizzata a stampo e provvista di 3 seni scoperti e pronunciati. Si narra che 2 seni servano per la produzione di latte e il terzo per la produzione di vino.

METODO DI PRODUZIONE Tutti gli ingredienti sono miscelati con l'impastatrice meccanica o manualmente. Quando l'impasto ha raggiunto una consistenza soda ma malleabile, si procede alla stesura con l'ausilio di un matterello. L'impasto viene steso mantenendo un'altezza di 0,5 cm. La realizzazione della figura femminile con i tre seni scoperti e pronunciati avviene con uno stampo, mentre gli occhi e la bocca sono disegnati con i semi di orzo e le perline di zucchero. Una volta pronta, la Pupazza Frascatana viene cotta al forno, previa disposizione su teglie di alluminio, per 20 minuti a 160°C e lasciata raffreddare a temperatura ambiente per favorire l'indurimento del prodotto, onde evitare la rottura.

CENNI STORICI La Pupazza Frascatana è stata realizzata "quasi per gioco" negli anni '60, come scherzo goliardico, ma al tempo stesso come stimolo commerciale per la produzione delle pasticcerie locali. Nel giro di pochissimi anni questo particolare prodotto ha avuto successo e si è diffuso rapidamente diventando patrimonio iconografico ed economico del territorio di Frascati e dei Castelli Romani in generale. Caratteristica specifica e saliente delle Pupazze, nella loro versione definitiva, la presenza dei tre seni: due per il latte e uno per il vino, dato il tessuto produttivo e sociale vitivinicolo di Frascati e dei Castelli Romani. Due Pupazze Frascatane sono state esposte a Parigi presso il Parc de la Villette.



QUARESIMALI

Territorio interessato alla produzione
Alvito (FR)

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO Il prodotto presenta una forma trapezoidale a base di mandorle naturali, zucchero, uova, spezie e aromi naturali. Di colore dorato, si caratterizza per il sapore tipico delle mandorle. Si producono tutto l'anno in quanto possono essere conservati, senza particolari accorgimenti, per periodi piuttosto lunghi.

METODO DI PRODUZIONE Si pesa una quantità equivalente di mandorle e zucchero, poi si tritano nella raffinatrice fino a ottenere una granella sufficientemente fine. Si mescola tale granella con le uova, gli aromi naturali e le spezie. Quando l'impasto è omogeneo, si creano dei bastoncini di quattro centimetri di diametro e lunghi cinquanta, che vengono posizionati nelle teglie, rivestite con carta da forno, e spennellati con uovo battuto. Vengono infornati a 170°C per circa 30 minuti. Appena sfornati, vengono tagliati, seguendo una linea obliqua che permette di creare dei trapezi larghi circa due centimetri.

CENNI STORICI Sono prodotti legati alle festività pasquali, poiché privi di grassi, si consumavano durante il periodo di digiuno della Quaresima.

RAVIOLI CON CREMA DI CASTAGNE

Territorio interessato alla produzione
Antrodoco, Borgorose, Concerviano, Fiamignano, Marcetelli, Pescorocchiano, Petrella Salto, Varco Sabino (RI)

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO Ravioli secchi, dal sapore dolce, dorati in superficie, con una massa leggermente friabile e un ripieno a base di castagne. Si presentano cosparsi di zucchero a velo e si consumano nel periodo invernale, in base alla disponibilità dei frutti del castagno. Ottimi a fino pasto con un buon bicchiere di vino novello.

METODO DI PRODUZIONE I Ravioli con crema di castagne si preparano a partire da una sfoglia molto sottile ottenuta da farina, vino e olio extravergine di oliva. Per il ripieno invece si prepara una marmellata facendo bollire in acqua le castagne precedentemente arrostite sul fuoco e sbucciate, tritate finemente e poste nuovamente sul fuoco con l'aggiunta di zucchero, liquore aromatico e cioccolato fondente. Una volta pronta la farcitura, si adagia sulla pasta, da cui si ricavano tanti piccoli fazzolettini, poi richiusi e tagliati a forma di raviolo, fritti in abbondante olio extravergine di oliva e cosparsi di zucchero. In alternativa, la cottura può avvenire anche in forno.

CENNI STORICI Chiamati in dialetto locale "Cauciuni e castagne", la preparazione di questo piatto è strettamente legata alla presenza di castagneti da frutto nella zona. Sono tra i dolci più diffusi e noti, presenti anche in altre regioni italiane, come l'Abruzzo e il Molise, territori, che un tempo, erano amministrativamente uniti.

RAVIOLI DI PATATE (CARGIUNI DI PATATE)

Territorio interessato alla produzione
Borgorose, Concerviano, Fiamignano, Marcetelli, Petrella Salto, Varco Sabino (RI)

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO Ravioli secchi, friabili, con ripieno dal sapore non particolarmente dolce per la presenza di patate e pecorino grattugiato. Si presentano come panzerottini di colore giallo intenso in superficie, grazie all'aggiunta dell'uovo prima della cottura. Sono dolci fatti in casa secondo metodologie tradizionali.

METODO DI PRODUZIONE Si preparano a partire da un impasto di farina, uova, latte, olio extravergine di oliva, sale e lievito naturale. L'impasto così ottenuto viene lasciato lievitare e poi usato per preparare la sfoglia. Si prepara a parte il ripieno composto da patate lessate e schiacciate, formaggio di pecora grattugiato, uova e uvetta sultanina fatta rinvenire nel vino. Il ripieno viene poi disposto sulla sfoglia, formando dei ravioli che verranno spennellati con uovo battuto e posti a cuocere nel forno a legna.

CENNI STORICI Detti localmente "caogiuni o cargiuni", si tratta di dolci preparati prevalentemente nel periodo pasquale. Molto simili ai fiadoni abruzzesi per l'utilizzo tra gli ingredienti del ripieno del pecorino e per la forma; se ne differenziano per l'uso delle patate, di cui il territorio reatino è molto ricco.



RICOCÈ E RICOC'HA

Territorio interessato alla produzione
Fiamignano (RI)

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO Dolce al cucchiaio a base di ricotta lavorata e posta su fondo di biscotto a pezzi. Nella variante così detta povera (Ricocè - ricotta con quel che c'è), la crema si ottiene usando ricotta vaccina con aggiunta di caffè d'orzo tostato o surrogato, addolcita da un cucchiaino di miele; nella forma "ricca", la ricotta utilizzata è di pecora cui si aggiunge zucchero bianco, caffè, gocce di cioccolato (Ricoc'ha - ricotta con quello che uno ha). I dolci sono simili nella modalità di preparazione ma diversi per gusto e soprattutto per significato: nel nome portano la demarcazione di status che c'era tra chi poteva permettersi ingredienti di lusso e chi invece doveva arrangiarsi con quanto c'era.

METODO DI PRODUZIONE In una ciotolina o sul fondo di un bicchiere si mette pan di spagna a pezzi o biscotti rotti a pezzi grossolani. Per la crema del Ricocè si prende qualche cucchiaio di ricotta di mucca, si bagna con un goccio di caffè d'orzo e si mescola insieme a un cucchiaino di miele millefiori fin quando la ricotta non si è sciolta per bene. Dopodiché si adagia sul fondo di biscotto e il dolce è pronto per essere mangiato. Volendo si può bagnare con l'orzo anche il biscotto sottostante per renderlo più morbido. Il procedimento per la preparazione del Ricoc'ha è lo stesso, ma la ricotta di pecora, preferibilmente Sopravissana, va mescolata con un goccio di caffè, lo zucchero bianco e gocce di cioccolata.

CENNI STORICI Il Ricocè (ricotta con quel che c'è) e il Ricoc'ha (ricotta con quel che c'ha) sono due preparazioni tradizionali del comune di Fiamignano. Il paese aveva e ha una lunga consuetudine con la pastorizia e la transumanza degli ovini, così come con l'agricoltura di montagna ben rispecchiata dall'ingrediente principale alla base di questi dolci: la ricotta. Il Ricocè si chiama così perché gli ingredienti con cui è fatto erano quelli che c'erano nelle case dei contadini o dei pastori più umili, che non potevano mangiare la ricotta fresca di pecora tutto l'anno. Infatti durante i periodi di transumanza invernale, quando le greggi stazionavano nell'agro romano, i paesani che avevano poche pecore e lavoravano anche in campagna, d'inverno non avevano a disposizione il latte ovino. Al contrario, avendo uno o due animali da lavoro per l'aratura dei campi, potevano contare su una piccola quantità di latte vaccino. Per questo nel Ricocè si usa ricotta fresca di mucca con l'aggiunta di ingredienti più umili come il caffè d'orzo e il miele. Diversamente, i proprietari di greggi con migliaia di pecore, avevano personale che periodicamente portava la ricotta fresca dall'agro romano. Per questo "chi aveva", poteva permettersi di preparare il Ricoc'ha e addolcirlo con zucchero bianco e gocce di cioccolata. Per la velocità di preparazione e la loro consistenza, queste preparazioni dolci erano consumate nella quotidianità e offerte come merenda pomeridiana ai bambini. Le ricette di questi dolci al cucchiaio sono ben presenti nella memoria storica di Fiamignano e sono state ironicamente descritte in una satira popolare dal titolo "Quantu pecora guadagna" tramandata oralmente e trasmessa da una casalinga (1901-1983) e un contadino (1900-1989) di Marmosedio (Fiamignano) alla Pro Loco durante un'indagine sul campo svolta nel 1981.





SAGNE

Territorio interessato alla produzione
Poggio Moiano (RI)

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO Tagliatelle fresche a base di tritello (la parte più sottile della crusca), farina di grano tenero, acqua e sale. Dall'impasto si tira la sfoglia su di una spianatoia in legno, con l'aiuto di un mattarello, per ricavarne poi delle strisce simili a tagliatelle.

CENNI STORICI Come in Abruzzo e Molise, anche nel Reatino la lavorazione della pasta fatta in casa ha una notevole importanza. Questi territori, che un tempo ricadevano sotto il governo del Regno delle due Sicilie, erano parte di un ampio sistema di tratturi lungo i quali transitavano le greggi in transumanza. Oltre a permettere il passaggio di pastori e di animali, queste vie di comunicazione consentivano di avvicinare le culture, anche quelle gastronomiche. Le Sagne sono un piatto "povero" a base di acqua e farina, senza aggiunta di uova, per favorirne la conservazione per lunghi periodi. Vengono solitamente accompagnate ai fagioli e, a volte, anche alle cotiche di maiale.



SALAVATICI DI ROVIANO

Territorio interessato alla produzione
Roviano (RM)

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO I Salavatici di Roviano sono frittelline a base di farina, acqua, sale e mentuccia romana selvatica, che conferisce al prodotto un caratteristico aroma di menta.

METODO DI PRODUZIONE La farina, l'acqua, il sale e la mentuccia selvatica vengono miscelati insieme con una frusta o due forchette. Il composto, più o meno liquido viene poi versato in una padella antiaderente e fritto in olio misto, di oliva e di semi, ben caldo.

CENNI STORICI "Lu salavaticu" ha una storia che affonda le sue radici nella civiltà contadina di Roviano. Frittella a base di ingredienti basilari, veloce da preparare, rispondeva alle esigenze di chi lavorava in campagna e non aveva né soldi né tempo per preparare cibi elaborati. Le donne, oltre a occuparsi della casa, a una certa ora del giorno, raggiungevano gli uomini che lavoravano nei campi con un pranzo frugale nella "canistrella segnalesca". Nella "canistrella", insieme alle erbe, alla "pulenna" e al "fischiotto", c'erano anche i Salavatici, preparati alla svelta prima di partire per la pianura o la montagna, per la "roscia" o "Ju puzzu 'e gli Ferrari". Due "jummelle" di farina in una insalatiera insieme a un po' di acqua, a qualche foglia di mentuccia e a un pizzico di sale; una mescolata, per essere poi saltato nella padella con olio bollente. Due minuti di cottura da una parte, altrettanti dall'altra e "ju salavaticu" croccante e aromatico era pronto.



SALAME DEL RE

Territorio interessato alla produzione
Castel di Tora, Collalto Sabino (RI), Cerreto Laziale, Subiaco, Tivoli (RM)

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO Pan di spagna arrotolato farcito con cioccolata o marmellata. Gli ingredienti previsti per la preparazione del pan di spagna sono: 300 g di farina, 300 g di zucchero, 6-10 uova, il succo o la scorza di un limone, ed eventualmente una bustina di lievito in polvere per dolci. Il ripieno è costituito da cioccolata o marmellata.

METODO DI PRODUZIONE Il Salame del Re si compone di un pan di spagna sottile (circa 1 cm) ottenuto montando le uova con lo zucchero e la scorza grattugiata di limone. Quando il composto risulta essere ben montato, cremoso, spumoso e "gonfio", si aggiunge lentamente la farina setacciata, mescolando dal basso verso l'alto fino a incorporarla totalmente. Si aggiungere eventualmente una bustina di lievito. Una volta pronto, il composto può essere versato in una teglia di acciaio, in genere di forma rettangolare e bassa, precedentemente coperta con carta da forno o cosparsa di farina o olio, burro o strutto. Si livella e si mette in forno caldo a 170-180°C per 10-15 minuti circa. Nel frattempo si inumidisce un canovaccio, sul quale, a cottura terminata, dovrà essere capovolto il pan di spagna. Si procede con la farcitura del dolce, bagnando la pasta con alchermes e aggiungendo la cioccolata o la marmellata fino a ricoprire tutta la pasta. Il pan di spagna farcito dovrà essere arrotolato su se stesso, con l'ausilio del canovaccio, a formare un vero e proprio rotolo.

CENNI STORICI Il Salame del Re, prodotto tradizionale nella Valle dell'Aniene e, in particolare, nel territorio di Subiaco, affonda le sue origini tra il '700 e l'800, quando veniva prodotto esclusivamente per essere consumato dalla nobiltà locale, essendo il cioccolato, all'epoca, un prodotto alimentare pregiato e costoso, inaccessibile ai più. Ha mantenuto il nome anche quando, più tardi, è diventato il dolce delle grandi occasioni, quali battesimi e matrimoni. Anche l'Artusi ne dà una ricetta con il nome di salame inglese. Ancora oggi è considerato un prodotto di pregiata fattura.





SCIUSCELLA

Territorio interessato alla produzione
Formia, Gaeta (LT)

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO Dolce tradizionale natalizio la cui forma richiama quella della carruba; si presenta ricoperto di glassa al cioccolato. L'impasto è costituito da miele, farina, zucchero e cacao, profumato con spezie aromatiche come la cannella e i chiodi di garofano.

METODO DI PRODUZIONE Gli ingredienti vengono lasciati "maturare", facendo riposare l'impasto per almeno un giorno, prima di procedere alle fasi di formatura e cottura. Appena cotte, le Sciuscelle risultano molto dure, ma si ammorbidiscono dopo essere state ricoperte con una glassa a base di zucchero e cacao prodotta artigianalmente. Prima dell'utilizzo, la glassa viene cotta e "stancheggiata", cioè rimescolata a mano energicamente e lungamente, fino a quando non diventa burrosa. Successivamente viene conservata in recipienti chiusi, in attesa di essere scaldata a bagnomaria ed essere utilizzata per ricoprire le Sciuscelle una a una.

CENNI STORICI La Sciuscella è un dolce tipico di Gaeta. È così chiamato perché l'aspetto richiama quello delle carrube, chiamate nel dialetto gaetano "sciuscelle". È un dolce, quindi, a forma di biscotto piatto, allungato, ricoperto di "naspro" (glassa) al cacao.

SERPETTE E SERPETTE DI SERMONETA

Territorio interessato alla produzione
Lazio

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO Prodotto dolciario a base di farina, zucchero, uova, olio extravergine di oliva, semi di anice e cannella. Presentano una caratteristica forma a S o a U.

METODO DI PRODUZIONE Per la preparazione delle Serpette di Sermoneta si montano le uova e si aggiunge piano piano la farina, l'anice e l'olio extravergine di oliva. L'impasto viene posto su un tavolo e suddiviso in bastoncini di pasta a cui, manualmente, si dà una forma a "S" o a "U". Le Serpette, a questo punto, si lasciano riposare sopra uno strato di zucchero, in seguito vengono poste nelle teglie di alluminio e infornate a una temperatura di 200-210°C per circa 20 minuti.

CENNI STORICI Le Serpette sono il dolce più antico di Sermoneta. Devono il nome alla forma che ricorda una "serpetta", riferimento chiaro allo stemma (formato dall'onda con l'aquila) della famiglia Caetani di Sermoneta. Si racconta che siano state preparate per la prima volta intorno al 1571 per celebrare la vittoria della Lega Santa, a cui partecipavano anche i Caetani, nella battaglia di Lepanto.



SERPENTONE ALLE MANDORLE DI SANT'ANATOLIA

Territorio interessato alla produzione
Borgorose (RI)

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO Dolce tipico di Sant'Anatolia, una frazione di Borgorose, in provincia di Rieti. Si presenta nella caratteristica forma di un serpente, da cui deriva il nome, preparato con le mandorle amare e dolci, macinate non troppo finemente. Il sapore è di mandorle con sentore di limone.

METODO DI PRODUZIONE Le mandorle dolci e amare vengono poste per qualche minuto in acqua calda al fine di asportare la pellicola superficiale. Dopo la macinatura non troppo fine di 1 kg di mandorle dolci e 1 kg di mandorle amare, vengono aggiunti 8 albumi d'uovo, 8 etti di zucchero e il succo di limone. L'impasto, una volta pronto, viene lasciato riposare per 12 ore in un ambiente fresco e, successivamente, modellato con le mani, nella caratteristica forma di serpentone. Due chicchi di caffè rappresentano gli occhi e una piccola striscia di stoffa rossa, la lingua. La cottura avviene in forno a circa 180°C per 1 ora esatta. Il Serpentone di Sant'Anatolia può essere decorato con la glassa e/o confetti argentati e colorati.

CENNI STORICI Secondo la leggenda le origini di questo dolce, risalirebbero al 400 d.C., periodo successivo al Martirio di Santa Anatolia avvenuto nel 249 d.C. Risulta, infatti, dai documenti storici che la santa fu chiusa dentro un sacco insieme a una moltitudine di serpenti velenosi ma il giorno successivo, uscì miracolosamente indenne. Nelle rappresentazioni artistiche dell'epoca, tuttora visibili, il serpente è schiacciato dalla santa come simbolo del trionfo della fede e del bene sul male. Per celebrare questo evento miracoloso, fin dal passato è usanza preparare il Serpentone per la festa della Santa, vergine e martire, Anatolia che si svolge ogni anno il 10 luglio nell'omonimo paese di Sant'Anatolia di Borgorose, a testimonianza del suo martirio, avvenuto nella città di Thiora (attualmente Cartone nei pressi di Sant'Anatolia). Il dolce, dalla forma di serpente, è tradizionale ed esclusivo della frazione di Sant'Anatolia di Borgorose, per secoli tramandato di generazione in generazione.





SERPENTONE DI CAPENA

Territorio interessato alla produzione
Capena (RM)

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO Il prodotto prevede due preparazioni: quella della farcia, e quella del guscio esterno. La farcia è realizzata con frutta secca tostata (mandorle e nocciole), cioccolato fondente a scaglie, cacao amaro in polvere, liquori (rum, alchermes), buccia di limone e di arancia grattugiata e zucchero. La parte esterna è una semplice pasta sfoglia realizzata con farina, uova, zucchero e vino. Il Serpentone di Capena si prepara esclusivamente a Natale.

METODO DI PRODUZIONE La tradizione vuole che la preparazione sia divisa in varie fasi: la farcia si prepara qualche giorno prima affinché tutti gli aromi si possano ben amalgamare. Quindi si procede con l'impasto della sfoglia che deve riposare affinché la stesura sia agevole. Si divide l'impasto in tante palline da circa 350 grammi ognuna che poi verranno stese al mattarello. Quindi si cospargono con la farcia che deve risultare granulosa e asciutta. Si procede ad arrotolare la pasta a cui si conferisce la forma di un serpente. Sulla posizione della testa e della coda ci sono teorie contrapposte: c'è chi pone la testa al centro (come avviene in natura) e c'è chi invece predilige il serpentone con la testa esterna. Per gli occhi del Serpentone di Capena si usano due grani di pepe mentre per la lingua che fuoriesce, una mandorla bianca.

CENNI STORICI La storia del Serpentone di Capena si perde nella notte dei tempi. I forni che lavoravano nell'antico borgo medievale (oggi il centro storico del paese) erano specializzati in questa preparazione testimoniata da un graffito ancora visibile sulle pareti. Pare che la preparazione dolce sia legata al mito precristiano di Ofione e dell'Uovo Cosmico, alle forze della natura e la rigenerazione per mezzo di esse, una simbologia riscontrata anche in altri dolci tipici di Capena. Questo dolce si prepara esclusivamente per la festa del Santo Natale in cui si celebra la nascita e la rinascita ogni anno.

SFUSELLATI

Territorio interessato alla produzione
Labro, Leonessa (RI)

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO Caratteristica pasta fatta in casa con ingredienti semplici. Prende il nome dall'uso del ferro da calza (fuso) per allungare la pasta. Gli sfusellati si presentano sotto forma di cilindretti allungati della lunghezza di 7-8 cm, adatti per catturare il sugo di magro solitamente usato per condirli.

METODO DI PRODUZIONE Si impasta la farina con acqua (a piacere si aggiungono le uova) e si lavora l'impasto sino a renderlo elastico e liscio. Si ritagliano dei pezzetti di pasta che poi vengono allungati, dopodiché vi si appoggia un ferro da calza che si ricopre continuando ad allungare la pasta. Infine il ferro viene sfilato e lo sfusellato è pronto. Si procede, infine, al taglio in pezzi da 7-8 cm.

CENNI STORICI Si tratta di un piatto "povero" della cucina dell'alto reatino che annovera tra le produzioni tradizionali un gran numero di paste fatte in casa dalle forme più particolari. Questa è, senz'altro, una caratteristica che accomuna questo territorio con altri dell'Appennino centrale, collegati l'uno all'altro dalle antiche vie di transumanza.

SERPETTE DI MONTE PORZIO CATONE

Territorio interessato alla produzione
Monte Porzio Catone (RM)

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO Le Serpette di Monte Porzio Catone sono un biscotto a forma di S, ottenuto dalla lavorazione della farina di frumento tenero con lievito, uova, burro e zucchero, senza aggiunta di additivi o conservanti. In superficie è evidente l'effetto della spennellatura con uova e i granuli di zucchero. La consistenza interna è friabile; il sapore è dolce con percezione di burro e uova.

METODO DI PRODUZIONE Gli ingredienti vengono amalgamati tutti assieme a mano per 4-6 minuti fino a ottenere un impasto omogeneo e morbido al tatto. Successivamente si procede al sezionamento della pasta in cordoncini che vengono modellati a mano a forme di S in modo da ottenere pezzature caratteristiche (peso 12-35 g; lunghezza 6-12 cm). Le forme ottenute, dopo essere state adagiate su supporti di legno o su carrelli di acciaio vengono spennellate a mano nella parte superiore con uova e spolverizzate di zucchero. L'impasto può essere ottenuto anche mediante l'ausilio di una impastatrice meccanica. In tal caso occorre far sciogliere prima il burro con le uova, quindi, una volta raggiunta una consistenza omogenea, aggiungere la farina e il lievito. Il composto richiede una lavorazione nella impastatrice per un tempo di 18-22 minuti. Le forme lavorate vengono fatte cuocere in forni elettrici, a gas o a legna preriscaldati a una temperatura compresa tra 170 e 230°C per 14–20 minuti a seconda della pezzatura del prodotto e del tipo di forno utilizzato.

CENNI STORICI La produzione delle Serpette di Monte Porzio Catone ha un'antica tradizione. Erano i biscotti intinti nel vino locale, vista la vocazione vitivinicola della zona. Sulle serpette non ci sono molti riscontri storici, se non quelli tramandati oralmente dei titolari dei forni locali legati alle famiglie storiche di Monte Porzio Catone che, da generazioni, preparano questi deliziosi e delicati biscotti.



STROZZAPRETI (STRINGOZZI)

Territorio interessato alla produzione
Accumoli, Cantalice, Poggio Moiano, Rieti, Roccagorga (RI)

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO Pasta fresca in forma di strisce a sezione quadrata, di colore bianco e dalla consistenza farinosa. Gli ingredienti sono solo farina di grano duro e acqua, impastati manualmente fino a quando l'impasto non diventa liscio.

METODO DI PRODUZIONE L'impasto viene posto sul piano di lavoro per preparare una sfoglia piuttosto alta che si arrotola e si taglia in modo da ottenere dei maccheroni tipo bucatini che vengono poi allungati tirandoli a mano.

CENNI STORICI Detti anche stringozzi o strengozze cantaliciane, gli strozzapreti sono un formato di pasta fresca fatta in casa, legata alla tradizione contadina. L'origine della preparazione è molto antica e risponde all'esigenza di ottenere, con ingredienti semplici, un prodotto non deteriorabile come sarebbe, invece, se nell'impasto fossero presenti le uova.



SUSAMELLI

Territorio interessato alla produzione
Alvito (FR)

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO Caratteristici della Valle di Comino, i Susamelli sono a base di mandorle, miele, farina 00, farina integrale, spezie e aromi, e presentano una forma trapezoidale. Si caratterizzano per il sapore amaro-dolce delle mandorle e del miele. La produzione avviene durante le festività natalizie, anche se grazie alla loro lunga conservazione e visto che si abbinano perfettamente con i vini locali, il periodo di produzione si è ampliato.

METODO DI PRODUZIONE Si mescolano le farine, lo zucchero, le spezie, gli aromi e il bicarbonato di ammonio, quindi si aggiunge il miele sciolto con acqua tiepida, si lavora l'impasto fino a quando gli ingredienti si amalgamano per bene. A questo punto si aggiungono le mandorle tostate e si lavora l'impasto con le mani per formare dei filoncini di circa quattro centimetri di diametro e lunghi cinquanta centimetri, poi si dispongono sulle teglie rivestite con carta da forno, si schiacciano con le dita e quindi si spennellano con l'uovo. Vengono cotti a 180°C per circa 20 minuti. Appena sfornati, vengono tagliati seguendo una linea obliqua che permette di creare dei trapezi larghi circa un centimetro. Il mercato di riferimento è principalmente locale.

CENNI STORICI I Susamelli da secoli vengono prodotti durante le festività natalizie. Solitamente erano realizzati in casa con le materie prime che si avevano a disposizione, sostituendo spesso le mandorle con le nocciole e usando come unico aroma le bucce di arancia grattugiate.



STRUFFOLI DI SEZZE E LENOLA

Territorio interessato alla produzione
Lenola, Sezze (LT)

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO Prodotto dolciario a base di farina, uova, zucchero, bucce di limone grattugiate e miele. Gli struffoli si presentano come gnocchetti fritti, dall'aspetto dorato, grandi non più di 5-10 mm di diametro, tenuti insieme dal miele.

METODO DI PRODUZIONE Gli ingredienti vengono amalgamati fino al raggiungimento di una consistenza abbastanza dura e lavorati a formare delle strisce di pasta tagliata tipo gnocchetti. La pasta viene fritta in abbondante olio extravergine di oliva e successivamente passata in miele (cui è stata aggiunta la buccia di limone grattugiata e finemente tritata) riscaldato in padella evitando accuratamente che arrivi a caramellatura.

CENNI STORICI Tradizionale dolce legato in particolare alla festività del Carnevale ma preparato già a partire da Natale e Capodanno. Rappresenta una delle ultime concessioni al palato prima del lungo periodo di astensione da cibi grassi, dettato dalla Quaresima. Prelibatezza che resiste al ricordo olfattivo e alla memoria del gusto per l'odore del fritto che attraversa i vicoli dei paesi fino alla fine del Carnevale. Si tratta di una preparazione tipica delle regioni meridionali. Portato dai Greci al tempo di Partenope, residente sulle coste del golfo napoletano nel lontano III secolo a.C. Dal greco "strongoulos" o "stroggulos", ossia "di forma tondeggiante" per la forma che assume ogni singola pallina, acquisisce in breve il nomignolo greco/partenopeo di struffolo. Due famosi trattati di cucina del '600, il Latini e il Nascia, li citano come "struffoli o struffoli alla romana". Ancora oggi nella cucina greca esiste una preparazione simile, "i loukoumades". La storia gastronomica degli Struffoli vuole che nei monasteri, anche di diverso ordine, fossero preparati per offrirli in dono alle famiglie nobili distintesi per atti caritatevoli.





SUBIACHINI

Territorio interessato alla produzione
Subiaco (RM)

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO Biscotto dalla caratteristica forma a rombo, a colomba, ellittica e recentemente anche allungata. Gli ingredienti per la sua preparazione sono: mandorle dolci, chiara d'uovo, zucchero a velo o granulato, vanillina e aromi naturali, come la buccia di limone grattugiato. Il colore del Subiachino è marrone chiaro, con la superficie ricoperta di glassa bianca, detta localmente ghiaccia, la quale si prepara con chiara d'uovo, limone e zucchero a velo. La glassatura viene effettuata dopo la cottura del biscotto.

METODO DI PRODUZIONE Triturare finemente le mandorle e miscelare gli ingredienti con l'ausilio dell'impastatrice meccanica. Quando l'impasto è ben amalgamato, viene prelevato dall'impastatrice e lavorato ulteriormente a mano fino a ottenere una consistenza compatta e aspetto omogeneo e liscio. Spolverato con dello zucchero a velo, l'impasto viene diviso in porzioni più o meno grandi e disposto sul banco di acciaio, pronto per essere steso con il mattarello fin quando lo spessore è inferiore al cm. A questo punto si modellano i Subiachini nelle forme desiderate, mediante stampi di acciaio o di legno. I Subiachini vengono fatti riposare e asciugare sulle teglie a temperatura ambiente per 24 ore. La cottura avviene in forno a circa 150-180°C fino a quando la superficie si "dora". Terminata la cottura, si procede alla glassatura superficiale.

CENNI STORICI Prendono il nome dalla città in cui, sin dagli inizi del '900, si cominciarono a produrre. In origine erano riservati alle famiglie di estrazione medio-alta, le quali si facevano costruire da appositi artigiani specializzati, gli stampini in legno, di cui ancora oggi si conservano preziosi esemplari. I Subiachini sono realizzati con ingredienti semplici, presenti in tutte le cucine. La ricetta tradizionale prevede l'uso del miele come dolcificante, derivando da un'epoca in cui lo zucchero non era ancora diffuso. Nell'immediato dopoguerra, tale prodotto entrò sulle tavole di tutti, ma se ne limitò l'uso alle ricorrenze importanti, come il Natale. I Subiachini infatti erano usati come decorazioni o come dono per i bambini. Venivano inoltre portati in processione al Sacro Speco, per offrirli in dono a San Benedetto.



TAGLIATELLE DI CASTAGNE

Territorio interessato alla produzione
Provincia di Rieti

DESCRIZIONE Tipica pasta fresca prodotta nelle zone castanicole del reatino, dal sapore leggermente dolciastro per la presenza delle castagne. Si preparano disponendo a fontana su una spianatoia la farina di castagne e di grano tenero, le uova, il sale e qualche cucchiaio d'acqua. Gli ingredienti vengono lavorati a mano finché l'impasto non risulti liscio ed elastico. Si lascia riposare per circa mezz'ora. Dall'impasto si prepara una sfoglia sottile da cui vengono tagliate le classiche tagliatelle. La storia di questo prodotto è strettamente legata alla presenza plurisecolare di numerosi castagneti da frutto sui monti del Reatino.

TERZETTI

Territorio interessato alla produzione
Provincia di Rieti

DESCRIZIONE Dolcetti di forma romboidale all'aroma di noci e miele. Si sminuzzano col coltello le noci precedentemente mondate e si amalgamano con la farina e il miele. All'impasto viene aggiunta la scorza d'arancia tagliata a listarelle insieme a un pizzico di pepe macinato. L'impasto viene poi lavorato e quindi tagliato a forma di piccoli rombi, cotti al forno a legna. È una preparazione storica, circoscritta al periodo natalizio. I dolcetti si preparano in anticipo e si conservano in un sacchetto di tela. La lavorazione si fa tradizionalmente in famiglia.

TUSICHELLE

Territorio interessato alla produzione
Provincia di Rieti

DESCRIZIONE Ciambelline dolci, piatte, chiare, preparate prevalentemente in casa. Si offrono solitamente a fine pasto, accompagnate con vino, meglio se passito. Si preparano con albume d'uovo, zucchero, farina e anice. Poi, disposte su una teglia, si cuociono in forno a legna. Le Tusichelle sono tipiche delle festività natalizie. Si presentano particolarmente dure, pertanto l'accompagnamento con un buon bicchiere di vino è d'obbligo per poterle intingere e rendere più friabili. Si preparavano con gli albumi avanzati dalla lavorazione degli altri dolci natalizi.

ZAOIARDI DI ANAGNI

Territorio interessato alla produzione
Anagni (FR)

DESCRIZIONE Biscotti dolci di forma cilindrica e colore marrone chiaro, ottenuti dalla lavorazione di farina di grano tenero, uova, latte vaccino, burro e zucchero. Presentano la medesima forma dei savoiardi, da cui la denominazione, ma se ne differenziano in quanto sono meno leggeri e friabili. Gli ingredienti vengono impastati manualmente in un contenitore. Dall'impasto ottenuto si preparano manualmente delle striscioline delle dimensioni medie di 3x15 cm, cotte in forno a legna a circa 200°C. La ricetta è tramandata oralmente da un paio di generazioni; le fonti sono reperibili presso l'archivio storico di Anagni.

TARALLI

Territorio interessato alla produzione
Lenola (LT)

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO Dolce da forno a base di farina, acqua, zucchero, sale, semi di anice e olio extravergine di oliva. Presentano forma di ciambelline puntinate dai semi di anice, dalla superficie dorata.

METODO DI PRODUZIONE Gli ingredienti ben amalgamati, vengono lasciati lievitare per una notte. Al termine della lievitazione, si formano manualmente delle ciambelle di piccole dimensioni lasciate lievitare nuovamente per 3 ore circa. La cottura avviene in forno, dopo esser stati spennellati in superficie con rosso d'uovo.

CENNI STORICI Tipico dolce da strada consumato anche a fine pasto con un buon bicchiere di vino. Le uniche informazioni storiche disponibili sono, al momento, delle testimonianze orali che attestano la loro produzione da più di 25 anni. Un detto popolare recita: "È finito tutto a tarallucci e vino", cioè è finito tutto bene e ogni discussione si è risolta con un nulla di fatto.



TARALLO DOLCE DI LATTE CORENESE

Territorio interessato alla produzione
Coreno Ausonio (FR)

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO Tarallo di pasta frolla a base di latte e aromatizzato con buccia di arancia e limone. Si presenta con la caratteristica forma a ciambella con le estremità leggermente sovrapposte e più spesse rispetto alle altre ciambelle classiche, di colore beige chiaro e di circa 10 cm di diametro. La pasta è compatta, friabile e di colore biancastro. Il tarallo si caratterizza anche per una lunga conservabilità.

METODO DI PRODUZIONE Per la preparazione del Tarallo dolce di latte corenese si impiegano farina tipo 00, olio extravergine di oliva, latte, zucchero, lievito in polvere, uova e buccia di arancia e limone per aromatizzare. Tutti gli ingredienti vengono impastati con l'impastatrice meccanica o a mano per 15-20 minuti e comunque fino a che gli ingredienti risultano ben amalgamati e incorporati. L'impasto deve risultare molle ma liscio. Dall'impastatrice si prelevano porzioni di impasto che vengono lavorati a mano per formare la ciambella che poi verrà informata a 230°C per 25-30 minuti.

CENNI STORICI Il Tarallo dolce di latte a Coreno Ausonio è il tipico dolce pasquale la cui produzione avveniva quando a casa dei corenesi si accendeva il forno per la preparazione del pane e delle pizze pasquali e gli altri dolci; con l'impasto che avanzava venivano preparati i taralli arricchiti con il latte e mangiati durante la tradizionale colazione di Pasqua. Questo tarallo rientra senza dubbio nella consuetudine di preparare ciambelle o "pani rituali", di cui parla Camporesi, studioso delle tradizioni popolari, frutto dell'ingegno delle massaie che alla ricetta tradizionale del pane hanno aggiunto, in occasione di feste speciali, ingredienti dolcificanti. Lo stesso Camporesi afferma che "la ciambella fa parte di uno dei più diffusi generi di pani festivi rituali".

TERSITTI DE' GIRGENTI

Territorio interessato alla produzione
Borgorose, Concerviano, Fiamignano, Marcetelli, Pescorocchiano, Petrella Salto, Varco Sabino (RI)

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO Dolcetti tipici del territorio del Cicolano, a forma di triangolo o losanga, a base di noci, nocciole, fichi secchi e uvetta sultanina. Si preparano per le festività natalizie.

METODO DI PRODUZIONE La preparazione dei Tersitti dè Girgenti prevede l'amalgama degli ingredienti. Successivamente si prepara una sfoglia a base di farina, uova, sale e lievito, la si unge con olio e si ricopre con l'impasto di frutta secca. La sfoglia viene poi arrotolata, schiacciata, spennellata con rosso d'uovo e, infine, tagliata a forma di losanghe o triangoli. La cottura va effettuata nel forno a legna.

CENNI STORICI Girgenti, antico nome di Agrigento dà il nome a una frazione del comune di Pescorocchiano, fondato da agrigentini. I Tersitti nascono in questo borgo ma presto si diffondono in tutta la Sabina. Il prodotto vanta una lunga tradizione, associata alla ricorrenza natalizia, e la sua ricetta viene tramandata oralmente da generazioni. La presenza della frutta secca, dei fichi e dell'uvetta è tipico delle preparazioni del Natale, sia perché si tratta di frutti disponibili nella stagione invernale, sia perché sono divenuti, ormai, simbolo di benessere e prosperità.



TORTA DI RICOTTA DI SERMONETA

Territorio interessato alla produzione
Sermoneta (LT)

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO Dolce da forno a base di zucchero, miele, uova, cannella e liquore aromatico per dolci. Il ripieno è composto da ricotta.

METODO DI PRODUZIONE Torta che presenta una base di pasta frolla. Per l'impasto si amalgama la ricotta, lo zucchero, le uova, i tuorli, il miele, del liquore aromatico e la cannella. Si fodera con carta da forno una teglia e vi si pone dentro la pasta frolla necessaria, bucherellandone il fondo. Si versa il composto di ricotta. Si copre con un altro foglio di pasta frolla o in alternativa, si preparano delle strisce e le si dispongono sopra a griglia, se vogliamo dargli forma di crostata. Si sbatte un uovo e con questo si spennella la superficie della torta. La cottura avviene in forno già caldo a 180°C per 40 minuti. Prima di servire la Torta di ricotta di Sermoneta è consigliabile spolverarla con dello zucchero a velo.

CENNI STORICI La Torta di ricotta è un celebre dolce della cucina laziale, sembra che la mangiassero già gli antichi romani, anche se alcuni ne attribuiscono la paternità alla cucina ebraica. La ricotta usata per la Torta di ricotta di Sermoneta è scrupolosamente quella ottenuta dal latte delle pecore allevate sui pascoli dei Monti Lepini.



TIELLA DI GAETA

Territorio interessato alla produzione
Formia, Gaeta, Minturno, Sperlonga (LT)

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO Ripiena di prodotti della terra e/o di mare, rigorosamente autoctoni, la Tiella di Gaeta è una focaccia composta di due dischi sottili di pasta, sovrapposti e sigillati lungo i bordi e poi farcita. Il ripieno può essere di alici, sarde, polpo, calamari e verdure; oppure di ricotta o formaggi (come la marzolina) e verdure; pomodoro e cipolla; scarola e baccalà o salsiccia; Oliva di Gaeta DOP. Una buona Tiella di Gaeta è umida nel ripieno, morbida ma non bagnata nella pasta esterna. Quest' ultima deve, invece, essere sottile e ben cotta anche nella sfoglia inferiore. Nota distintiva della Tiella di Gaeta è la sua forma, consolidata da secoli di tradizione, simile a una torta con i bordi (in dialetto "affriciegl"), sapientemente manipolati, fino a ottenere un'artistica cornice circolare.

METODO DI PRODUZIONE L'involucro della Tiella di Gaeta si prepara con farina tipo 00, acqua, sale, lievito di birra e una esigua quantità di olio extravergine di oliva, meglio se monovarietale di Itrana. Il ripieno viene precedentemente preparato e aromatizzato con aglio fresco e prezzemolo. Dell'impasto ben lievitato se ne prende poco più della metà e se ne forma una sfoglia dello spessore di circa 1 cm. Il disco ottenuto viene riposto in una teglia e farcito secondo i gusti. A questo punto il ripieno viene ricoperto con un altro disco di pasta, chiudendo il bordo con una leggera pressione delle dita. Dopo aver bucherellato la superficie della sfoglia con i rebbi di una forchetta, si procede con la cottura in forno a 180-220°C per circa 30-45 minuti. Prima del consumo è bene raffreddare la Tiella di Gaeta per 10-15 minuti.

CENNI STORICI La leggenda racconta che durante una spaventosa carestia che si abbatté su Gaeta, una donna mescolò i residui delle sue provviste, avvolgendoli alla rinfusa, in una sfoglia di pasta improvvisata, che poi mise a cuocere sulla brace. Ne risultò qualcosa che si prestava a essere divisa in parti uguali e a nascondere i singoli sapori. Nell'800 l'aristocrazia locale cominciò ad apprezzarla con i calamaretti, mentre sarde, alici, scarola e baccalà erano tra i ripieni più popolari tra marinai e contadini. La sua preparazione permetteva di avere un pasto completo che si conservasse anche per alcuni giorni. Con le grandi migrazioni di fine '800, la Tiella diventò il cibo nei fagotti degli emigranti. Ridimensionata nel consumo durante il boom economico degli anni '60, in quanto associata al ricordo della miseria, negli ultimi anni è ritornata alla ribalta per la sua innegabile bontà ed è stata riproposta da numerosi forni locali oltre che da aziende orientate all'export, previo surgelamento del prodotto.





TISICHELLE VITERBESI

Territorio interessato alla produzione
Provincia di Viterbo

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO Le Tisichelle sono ciambelle così chiamate perché, dopo la cottura, presentano una superficie lucida e pallida che ricorda il colore della pelle dei soggetti affetti da tisi, malattia molto diffusa nel XIX secolo. Si tratta di un "dolce dei poveri" preparato per accompagnare, a fine pasto, un buon bicchiere di vino (si inzuppavano nel vino per ammorbidirle) o da gustare, come spuntino, in occasione di merende in cantina, insieme a salumi e pesci marinati. È un "dolce" che accompagnava gli spostamenti nel corso delle fiere, grazie ai lunghi periodi di conservazione consentiti dalla sua preparazione.

METODO DI PRODUZIONE Gli ingredienti sono: farina, acqua, sale e lievito (o pasta di pane lievitata). Si ricava un impasto a cui si aggiunge olio extravergine di oliva, vino bianco e semi di anice (o di finocchio), precedentemente bagnati nel vino. A volte si aggiunge anche pepe macinato. Si riduce il tutto in cilindri di pasta, della grandezza di un mignolo da cui si formano ciambelle, di grandezza variabile a seconda dei gusti, che, disposte su una teglia unta, si infornano a 200°C per venti minuti. Tradizionalmente, prima di introdurle in forno, come per gli altri tipi di pane "biscotto", si usava sbollentare per qualche minuto le ciambelle in acqua salata, lasciandole poi asciugare su un canovaccio pulito. Secondo alcuni, sbollentare i biscotti è un metodo molto antico e praticato dal quale sarebbe derivato il nome "biscotto" (= cotto due volte). Infatti serviva a prevenire il deterioramento (da muffe o da altro) e permetteva, così, una lunga conservazione dei prodotti che servivano da scorta di cibo ai lavoratori che si allontanavano da casa per più giorni.

GIGLIETTI DI SERMONETA E PRIVERNO

Territorio interessato alla produzione
Priverno, Sermoneta (LT)

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO Biscotto secco di forma variabile a seconda del territorio di produzione. I Giglietti di Sermoneta si presentano rotondeggianti e di colore bianco pallido; i Giglietti di Priverno hanno forma a giglio e colore dorato. Il Giglietto viene preparato con farina, uova, zucchero, buccia di limone grattugiata.

METODO DI PRODUZIONE Per la preparazione dell'impasto, le uova già montate si amalgamano con zucchero e buccia di limone nella macchina impastatrice per circa 10 minuti; si mescola, a mano o con l'impastatrice, la farina, che viene versata molto lentamente in modo da non far smontare l'impasto che, rimasto molle, viene preso con un cucchiaio e infarinato. Il pezzo di pasta infarinato si pone nelle teglie dandogli la forma desiderata. Si inforna a 180°C fino a cottura (circa 10 minuti). Prima di infornare, a piacere, si possono spolverare i biscotti con un po' di zucchero semolato.

CENNI STORICI In origine si preparavano in occasione di grandi festeggiamenti e avevano forma di giglio, da cui il nome, oggi somigliano a meringhe schiacciate. I panifici della zona li preparano tutto l'anno.



TORRONCINI DI ALVITO

Territorio interessato alla produzione
Alvito (FR)

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO Torrone di piccole dimensioni a pasta dura o morbida, ricoperto di ostia o da codetta di cioccolato, lavorato in diversi modi. Del Torroncino di Alvito se ne producono tre tipologie: "classico", "pasta reale" e "croccantino". Gli ingredienti base sono: mandorle, nocciole, cioccolato, zucchero caramellato, cioccolato fondente, miele, cannella, aromi naturali, glassa di fragola e arancia. La lunghezza va da 8 a 20 cm, lo spessore è di 2-3 cm e il peso varia da 20 g a 3 kg. Il Torroncino di Alvito può essere bianco, ricoperto d'ostia o cioccolato. La produzione avviene a partire dal mese di settembre fino alla fine di gennaio.

METODO DI PRODUZIONE Per la preparazione dell'impasto della tipologia "classico" si versa lo zucchero, il miele e l'albume d'uovo nell'impastatrice, fino a ottenere una pasta omogenea, poi, nella caldaia si aggiungono le mandorle intere. Per la tipologia "croccantino", si versa lo zucchero e il succo d'arancia in un recipiente di rame, si mescola a mano con un cucchiaio di legno fino a farlo diventare caramello, si amalgama il caramello con le mandorle e la cannella, si tritano le mandorle e si aggiungono agli altri ingredienti, si impasta fin quando il composto diventa omogeneo. Per la tipologia "pasta reale", si mescolano le mandorle e lo zucchero nella raffinatrice, per circa 4 ore, aggiungendo acqua in modo che la pasta sia morbida e omogenea, si macinano le mandorle insieme allo zucchero e si impastano nella caldaia con l'aggiunta di canditi e aromi naturali. Segue la stesura della massa con il mattarello su un piano di marmo leggermente bagnato di olio, per la tipologia croccantino. L'impasto, poi, viene cotto a bagnomaria per circa 7-8 ore, aggiungendo aromi naturali e mandorle pelate, per il "classico"; nella caldaia fino allo scioglimento dello zucchero, per il "croccantino"; a bagnomaria per circa 5-6 ore o caldaia per 1-2 ore, per la "pasta reale". Alla cottura segue il raffreddamento e l'asciugatura. L'impasto, messo sul tavolo da lavoro, steso con il matterello a formare, con degli stampi, dei rettangoli, sulla superficie dei quali viene posto il foglio d'ostia, viene, poi, fatto raffreddare (classico); l'impasto, lasciato raffreddare sul tavolo da lavoro in marmo, viene diviso e livellato con appositi stampi rettangolari (croccantino); oppure preparato in listelle da circa 30 g l'una e poste ad asciugare su di un tavolo (pasta reale). Segue l'aromatizzazione per la tipologia "pasta reale". Quindi, si mischiano all'impasto i diversi ingredienti (caffè, nocciole, gianduia, pinoli, rum, bergamotto). Nel caso del torrone al pistacchio, quest'ingrediente viene macinato insieme alle mandorle nella prima fase. Segue il taglio dell'impasto che avviene con un coltello o con la taglierina in lastre: per il "classico" in pezzature da 30 g a 3 kg, con uno spessore di 2-3 cm, per il "croccantino" in forme rettangolari uguali, per la "pasta reale", in strisce lunghe 4-8 cm. La superficie, poi, viene ricoperta con l'ostia (classico), con codetta di cioccolato al latte o fondente (croccantino), viene immersa, a seconda della tipologia, in vasche contenenti cioccolato fondente a 40°C o caffè o zucchero (pasta reale). Il prodotto viene confezionato a mano con carta dorata per alimenti e rivestito con carta tipo caramelle.

CENNI STORICI Fin dall''800 i contadini della Val di Comino si recavano ad Alvito nel periodo natalizio per acquistare i Torroncini. In origine si trattava di un torrone morbido, a base di pasta reale bianca e canditi, ricoperta da una glassa bianca ma, dagli inizi del '900, la tradizione è stata rinnovata, moltiplicando la gamma dei prodotti, proposti nel formato ridotto del torroncino. Si tratta di una tradizione antica e stagionale, frutto di vecchie ricette tramandate in famiglia, legata alla festività natalizia, e oggi riscuote unanime apprezzamento, anche internazionale.



TORTA PASQUALE O PASQUALINA, TORTANO DI PASQUA, TORTOLO, TORTERI

Territorio interessato alla produzione

Artena, Carpineto Romano, Gavignano, Gorga, Montelanico, Segni, Campodimele, Fondi, Formia, Gaeta, Itri, Lenola, Monte San Biagio, Sezze, Spigno Saturnia (LT), Anagni, Ausonia, Castelnuovo Parano, Coreno Ausonio, Esperia, Pico, Pignataro Interamna, Pontecorvo, San Giorgio a Liri, Sant'Andrea del Garigliano, Vallemaio (FR), Provincia di Rieti

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO Nota come Torta Pasquale (Torteno 1 e 2) nei dintorni di Roma e nel basso Lazio; chiamato Tortano di Pasqua in provincia di Rieti, Torta pasqualina ad Anagni, Torteri a Lenola, Tortolo di Pasqua o di Sezze in provincia di Latina.

METODO DI PRODUZIONE **Torta pasquale** (Torteno 1 e 2): ciambelle dolci, di grandi dimensioni, aromatizzate al liquore e semi di anice. Presentano colore marrone chiaro ai lati, sopra più scuro. Si prepara l'impasto la sera con lievito naturale e si lascia lievitare tutta la notte, avvolto in una coperta. Il giorno successivo si aggiunge altra farina e si preparano delle ciambelle che, lasciate lievitare nuovamente per 24 ore, vengono poi cotte nel forno a legna per 30-40 minuti. Nella variante tipica della zona dei Monti Aurunci, si prepara il lievito naturale con acqua e farina, almeno 12 ore prima dell'uso. Al lievito ben rigonfio si aggiunge altra farina e l'impasto, ben coperto con pezze di lana, è lasciato in una madia di legno per un'ulteriore lievitazione. Dalla massa lievitata si ricavano ciambelle al cui centro si inseriscono uova crude, poi ricoperte con l'impasto, che sono cotte in forno a legna.

Tortano di Pasqua: ciambellone decorato esternamente con il "naspro" (glassa a base di albume d'uovo e zucchero), confettini e zucchero colorato. Gli ingredienti base sono farina, zucchero, uova, burro, latte, lievito, limone, vaniglia o cannella. Dopo alcune ore di lievitazione il Tortano di Pasqua viene cotto in forno.

Torta pasqualina: torta di pasta frolla preparata con farina tipo 00, zucchero, uova e burro e farcita con un ripieno di ricotta di pecora, rhum e alchermes.

Torteri di Lenola: dolce da forno a base di farina, uova, zucchero, olio, sale, semi di anice, lievito di birra. Dopo avere amalgamato gli ingredienti, l'impasto da essi ottenuto viene lasciato a lievitare in ambiente caldo per 4-5 ore, dopodiché si formano delle grosse ciambelle e si fanno lievitare per altre 12 ore. A lievitazione ultimata le ciambelle vanno spennellate e cotte al forno.

Tortolo di Pasqua: pagnottine a base di farina, zucchero, uova, buccia di limone grattugiata, olio, acqua, lievito di birra, sambuca. La ricetta prevede di disporre la farina a fontana sulla spianatoia, rompere le uova e lavorarle con il lievito di birra, quindi aggiungere tutti gli altri ingredienti e, infine, formare delle pagnotte che si mettono a crescere in una "spasa". Quando queste avranno raggiunto il doppio del volume iniziale andranno lavorate nuovamente e da esse si ricaveranno altre pagnottine più piccole che si metteranno a crescere come prima, coperte da un lenzuolo, per essere poi infornate.

Tortolo di Sezze: dolce pasquale a forma di pagnottella, a base di farina tipo 00, uova, zucchero, lievito di birra, acqua, buccia di limone grattugiata, sambuca, olio extravergine di oliva o strutto. Presenta aroma di sambuca.

CENNI STORICI Nella tradizione pasquale dell'intera regione Lazio è particolarmente diffuso l'uso di preparare dolci pasquali che, a seconda della località, assumono una denominazione differente pur mantenendo pressappoco gli stessi ingredienti, variamente dosati. Si tratta di quelli che lo studioso Camporesi chiama "pani rituali", ossia i pani delle grandi occasioni, ottenuti con gli stessi ingredienti del pane ma arricchiti con sostanze dolcificanti. Anche le forme sono le stesse, ciò che cambia è il volume, dovuto molto spesso a una doppia lievitazione.



TORTIGLIONE DI JENNE

Territorio interessato alla produzione
Jenne (RM)

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO Biscotto di pastafrolla "maltagliato" con doppio impasto: uno bianco esterno che ne avvolge un secondo più scuro, perché a base di cacao amaro. Il nome rimanda all'attorcigliamento dei due impasti. La forma è ellittica con una dimensione media di 7 cm di lunghezza e 2,5 cm di larghezza. Friabili in superficie e leggermente morbidi all'interno, i Tortiglioni di Jenne sono particolarmente apprezzati come biscotto per la prima colazione o per il fine pasto.

METODO DI PRODUZIONE Gli ingredienti base sono: uova intere, farina 00, olio di oliva o di semi, scorza di limone, cremor tartaro (come agente lievitante) ammonio carbonato, zucchero, sale, cacao amaro (per l'impasto a "nero"). Per preparare l'impasto bianco: si lavorano prima gli ingredienti liquidi, poi si aggiungono lo zucchero, gli aromi (limone), gli agenti lievitanti, il pizzico di sale e la farina inserita man mano a dosi piccole, fino a quando sono stati assorbiti tutti gli ingredienti liquidi e l'impasto diventa morbido, omogeneo, compatto e non appiccicoso. La percentuale della farina è di circa 27% in peso. Per l'impasto nero si segue la stessa procedura, aggiungendo la farina fino al 23% circa e cacao amaro fino a un massimo del 4% affinché l'impasto non diventi asciutto e duro. La lavorazione può avvenire a mano o con una impastatrice meccanica per circa 10-15 minuti.

Dopo un breve periodo di riposo si lavora a mano la parte bianca formando un rotolo che poi viene pressato con le mani; si procede con la parte di impasto nero che vien posta sopra lo strato di impasto bianco, leggermente schiacciato. Poi si arrotolano uno sull'altro. Si procede con una prima cottura in forno a 170°C per 20 minuti circa e una seconda cottura previo taglio a mo' di tozzetti per 10 minuti a 150°C.

CENNI STORICI Il Tortiglione di Jenne è indissolubilmente legato alla storia del forno comunale di Jenne, un forno di particolare importanza sociale fin di tempi antichi. Era gestito dalle cosiddette "fornare" che avevano il compito di occuparsi del forno preparandolo per la cottura di pane e dolci preparati in casa. Situato nel borgo medievale del paese, l'antico forno a legna risale al 1751 e costituisce un reperto storico e architettonico importante per la comunità. Il forno è realizzato in muratura con piano di cottura in pietra refrattaria, come le pareti laterali e il soffitto con volta a sesto ribassato. La volta è costituita da mattoncini refrattari posti in foglio, sopra i quali è stato depositato uno strato di sabbia e terra per contenere la dispersione di calore. In passato la fornaia del paese aveva il compito di regolare la temperatura del forno e comandare i tempi, facendo più volte il giro delle donne già prenotatesi per l'uso. Oggi l'impianto del sistema di cottura è rimasto identico, pur essendo stati apportati nel tempo piccoli adeguamenti. Le "fornare", dunque, si procuravano la legna nei boschi attorno al paese di Jenne, accendevano il forno e lo portavano a temperatura adeguata prima per la cottura della pizza, poi del pane e infine dei biscotti tra cui i Tortiglioni che a Jenne sono il dolce ricordo dei più anziani del paese. Il Tortiglione di Jenne è uno dei prodotti citati in un depliant risalente agli anni '90, come prodotto tipico del lavoro femminile nella cucina locale.



TOSA DI PASQUA

Territorio interessato alla produzione
Supino (FR)

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO Dolce tipico pasquale che secondo la tradizione si preparava a forma di bambola (la Pupa) per le bambine e a forma di ciambella (gliù Campanaro) per i bambini. Gli ingredienti sono: zucchero, farina, latte, uova, olio extravergine di oliva, semi di anice, sale, sambuca, vaniglia e lievito (o 20 g di bicarbonato o 40 g di cremore di tartaro). In passato il lievito impiegato era quello madre ottenuto dalla lavorazione del pane e successivamente diluito.

METODO DI PRODUZIONE Le uova, versate in un recipiente, vengono montate con l'aggiunta di zucchero e olio. Vengono aggiunti tutti gli altri ingredienti e la farina quanto basta, fino a rendere l'impasto ben maneggevole e la pasta consistente, compatta e omogenea. L'impasto, suddiviso in più pani, viene lavorato a mano fino a dare la forma caratteristica desiderata. La cottura avviene in forno a 250°C fino a che il dolce diventa color d'oro scuro.

CENNI STORICI Tipica della tradizione pasquale di Supino, la Tosa, a forma di bambola per le bambine e a forma di ciambella (gliù Campanaro) per i bambini, è preparata con un uovo al centro. Secondo la consuetudine, si faceva in casa il giovedì santo e si regalava ai bambini il giorno di Pasqua, dopo la benedizione in chiesa.
Secondo la tradizione cristiana della Pasqua e della Resurrezione l'origine di questi dolci andrebbe ricondotta all'ultima cena, quando Cristo spezzò il pane e lo distribuì agli apostoli. La rottura del dolce simboleggia lo stesso gesto di amore e di solidarietà dell'evento cristiano. L'uovo sodo, incastonato nella forma, rappresenterebbe la rinascita e il perdurare della vita. Nella tradizione popolare, le uova e le forme (a bambola e a ciambella) sono un augurio di fecondità.



TOZZI NERI DI COLLE SAN MAGNO

Territorio interessato alla produzione
Colle San Magno (FR)

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO Detti "gli tozze", sono tozzetti dal colore scuro dovuto alla presenza di cioccolato e caffè tra gli ingredienti. Tagliati a fette non troppo spesse, hanno una crosta sottile croccante che racchiude una pasta omogenea e compatta, arricchita con cioccolato fondente e mandorle in pezzi. Sono ottimi con il caffè.

METODO DI PRODUZIONE Tradizionalmente preparati con 8 ingredienti, "otto cape, dicevano le anziane": uova intere, miele (millefiori, castagno o melata), zucchero, bicarbonato, mandorle, tavoletta di cioccolato fondente (circa 500g), buccia di limone, caffè (250 g), farina quanto basta. Importante è il numero delle uova intere che, in base alla grandezza, oscilla tra le 16 alle 18 per un impasto composto da 1 kg di miele, 1 kg di zucchero, 1 kg di mandorle. Gli ingredienti vengono impastati a mano e per una lavorazione costante delle uova, a poco a poco si aggiunge la farina. Si amalgama il tutto fino a una consistenza compatta e omogenea. A questo punto, si prepara il panetto e si cuoce a 180°C per 40-50 min; il forno non deve essere troppo alto per non indurire troppo la crosta. Terminata la cottura, si lascia raffreddare per poi tagliarlo a fette.

CENNI STORICI Friabile, gustoso, saporito perché i vari ingredienti ben si armonizzano, ha un nome che lo squalifica abbastanza: tozze. Questo nome in dialetto vuole indicare il residuo del pane stantìo che, per l'aspetto è simile a quello del dolce" (di Murro, Paese mio. Fatti usi e costumi del nostro paese, 1998). Questa la descrizione che ci ha lasciato, insieme alla ricetta, lo scrittore locale Francesco di Murro in un libro che racconta le usanze e le abitudini degli abitanti di Colle San Magno tra gli anni '20 e '40 del '900. Il dolce è tutt'ora preparato in ogni casa, soprattutto per accompagnare un buon caffè.



TOZZETTI DI VITERBO

Territorio interessato alla produzione
Provincia di Viterbo

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO I tozzetti sono i biscotti secchi a base di nocciole dei Monti Cimini più caratteristici e diffusi nella provincia di Viterbo. I maggiori centri di produzione corrispondono alle città con una maggiore estensione di noccioleti: Vallerano, Vignanello, Capraro-la, Ronciglione e Vetralla, ma non mancano in tutti gli altri paesi della Provincia. Gli ingredienti, oltre alle nocciole, sono uova, zucchero, olio, lievito, buccia di limone grattugiata, latte, farina. Ogni nucleo familiare, però, conserva una propria ricetta, tramandata oralmente di madre in figlia: alcune non usano il lievito; in altre e in quella tradizionale si usa lo strutto al posto dell'olio d'oliva.

METODO DI PRODUZIONE Prima dell'utilizzo, le nocciole vanno tostate, anche per privarle della sottile pellicola che le ricopre. Si lavora quindi con un cucchiaio di legno o un'impastatrice finché l'impasto non diventa morbido. Da qui si ricavano filoni alti circa 2 cm e larghi 10 cm, che sono disposti su una teglia unta e infarinata, bagnati in superficie con uovo sbattuto e infornati a calore moderato. Una volta cotti, i filoni vengono tagliati in tozzetti di 2 cm e infornati nuovamente per pochi minuti al fine di uniformare le superfici di taglio.

CENNI STORICI I Tozzetti sono sinonimo di festa solenne: non mancano mai sulla tavola e nei "rinfreschi" in occasione di matrimoni, battesimi, cresime e comunioni. L'origine del prodotto è sconosciuta. I primi dolci a base di frutta secca e zucchero sono di origine araba. La qualità e quantità dei dolci suscitano, già dal XV secolo, la meraviglia dei viaggiatori europei nei paesi arabi che non lesinano elogi della pasticceria e dei dolci che concludono i pasti. Biscotti e ciambelle servono da provvista in viaggio, si chiamano ka'k, sono composti da poche uova, molte mandorle, nocciole. Se ne fa una pasta abbastanza spessa cui si danno forme diverse, sovente geometriche, e la si cuoce al forno a temperatura moderata. Qui si confezionano, inoltre, vari tipi di torrone a base di zucchero, mandorle, noci, nocciole e pistacchi. Si potrebbe pensare, però, che la produzione e diffusione dei Tozzetti nel viterbese possa coincidere con la grande estensione di noccioleti, in particolare della varietà Gentile romana, intorno agli anni '50-'60 del '900, quando la superficie agricola dedicata a questa coltura passa dai 2.000 ai 20.000 ettari, concentrandosi prevalentemente nel comprensorio dei Monti Cimini, classificandosi, quindi, come coltura predominate nell'economia agricola della provincia. Nel 1946 da riviste economiche locali si percepisce l'apprezzamento già espresso nei confronti del prodotto da parte di Stati esteri come Francia e Svizzera e la volontà di riprenderne l'esportazione. Negli anni '70 l'elevato gradimento dei Tozzetti da parte dei consumatori è già consolidato. In riviste turistiche locali sono menzionati tra le specialità di paesi come: Caprarola, Soriano nel Cimino, Sutri, Ronciglione.



TOZZETTI DI PASTA FROLLA

Territorio interessato alla produzione
Frascati, Genazzano, Genzano di Roma, Subiaco (RM)

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO Biscotti secchi a forma di rombo, a base di mandorle intere e pezzetti di cioccolato fondente, friabili e gustosi. Si preparano con: farina tipo 00, zucchero, uova, burro, margarina, lievito, mandorle intere e gocce di cioccolato fondente.

METODO DI PRODUZIONE Dopo aver amalgamato gli ingredienti nell'impastatrice meccanica, si passa alla lavorazione manuale della pasta per formare bastoncini o filoncini lunghi circa 30 cm, successivamente tagliati a forma di rombo. La cottura avviene in forno a legna o alimentato indirettamente a legna a 180-190°C per 15/20 minuti, o a 150°C per 20 minuti.

CENNI STORICI I Tozzetti di pasta frolla si producono tradizionalmente presso i forni e le pasticcerie, prendono il nome dalla loro particolare forma "tozza". La ricetta e il procedimento di preparazione si tramanda da generazioni.



TRECCIA ALL'ANICE DI CIVITELLA SAN PAOLO

Territorio interessato alla produzione
Civitella San Paolo, Nazzano (RM)

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO Pane salato a base di anice dalla caratteristica forma a treccia. Nel corso della lavorazione sono previsti due cicli di lievitazione a temperatura ambiente. La Treccia all'anice presenta una consistenza più o meno morbida, crosta sottile di colore chiaro, pasta interna bianca. Aroma tipico di anice.

METODO DI PRODUZIONE Tutti gli ingredienti (farina tipo 00, acqua, olio extravergine di oliva, lievito di birra, sale, semi di anice) vengono lavorati nell'impastatrice con ulteriore aggiunta di farina fino a quando l'impasto diventa compatto e morbido. Nel corso della lavorazione sono previsti due cicli di lievitazione a temperatura ambiente: la prima riguarda l'impasto e dura 40-45 minuti a temperatura ambiente, la seconda, invece riguarda la treccia ottenuta dalla lavorazione manuale di 200-300 g circa d'impasto, che viene fatta lievitare per 1 ora circa a temperatura ambiente, nelle teglie di alluminio. La cottura avviene a 240°C per 30 minuti.

CENNI STORICI Ricetta e metodica di lavorazione tramandate oralmente di generazione in generazione.



TURCHETTI

Territorio interessato alla produzione
Provincia di Rieti, Città metropolitana di Roma Capitale

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO Biscotti secchi a pasta friabile che presentano una forma variabile a seconda della zona di produzione (ovale o allungata, tipo pavesino). Di colore giallo, i turchetti presentano sapore dolce con aroma di limone.

METODO DI PRODUZIONE La materia prima impiegata per la preparazione dell'impasto consiste in una miscela di uova, latte, limone, olio extravergine di oliva, lievito, vaniglia, zucchero, farina. Il tutto viene impastato a mano fino a ottenere una pasta omogenea ma molto leggera. Utilizzando una tasca o un cucchiaio viene distribuito un po' d'impasto su una teglia conferendo al biscotto la forma desiderata. La cottura avviene in forno a 180°C per 15 minuti.

CENNI STORICI Le tradizioni gastronomiche regionali tramandano diverse versioni dei Turchetti che, a seconda della zona di provenienza, venivano e vengono preparati in modo molto differente. L'antica ricetta laziale si rifà a un mondo culinario in cui nulla veniva sprecato: in passato per la preparazione venivano utilizzati residui di biscotterie, torte e paste invendute. Il tutto veniva lasciato seccare; poi si pestava e si passava al setaccio per ricavarne la farina. Questa era la base per i Turchetti, alla quale si aggiungevano zucchero, farina, uova e latte. La ricetta è stata tramandata oralmente di generazione in generazione, anche se oggi sono presenti diverse varianti sia nell'uso degli ingredienti, sia nella forma. I Turchetti sono biscotti che si consumano prevalentemente con il latte, per la prima colazione, o che si imbevono nel vino, davanti al focolare, dopo i pasti.



ZIPPOLE

Territorio interessato alla produzione
Provincia di Latina, Provincia di Frosinone

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO Prodotto dolciario a base di farina, uova, zucchero, uvetta passita, pinoli, uova e lievito di birra. Di forma circolare con diametro di circa 5 cm, le Zippole si friggono in olio bollente. Croccanti e dorate in superficie, presentano un impasto morbido e gustoso.

METODO DI PRODUZIONE Tutti gli ingredienti vengono miscelati in un recipiente, avendo cura di sciogliere il lievito di birra in acqua calda. L'impasto viene lavorato fino a raggiungere una consistenza abbastanza morbida e lasciato lievitare fino a quando ha raddoppiato il proprio volume. A questo punto si recuperano, manualmente o per mezzo di un cucchiaino, dei pezzi d'impasto, messi poi a friggere in olio bollente. Quando tutta la pasta è cotta, in una padella, si procede allo scioglimento del miele che sarà versato sopra le Zippole, ricoprendole completamente.

CENNI STORICI La preparazione delle Zippole avviene tradizionalmente l'ultimo giorno dell'anno ma si trovano ancora presso le famiglie locali fino alla Befana. Un tempo, infatti, andavano a riempire le calze destinate ai bambini, insieme alla frutta secca. Altra antichissima tradizione di origine contadina, legata a questi dolci, riscoperta e valorizzata nei primi anni '80 del '900 dalla Ludoteca Comunale, è il Sasso di Capodanno: la sera del 31 dicembre i bambini, per le vie del centro storico del paese, vanno di casa in casa augurando buon anno e donando alle famiglie un sasso ornato di nastri. Prima di entrare, fuori dai portoni, recitano le filastrocche, fino a quando non sono accolti in casa. Una di queste dice: "Bonì, bonì bon'anno, teccot'i sasso di capodanno. Damme 'na zippola e dammela bona, puzzi fa 'na figlia signòra". In cambio del "sasso", i bambini ricevono dei dolci e quello più ambito è proprio la Zippola.



UOVA STREGATE

Territorio interessato alla produzione
Arpino, Veroli (FR)

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO Si tratta di un particolare dolce al cucchiaio cremoso e semifreddo inserito all'interno di un guscio d'uovo. Al primo sguardo le "uova stregate" sembrano vere uova sode, ma in realtà al primo assaggio ci si rende conto che si tratta di un dolce farcito con ingredienti a base di crema di latte arricchita con polpa di vaniglia bourbon e una pallina di pasta genovese, di colore giallo che richiama il tuorlo d'uovo, leggermente imbevuta con liquore di agrumi.

METODO DI PRODUZIONE Gli ingredienti sono: crema di latte arricchita con bacca di vaniglia Bourbon e pasta genovese (tipo pan di spagna) imbevuto leggermente con liquori di agrumi per dolci al 3-4% di grado alcolico. Si pone una pallina gialla di pasta genovese all'interno del guscio d'uovo – preventivamente sterilizzato e aperto da una estremità, - dopodiché si ricopre con la crema di latte che avrà una consistenza soffice e vellutata. L'uovo stregato può essere consumato subito o congelato. Si conserva per 4/5 giorni. La produzione è annuale ma si concentra soprattutto nel periodo pasquale.

CENNI STORICI Le uova stregate, censite presso una pasticceria artigianale di Arpino (FR), sono una rielaborazione di un'antica ricetta che risale al 1870 circa. La signora Maria Martino, che oggi le realizza presso la sua pasticceria, racconta che le uova stregate venivano preparate dalle monache Benedettine del Monastero di Santa Maria dei Franconi in Veroli esclusivamente nel periodo di Pasqua, perché proprio in questo periodo le galline sono molto "generose" e producono molte uova. Le monache per non buttare i gusci, inventarono un modo per riutilizzarli. Il dolce che ne nacque veniva venduto ai pellegrini durante le festività pasquali. Un tempo le uova stregate erano un dono che si scambiavano le famiglie ad Arpino e a Veroli in occasione della Pasqua. Il nome "uova stregate" è legato a due ipotesi: perché in passato veniva utilizzato il liquore Strega per insaporire la pasta genovese oppure perché sembra un uovo sodo ma in realtà è un delizioso dolce e quindi si viene ingannati dall'aspetto.















PRODOTTI DELLA GASTRONOMIA

L'AGROALIMENTARE TRADIZIONALE DAI TERRITORI DEL LAZIO



ABBUTICCHIO

Territorio interessato alla produzione
Torrice (FR)

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO L'Abbuticchio è un involtino di trippa ovina (pecora adulta o agnello) che racchiude internamente ¼ di uovo sodo, pancetta stagionata o prosciutto crudo stagionato tagliati a dadini e un quadratino di formaggio pecorino. Il tutto aromatizzato con spezie macinate: aglio, basilico, prezzemolo, rosmarino e peperoncino. L'involtino, ben legato con le budelline di agnello, viene cucinato nella salsa di pomodoro e servito caldo con una spolverata di formaggio pecorino grattugiato. La preparazione è il risultato di una sintesi felice tra ingredienti che conferiscono sapori decisamente particolari, sebbene siano il gusto e l'aroma di pecora a prevalere.

METODO DI PRODUZIONE La trippa (prestomaco ovino) utilizzata per la preparazione dell'Abbuticchio, viene sottoposta a un lavaggio accurato e meticoloso e successivamente viene messa a bollitura in acqua e sale, fino a cottura completa. Una volta raffreddata, viene tagliata a formare tanti "fogli" quadrati di circa 10-15 cm farciti poi con ¼ di uovo sodo, pancetta stagionata o prosciutto crudo stagionato tagliati a dadini, un quadratino di formaggio pecorino, aglio, basilico, prezzemolo, rosmarino e peperoncino. Gli ingredienti vengono avvolti con la trippa (budelline di agnello) e successivamente legate a formare un involtino. Da qui il nome Abbuticchio che deriva dal dialetto "abbutinare", ovvero "avvolgere". Terminata la preparazione gli involtini vengono sottoposti a lenta cottura in acqua per circa 2 ore. Una volta che tutta l'acqua è evaporata, si prosegue la cottura aggiungendo una gustosa salsa di pomodoro.

CENNI STORICI L'Abbuticchio si può ritenere una rarità gastronomica. La ricetta storica è tramandata da generazioni, di cui abbiamo testimonianze documentate a partire dai primi del '900. È comunque probabile che le sue origini siano più antiche. La leggenda vuole che nel 1555 sia stato il profumo dell'Abbuticchio a "rabbonire il Cardinale Mendoza, legato pontificio, mai stato tenero con le città ribelli" (Il Giornale, 6 luglio 1996). Quello che è certo è che la ricetta ha sicuramente retto la sfida del tempo grazie alla signora Letizia Colagiacomo, nata nel 1940, che ha imparato dalla suocera a preparare i famosi involtini di trippa, venduti in passato presso la macelleria di famiglia. Per apprezzare la bontà di questo piatto della tradizione basta recarsi a Torrice (FR), presso l'antica Trattoria "da Sestilio", attiva fin dal 1906, dove la signora Letizia prepara ogni giorno gli Abbuticchi, celebrati dai media nazionali.





ACQUA COTTA DELLA TUSCIA/DEL VITERBESE

Territorio interessato alla produzione
Provincia di Viterbo

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO Un territorio si conosce non solo attraverso la bellezza dei luoghi, la sua storia e il patrimonio artistico, ma anche attraverso i suoi piatti più famosi, legati agli usi dei suoi abitanti. Tra questi c'è senza dubbio l'Acqua cotta della Tuscia, piatto che rimanda alla frugalità del mondo rurale, che ci ricorda del tempo in cui il cibo scarseggiava e si faceva di necessità virtù. Gli ingredienti principali sono le erbe di campo e di stagione, quindi differenti in base al periodo di raccolta e alla disponibilità. Tra le erbe ricordiamo la cicoria, pinte di zucca, la mentuccia, il finocchietto selvatico, la borragine, la cima di rapa, il broccolo, il cardo santo, le patate, l'aglio ecc, insomma erbe raccolte quotidianamente, cucinate poi con l'olio extravergine di oliva, i pomodorini, un uovo e il pane raffermo, peperoncino. È prevista anche l'eventuale aggiunta di salsicce o baccalà a pezzi per arricchire e insaporire la preparazione. Più che un piatto povero, una zuppa versatile e nutriente.

METODO DI PRODUZIONE Per la preparazione dell'Acqua cotta della Tuscia si procede con sbollentare la cicoria o le punte di zucca per qualche minuto prima di partire con la cottura di tutti gli ingredienti: bollitura delle patate sbucciate e tagliate a metà, soffritto con l'aglio intero, cipolla, il peperoncino, i pomodori a pezzi, eventualmente le salsicce o il baccalà a pezzi e tutte le altre verdure. Durante la cottura si aggiunge poi l'acqua, che deve essere a copertura degli ingredienti, e si procede alla cottura a fiamma bassa per 35-50 minuti. Durante la cottura bisogna mantenere una certa quantità di liquido, quindi aggiungere acqua e sale secondo necessità: alla fine deve restarne abbastanza per poterci inzuppare il pane. Poco prima di servire si rompe un uovo direttamente nella zuppa in modo da utilizzare il calore del brodo per cuocerlo ma facendolo restare morbido, in pratica un uovo in camicia. Si predispone il pane raffermo alla base del piatto e si versa la zuppa e aggiungere l'uovo cotto in camicia.

CENNI STORICI Acqua cotta è nata come piatto unico, un alimento povero e semplice per butteri, pastori e contadini che spostandosi per le campagne e i pascoli portavano con sé, dentro la bisaccia, solo un fiasco d'acqua e un pezzo di pane duro dei giorni precedenti. Si narra che il nome gli venne dato da un buttero, chiamato Ultimo, che un giorno provò a riscaldare l'acqua inzuppandoci della cipolla e alcune erbe raccolte per strada. Acqua e pane uniti alle erbe selvatiche raccolte durante gli spostamenti diedero vita all'Acqua cotta. Era usanza anche presso le contadine raccogliere le erbe spontanee di stagione, rimboccando il sinale fino a riempirlo completamente per poi giungere a casa e preparare una zuppa calda con tutto ciò che si era trovato, aggiungendo poi, se c'erano, patate, un uovo e il pane raffermo. Col tempo e con le migliori condizioni economiche l'acqua cotta è diventata più elaborata. Oggi infatti non è riservata agli indigenti ma piuttosto a chi vuole mangiare in modo salutare. Non esiste una ricetta con ingredienti esatti, questi variano in base alle zone e alla stagionalità. Possiamo inoltre definirlo un piatto anti-spreco e di recupero perché nella ricetta si contemplano anche ingredienti quali la barba del finocchio e le coste dei broccoli, parti delle verdure che noi tutti tendenzialmente buttiamo.





BISTECCA SANTELIANA

LEGAME CON
LA BIODIVERSITÀ

Territorio interessato alla produzione
Sant'Elia Fiumerapido (FR)

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO La Bistecca Santeliana a dispetto del nome, è a base esclusiva di prodotti vegetali. Piatto contadino di umili origini, consiste in una fetta di peperone rosso, fritto in olio evo o di semi, e adagiato su una fetta di pane morbido che ne assorbe il sughetto.

METODO DI PRODUZIONE Per la Bistecca Santeliana è necessario scegliere peperoni rossi e carnosi, preferibilmente di varietà locali come il Peperone Cornetto di Pontecorvo (tutelato dalla LR 15/2000). Questo perché il peperone, per assumere l'aspetto di una "bistecca" deve avere uno spessore tale da renderlo succulento. I peperoni, se coltivati in serra sono già disponibili a giugno, mentre per quelli coltivati in campo bisogna aspettare i mesi di luglio-agosto. Si prende un peperone, si spacca a metà, si ripulisce del colletto e dei semi interni, si sciacqua e poi si asciuga. Intanto si mette sul fuoco una padella capiente con olio evo, se si prepara in casa o olio di semi, quando è necessario preparare grandi quantità. Quando l'olio ha raggiunto una buona temperatura, si mettono a friggere le "bistecche" fin quando i peperoni non prendono un bel colore rosso brillante. A questo punto si rimuovono dal fuoco, si lasciano scolare su un recipiente bucato o su carta assorbente e poi si adagiano su fette di pane casareccio senza levare la pelle e con l'aggiunta di un pizzico di sale.

CENNI STORICI La coltivazione del peperone ha una lunga tradizione in tutta l'area a cavallo tra le province di Frosinone e Latina che un tempo ricadevano nella regione storica di Terra di Lavoro. In una descrizione agronomica di questa zona risalente ai primi anni dell'Ottocento, si legge che il peperone, detto anche "peparuolo" o "peparulo", si coltivava "in gran quantità dappertutto [...] perché [...] riesce vantaggiosissimo, nelle stagioni calde, per cibo, e per condimento" (Notarianni, Memoria sulle piante economiche della Provincia di Terra di Lavoro, 1815). Una produzione presente anche nel dipartimento, poi circondario, di Sora, come attestano diverse fonti successive (Del Nero, L'economia agraria e l'agricoltura del circondario di Frosinone, 1907; Mancini, Sulle condizioni agrarie del circondario di Sora, 1882).
Il peperone per i contadini di Sant'Elia Fiumerapido ha rappresentato una grande risorsa economica e alimentare. Oltre a essere venturo nelle piazze e nei mercati delle città vicine, i peperoni erano prodotti per consumo familiare e considerati una fonte di approvvigionamento importante per chi doveva affrontare il lavoro nelle campagne. Testimonianze orali di ortolani anziani ricordano come i genitori e i nonni mangiassero nei campi i peperoni con le patate, oppure una fetta spessa di peperone fritto sul pane con la mollica morbida, perché ne raccoglieva il succo. I peperoni locali avevano consistenza carnosa e molta polpa, per cui quando erano spaccati a metà e poi cotti nell'olio, assumevano l'aspetto di una bella "bistecca" di carne ed erano particolarmente saporiti. La carne non era un alimento accessibile, per cui il peperone tagliato e cotto in quel modo aveva lo scopo di riempire non solo la pancia ma anche gli occhi. Esistono diversi aneddoti locali su questo piatto, alcuni dei quali risalgono ai primi anni '60 del Novecento. A chi chiedeva se a Sant'Elia Fiumerapido avessero "buone bistecche", i paesani rispondevano "noi le bistecche le coltiviamo!". La Bistecca di Santeliana è uno dei piatti principali offerti durante la manifestazione "Sant'Elia tra i vicoli", passeggiata gastronomica tra le stradine del paese che si svolge ogni anno in agosto da circa vent'anni.



CARCIOFO ALLA MATTICELLA DI VELLETRI

Territorio interessato alla produzione
Velletri (RM)

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO Il carciofo, cotto alla brace, viene servito preferibilmente su una fetta di pane, che s'imbeve dell'olio di condimento. A fine cottura, prima di essere servito, si eliminano le foglie esterne, di norma bruciate, in modo tale da scoprire la corona di foglie interne, di cui si mordicchia la porzione basale più tenera. Procedendo verso il cuore del carciofo, le foglie diventano del tutto eduli. Per la preparazione, viene impiegato il carciofo romanesco, che di norma si raccoglie nel periodo compreso tra aprile e maggio, quando la potatura della vite è appena terminata.

METODO DI PRODUZIONE Si scelgono delle belle mammole romanesche, da cui si asporta quasi completamente il gambo. Le mammole vengono leggermente battute su un ripiano allo scopo di allargare le brattee. Dopodiché si riempiono con aglio fresco, foglioline di mentuccia selvatica, un pizzico di sale e si irrora il tutto con un'abbondante dose di olio extravergine di oliva. I carciofi, così preparati, vanno poi sistemati con cura, per ¾ del loro volume, nelle braci ardenti, ottenute esclusivamente dalla bruciatura dei sarmenti (fascine di tralci secchi ricavate dal legno di potatura della vite). La cottura, che a seconda della grandezza dei carciofi richiede all'incirca due ore, deve essere ben controllata, modificando la posizione dei carciofi, almeno un paio di volte, facendo attenzione che non si cuociano troppo: pena un'eccessiva secchezza e un sapore di fieno bruciato; oppure troppo poco, con il rischio di assumere un sapore erbaceo, poco invitante. Assolutamente proibito cuocere i "carciofi alla matticella" in un camino o in un luogo chiuso, poiché la brace ha bisogno di ventilazione naturale che contribuisce a conferire al piatto l'aroma tipico.

CENNI STORICI Nella città di Velletri si parla di Carciofi alla matticella da qualche centinaio di anni a questa parte: se ne trovano tracce su alcuni scritti dei Gesuiti che governarono Velletri sotto lo Stato della Chiesa; nei racconti dei nonni, che a loro volta riportavano testimonianze tramandate con i ricordi di famiglia. La storia e la memoria ci insegnano che nel periodo in cui si conclude la potatura delle vigne e la raccolta dei sarmenti (tralci di vite), riprende vita una delle più antiche e riconoscibili tradizioni della città di Velletri: i Carciofi alla matticella. La materia prima, ovvero le mammole romanesche, sono presenti da sempre in ogni vigneto veliterno, a segnalare le testate dei filari, dette "capocciate". Nel passato, quando i lavori nel vigneto venivano eseguiti interamente a mano, il contadino escogitava soluzioni ingegnose per ridurre la fatica e sfruttare al meglio i terreni a disposizione.
Tra queste la piantumazione dei carciofi alla testata dei filari, dove il terreno non veniva lavorato, con un duplice vantaggio: evitare la zappatura della "capocciata" e quindi risparmiare forze e nel contempo, assicurare ai carciofi, che notoriamente non amano le lavorazioni, la condizione ideale per un'ottima produzione in primavera. Nel periodo della potatura, nei vigneti confluivano in gran numero potatori e "opere", ovvero braccianti. I primi tagliavano i sarmenti e le "opere" li raccoglievano legandoli in fascetti (matticelle) che sarebbero serviti in seguito per la cottura del pane, per alimentare il fuoco della cucina e del forno. Quelli di troppo venivano bruciati in grossi falò, la cui cenere, sparsa tra le viti costituiva un ottimo fertilizzante. In ricordo dell'antica tradizione, da circa 20 anni, nel comune di Velletri si svolge la manifestazione del Carciofo alla matticella.



CAVATELLO VITORCHIANESE CON IL FINOCCHIETTO SELVATICO

Territorio interessato alla produzione
Vitorchiano (VT)

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO I Cavatelli vitorchianesi con il finocchietto selvatico sono un piatto povero della tradizione culinaria di Vitorchiano, a base di spaghettoni morbidi fatti con acqua e farina, sugo al pomodoro, preparato con un soffritto di aglio intero o a pezzetti, olio extravergine di oliva, peperoncino, sale e "mappette", ovvero ciuffi di fiore di finocchietto selvatico essiccati. Il risultato è un primo piatto gustoso e saporito, con sapore di finocchietto, la cui caratteristica è proprio il condimento con l'aggiunta del finocchietto selvatico. Di quest'ultimo si utilizza il fiore che, nei mesi estivi, si mette a essiccare in penombra dentro cesti di vimini.

METODO DI PRODUZIONE La preparazione del Cavatello vitorchianese ha inizio con la pasta fresca a base di due ingredienti: acqua e farina tipo 00. Alla farina, posta sulla spianatoia di legno, viene aggiunta l'acqua in modo graduale e lavorata fino a ottenere un impasto compatto, omogeneo, elastico e liscio. La massa viene poi coperta con un panno e lasciata riposare all'incirca 30 minuti, per far sì che diventi morbida. Successivamente, si inizia a lavorare l'impasto ricavando e allungando con il palmo delle mani delle strisce di pasta, simili agli spaghetti, grandi e morbidi. Il sugo viene ottenuto aggiungendo al soffritto del pomodoro a pezzettoni o passata di pomodoro e si fa cuocere per circa 20–30 minuti. Si procede, infine, con la cottura dei cavatelli, utilizzando una pentola con acqua abbondante. Quando la pasta è pronta, si aggiunge il condimento.

CENNI STORICI A nord est di Viterbo, tra i monti Cimini e la valle del torrente Vezza, sorge Vitorchiano, caratteristico borgo medievale. Il paese si eleva su grandi massi di peperino ed è protetto a sud da mura inframezzate da torri ancora integre, coronate di merli, mentre a est, ovest e nord si aprono profondi e ampi burroni. Si tratta di un territorio prevalentemente collinare, ricco di noccioleti, vigneti e oliveti, ove non mancano boschi di querce e di castagno e campi dove il finocchio selvatico cresce in abbondanza. Ed è proprio dal fiore di questa pianta spontanea, una volta essiccato, che si ottiene l'ingrediente caratteristico del condimento, che da oltre un secolo i vitorchianesi utilizzano nella preparazione dei cavatelli di acqua e farina. Un piatto semplice, che tuttavia in passato, nelle famiglie contadine era riservato ai giorni di festa.
L'antica ricetta, che si distingue per l'estrema semplicità, oggi ci viene illustrata dalla Signora Elisabetta Bacchiarri, classe 1936, da tutti conosciuta come "Lisetta". Mentre lavora la pasta con le mani per ottenere il cavatello, ci racconta la storia della sua famiglia e ricorda che la nonna "metteva a essiccare il fiore del finocchietto nei cesti di vimini, ma non al sole, e alla domenica preparava il cavatello con il fiore di finocchietto essiccato". Si tratta di un piatto che è parte integrante della cultura e della storia di Vitorchiano, tanto che a partire dal 1978 gli viene dedicata un'apposita Sagra, di cui si ha testimonianza anche attraverso le vecchie delibere del Comune, conservate nell'archivio civico. La Sagra del cavatello viene organizzata dalla Pro Loco di Vitorchiano nel primo fine settimana del mese di agosto e nel 2025, la Sagra ha raggiunto la 45esima edizione.



CECIARELLO DI VEJANO

Territorio interessato alla produzione
Vejano (VT)

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO Il Ceciarello di Vejano è una versione locale della più comune pasta e fagioli. Il nome "ceciarello" deriva dalla forma a piccoli ceci della pasta a base di acqua e farina di grano duro e bollita nel brodo dei fagioli. Si tratta di una gustosissima minestra di fagioli borlotti, insaporita con salvia, alloro, aglio, sedano, pancetta.

METODO DI PRODUZIONE Il Ceciarello di Vejano viene preparato con farina di grano duro, sale e acqua, quest'ultima in misura di circa il 50% rispetto alla quantità di farina. Il tutto viene impastato a mano per circa 5 minuti e la massa così ottenuta viene lasciata riposare per 10 minuti circa. La pasta viene modellata a formare spaghetti lunghi del diametro variabile tra i 5 e i 7 mm, suddivisi successivamente in piccole porzioni di lunghezza compresa tra i 5 e i 7 mm. Parallelamente, si procede alla preparazione dei fagioli borlotti che, preventivamente lavati, vengono posti a macerare per 12 ore in un recipiente con abbondante acqua.
Nel frattempo, vengono scottati i pomodori, privati della buccia e dei semi, e tagliati a cubetti. Gli altri ingredienti, quali patate, carote, cipolla e sedano vengono sbucciati, lavati e tagliati a cubetti. Una volta pronti i fagioli, questi vengono scolati e messi in una pentola con le verdure, fatta eccezione per i pomodori e insaporiti con salvia, alloro, aglio, prezzemolo. Il tutto, condito con l'aggiunta di poco olio, sale, pepe e acqua, viene fatto bollire per circa 1 ora. In una padella a parte, viene versato dell'olio extravergine di oliva con cui rosolare per qualche minuto la pancetta tagliata, il prezzemolo e la salvia, a cui verranno aggiunti i pomodori. Infine, i diversi ingredienti vengono riuniti in una pentola in cui si versa, non appena la minestra così ottenuta sarà giunta a ebollizione, la pasta "a ceciarello", proseguendo la cottura per circa 10-15 minuti.

CENNI STORICI Un piatto tradizionale, che da diversi anni la Pro Loco di Vejano intende valorizzare attraverso una sagra dedicata. Per raccogliere testimonianze sulla storia di questo piatto tipico, abbiamo intervistato alcuni cittadini di Vejano, riconosciuti dai compaesani come eccellenti cuochi dei piatti della tradizione. Uno di questi è il Sig. Umberto Crociani (1930), che per 10 anni (dal 1990 al 2000) è stato presidente della Pro Loco di Vejano e promotore di numerose iniziative finalizzate alla valorizzazione delle usanze locali. È stato proprio lui a promuovere nel 1991 la prima sagra del Ceciarello, successivamente riproposta a partire dal 1998. Secondo la sua testimonianza, apprendiamo che i Ceciarelli si devono cuocere a fuoco basso e vanno "mescolati spesso, finché non diventano un po' densi", aggiungendo che "bisogna fare compagnia ai facioli, senza lascialli mae, se no s'attaccano e nun so più boni", perché sostiene "che il segreto per una buona riuscita è solo questo". Anche la Sig.ra Cesarina Allegrucci (1932), ci racconta che ha imparato da bambina a fare i Ceciarelli, quando capitava di aiutare la madre nella preparazione del piatto. Allora, era un alimento abituale sulle tavole delle famiglie contadine, visto che quasi tutti gli ingredienti erano reperibili nell'orto di casa o comunque venivano prodotti in loco. A quei tempi – ci spiega –, la ricetta prevedeva anche il battuto con lardo di maiale, così da poter risparmiare un po' di olio. La signora Cesarina ci tiene a precisare, inoltre, che lei si attiene strettamente alla ricetta originale. La pasta viene fatta in casa, lavorando la farina con l'aggiunta di acqua, in quantità sufficiente a ottenere un impasto compatto e liscio. "Poi – aggiunge – si formano come dei spaghetti e si tagliano tanti piccoli pezzettini, che sono appunto i Ceciarelli".
Nel corso degli anni, sulla scorta dell'esperienza maturata, la Sig.ra Cesarina ha messo a punto le dosi giuste per ottenere un piatto equilibrato nel sapore e persino nelle quantità. A quest'ultimo proposito, calcola che per 20 persone – il riferimento al numero dei commensali deriva dal fatto che spesso si è trovata a dover cucinare per molte persone in occasione di feste paesane – ci vogliono circa 1 kg di Ceciarelli. (Il Ceciarello di Vejano, a cura dell'Associazione Vejano.it).



CICI CO' LI GNOCCHITTI

Territorio interessato alla produzione
Fiamignano, Marmosedio, Mercato (RI)

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO Minestra composta da ceci e "gnocchitti", un tipo di pasta fresca a base di acqua e farina, cui si aggiunge salsa di pomodoro, aglio e rosmarino.

METODO DI PRODUZIONE Se si usano ceci secchi, questi prima di tutto vanno tenuti una notte a bagno con uno spicchio d'aglio. Nell'uso locale, nella stessa acqua veniva aggiunto il baccalà che conferiva sapore ai ceci, anche se poi sarebbe stato cucinato a parte. Una volta ammorbiditi, i ceci vanno lessati in acqua. Intanto si manda avanti un sugo con un soffritto di olio, aglio, cui si aggiunge salsa di pomodoro e aghi di rosmarino. Una volta pronti i ceci, si aggiungono al sugo e si portano avanti in cottura ancora per un po'. Per gli gnocchitti, si lavora un semplice impasto di acqua e farina, senza uovo e senza lievito, dopodiché si formano tante strisce simili a spaghettoni lavorati con le mani che vanno pizzicati in modo da ottenerne dei pezzettini di pasta molto piccoli. Gli gnocchitti infatti sono grandi come l'unghia di un mignolo e vanno cotti in acqua bollente e salata fin quando non salgono a galla. Una volta pronti, vanno scolati e aggiunti al sugo con i ceci. La minestra ottenuta si serve ben calda senza aggiunta di pecorino o altro formaggio grattugiato.

CENNI STORICI Questa ricetta era riservata alle festività religiose importanti in cui si doveva mangiare "di magro" come la vigilia di Natale o il Venerdì Santo. Erano momenti in cui l'astinenza dalle carni si coniugava comunque con la necessità di onorare degnamente la festa, tanto da proporre due primi: i Cici co li gnocchitti e a seguire gli spaghetti con il tonno o il baccalà (pesci conservati che andavano acquistati o che riportavano i pastori dalla transumanza). Un tempo era utilizzata esclusivamente la varietà di ceci coltivati in campo aperto sull'altopiano di Rascino oppure la varietà presente negli orti di Fiamignano e delle frazioni limitrofe. Oggi che queste varietà locali sono molto rare da trovare, si opta, anche per comodità, per l'uso di ceci commerciali o già lessati, di facile reperimento.





CINGHIALE ALLA CACCIATORA, CINGIALE A BUJONE, CINGHIALE ALLA VITERBESE (MAREMMANA)

Territorio interessato alla produzione
Lazio

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO Nel Lazio, esistono diversi modi di preparare secondi piatti a base di carne di cinghiale: tra questi citiamo la cacciatora, a bujone e alla viterbese (o maremmana), preparazioni a base di spezzatino di spalla, prosciutto e polpa di costole, cotti in umido, con l'aggiunta di aromi e spezie o talvolta di salsa di pomodoro a seconda delle versioni. I secondi piatti a base di cinghiale in umido si ritrovano in tutte le province laziali anche se molti ricettari riportano preparazioni attribuite alla zona della maremma laziale o confinanti con l'area tosco-umbra della Tuscia viterbese. Una delle ricette proposte infatti è detta "cinghiale alla viterbese" o alla maremmana e si caratterizza per la marinatura aromatizzata con la maggiorana.

METODO DI PRODUZIONE Per queste preparazioni si consiglia l'impiego di tagli di prosciutto, spalla e rifilature di costola, prelevati da animali della stessa dimensione, preferibilmente introno all'anno di età e del peso di circa 1 quintale. La carne, tagliata a cubetti di circa 2-3 cm, deve essere abbattuta in congelatore.

Cinghiale alla cacciatora: Non è necessaria la marinatura, ma la carne si fa spurgare sul fuoco. Si pone la carne in un tegame e si lascia sul fuoco per una decina di minuti, finché non ha rilasciato la sua acqua. Per levare ogni impurità, si getta il liquido di cottura e si risciacqua la carne sotto l'acqua corrente. A questo punto, si prende un tegame ampio in cui si pone una base di olio evo, sedano, carota e cipolla a pezzettoni con aggiunta di salvia, rosmarino, peperoncino e alloro. La carne viene fatta rosolare e poi sfumata con del vino bianco a metà cottura e poi di nuovo sfumata con l'aceto. Intanto a parte si prepara un condimento a base di olio evo, aceto, rosmarino, prezzemolo, aglio e acciuga.

Cinghiale a bujone: Si procede come per la cacciatora fino alla sfumatura con il vino, dopodiché si fa cuocere a tegame coperto per un paio d'ore con aggiunta di un paio di bicchieri di acqua calda e concentrato di pomodoro (o qualche cucchiaio di salsa), ma solo quanto basta a colorire il piatto. Per un buon bujone si consiglia di aprire il meno possibile il tegame, ma di agitarlo spesso per evitare che la carne si attacchi al fondo.

Cinghiale alla viterbese o maremmana: I pezzi interi di spalla e costole vanno sciacquati e messi a bagno in una marinata precedentemente scaldata sul fuoco a base di vino rosso, mezzo bicchiere d'aceto, 2 spicchi d'aglio schiacciati, 1 rametto di rosmarino, qualche foglia di maggiorana, mezza cipolla picchiettata con 2 chiodi di garofano. Lasciata riposare la carne per il tempo necessario, in una padella sufficientemente capiente si prepara un soffritto a base di olio evo, 2 spicchi d'aglio, un rametto di rosmarino a cui si aggiunge la carne estratta dalla marinata e ridotta a pezzetti piccoli. A questo punto si lascia rosolare a fuoco vivace per qualche minuto e poi si sfuma con poco succo della marinata. Si aggiunge qualche pomodoro pelato già scolato, peperoncino, sale quanto basta e qualche mestolo di acqua calda per mantenere il tutto umido e sugoso e si prosegue a tegame coperto fin quando non è terminata la cottura.



CENNI STORICI L'uso della carne di cinghiale nella cucina del Lazio si perde nella notte dei tempi. Lo testimoniano le raffigurazioni artistiche di scene di caccia e gli utensili per la preparazione della carne di questo animale presso gli etruschi che usavano cuocerlo alla brace o bollirlo con erbe aromatiche. In epoca romana sono altrettanto numerose le testimonianze materiali e scritte che descrivono non solo scene di caccia ma anche la presenza del cinghiale tra la cacciagione offerta per banchettare o le ricette per cucinarlo. Il cinghiale popolava i boschi dell'Appennino, la macchia mediterranea che degradava verso le aree paludose della costa o gli incolti lasciati a riposo.
Come tutta la selvaggina, il diritto di caccia per questo grosso animale era privilegio riservato a nobili, signori e alti prelati e per tutto il periodo medievale venne praticato più per diletto, obbligo sociale, rapporti di potere che strettamente a scopi alimentari. Dato quasi per estinto con l'espansione delle bonifiche nella maremma tosco laziale tra gli anni '40 e '50 del '900, il cinghiale è tornato a popolare le campagne italiane e laziali alla fine degli anni '70 con l'abbandono di molte zone agricole e la conseguente espansione degli incolti e della boscaglia. Si è assistito quindi a un altrettanto rinnovato interesse nel consumo di questa carne ricca di ferro, magra e a basso contenuto di colesterolo, a cui vengono dedicate numerose sagre in ogni provincia della regione e in cui si propongono piatti tradizionali o rivisitati in chiave più moderna. In tutto il Lazio sono presenti diverse sagre dedicate al cinghiale. Tra quelle che vantano più edizioni si segnala la Sagra delle pappardelle al cinghiale di Torre Alfina (Acquapendente, VT) che ha visto la sua prima edizione nel 1986. La maggiore disponibilità di cinghiale macellato e lavorato inoltre ha favorito l'inserimento di piatti a base di cinghiale nei menù di numerosi ristoranti regionali.

CROSTINI DI REGAGLI ALLA FIAMIGNANESE

Territorio interessato alla produzione
Fiamignano e frazioni (RI)

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO Crostino fritto dorato, composto da due fette di pane sovrapposte, al cui interno si spalma una farcitura cremosa a base di fegato di pollo, prosciutto crudo, acciughe o alici (pulite e deliscate), aglio e sale.

METODO DI PRODUZIONE Si prendono i fegatelli di pollo crudo e gli altri ingredienti, ovvero 3 alici sotto sale, pulite e deliscate, una fetta di prosciutto crudo tagliata spessa, mezzo spicchio di aglio e si mettono tutti insieme su un tagliere o direttamente sul tavolo da cucina. Si aggiunge un pizzico di sale e con un coltello si comincia a battere con decisione fin quando non si ottiene una crema omogenea e molto profumata, all'interno della quale non si distinguono più i singoli ingredienti. Una volta pronta, una generosa quantità di crema va spalmata sulla metà di una fetta di pane casareccio sulla quale si adagia l'altra metà. Si ottiene così una sorta di panino farcito che a questo punto va passato nell'uovo sbattuto e poi fritto nell'olio ben caldo fino a doratura. I crostini vanno serviti freddi.

CENNI STORICI Sebbene questa preparazione sia un piatto umile, non era mai proposta in contesti domestici e amicali, ma era espressione dell'ospitalità formale delle famiglie locali, nei momenti in cui si ricevevano gli ospiti in casa.
L'aggiunta di ingredienti che andavano comprati, come per esempio le alici salate, facevano di questo piatto l'antipasto dei grandi momenti di festa: la Madonna del Poggio (2 agosto), i Santi Patroni Fabiano e Sebastiano (20 gennaio), oppure i matrimoni o i battesimi in cui si accoglievano gli ospiti con riguardo. La logica del recupero e l'umiltà degli ingredienti convivono con la volontà che non viene mai meno di celebrare con dignità i momenti importanti della comunità o della famiglia.



CINGHIALE IN AGRODOLCE (ALL'USO DELLA MAREMMA LAZIALE)

Territorio interessato alla produzione
Lazio

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO Nel Lazio, esistono diversi modi di preparare secondi piatti a base di carne di Cinghiale: tra questi citiamo il cinghiale in agro dolce a base di spezzatino di spalla, prosciutto e polpa di costole, marinato con vino rosso, aceto, aromi e spezie che conferiscono aromi e profumi intensi a cui si aggiunge la salsa agrodolce a base di zucchero, acqua, due dita di aceto, un pugno di uvetta, ed eventualmente per arricchire anche scaglie di cioccolata fondente grattugiata, visciole o prugne secche.

METODO DI PRODUZIONE Per questa preparazione si consiglia l'impiego di tagli di prosciutto, spalla e rifilature di costola, prelevati da animali della stessa dimensione, preferibilmente intorno all'anno di età e del peso di circa 1 quintale. La carne, tagliata a cubetti di circa 2-3 cm, deve essere abbattuta in congelatore.
Per questa ricetta è necessaria la marinatura che va preparata con vino rosso, aceto, una costa di sedano, carota a pezzi grossi, alloro, maggiorana, 2 chiodi di garofano, aglio, qualche grano di pepe, prezzemolo, timo e alloro. La marinata deve essere scaldata sul fuoco per circa 15 minuti. A questo punto si aggiunge un altro bicchiere di vino rosso, un po' di aceto e si lascia stemperare. Il cinghiale deve riposare nel liquido almeno per una nottata. Lasciata riposare la carne per il tempo necessario, si può optare per cuocere i pezzi interi, oppure spezzettarli in cubetti. Intanto in una padella sufficientemente capiente si prepara un soffritto a base di olio evo, una noce di burro, una fettina di prosciutto tritato. Si fa rosolare il cinghiale (legato con uno spago, se lasciato a pezzi interi), si aggiungono alcuni cucchiai di marinata e gli odori tritati, quanto basta a coprire la carne, due cucchiai di zucchero e si lascia cuocere a tegame coperto agitando di tanto in tanto per non far attaccare la carne al fondo. In un pentolino a parte si sciolgono sul fuoco qualche cucchiaino di zucchero con 1 cucchiaio di acqua, due dita di aceto, un pugno di uvetta. A questo punto si aggiungono scaglie di cioccolata fondente grattugiata, visciole o prugne secche.
Ultimata la cottura, si estrae il cinghiale dal tegame e si taglia a fette. Si consiglia di passare in un colino il sugo di cottura e versarlo nel tegame insieme alla salsa agrodolce che andrà rimessa sul fuoco per qualche minuto con aggiunta di pinoli. Servite la salsa sulla carne tagliata e impiattata.

CENNI STORICI L'uso della carne di cinghiale nella cucina del Lazio si perde nella notte dei tempi. Lo testimoniano le raffigurazioni artistiche di scene di caccia e gli utensili per la preparazione della carne di questo animale presso gli etruschi che usavano cuocerlo alla brace o bollirlo con erbe aromatiche. In epoca romana sono altrettanto numerose le testimonianze materiali e scritte che descrivono non solo scene di caccia ma anche la presenza del cinghiale tra la cacciagione offerta per banchettare o le ricette per cucinarlo. Il cinghiale popolava i boschi dell'Appennino, la macchia mediterranea che degradava verso le aree paludose della costa o gli incolti lasciati a riposo. Come tutta la selvaggina, il diritto di caccia per questo grosso animale era privilegio riservato a nobili, signori e alti prelati e per tutto il periodo medievale venne praticato più per diletto, obbligo sociale, rapporti di potere che strettamente a scopi alimentari. Oltretutto essendo un animale aggressivo, in grado di caricare l'uomo, la caccia avveniva con l'aiuto di squadre di uomini e mute di cani mastini. Dato quasi per estinto con l'espansione delle bonifiche nella maremma tosco laziale tra gli anni '40 e '50 del Novecento, il cinghiale è tornato a popolare i monti e le campagne italiane e laziali alla fine degli anni '70 con l'abbandono di molte zone agricole e la conseguente espansione degli incolti e della boscaglia. Si è assistito quindi a un altrettanto rinnovato interesse nel consumo di questa carne ricca di ferro, magra e a basso contenuto di colesterolo, a cui vengono dedicate numerose sagre in ogni provincia della regione e in cui si propongono piatti tradizionali o rivisitati in chiave più moderna. Nel Lazio, soprattutto nel Viterbese, la cucina a base di cinghiale si accosta per alcuni versi a quella maremmana e della Toscana interna sebbene abbia le sue peculiarità. Tra le numerose preparazioni a base di cinghiale, ci sono gli spezzatini e gli stufati, oppure i condimenti a base di macinato per la pasta all'uovo, in particolare per le pappardelle, o la preparazione di insaccati come il prosciutto, le salsicce o i salami stagionati.



FETTUCCINE ALL'ETRUSCA CON FUNGHI FERLENGHI E SALSICCIA

Territorio interessato alla produzione
Tarquinia (VT)

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO Le Fettuccine all'etrusca con i funghi ferlenghi e salsiccia sono classiche fettuccine preparate con farina e uova, lavorate a mano e stese con il mattarello di legno su un ripiano di legno: l'uso di attrezzature in legno è necessario per ottenere una fettuccina ruvida e rugosa, capace di catturale il condimento "scivoloso", a base di salciccia e funghi ferlenghi. I ferlenghi, spessi e compatti, rappresentavano un ottimo sostituto al ragù di carne e si caratterizzano per il cappello carnoso, liscio, a forma di ventaglio o di ostrica; un gambo non molto lungo, color bianco sporco, lamelle fortemente decorrenti sul gambo, mediamente fitte. La carne di questi funghi è bianca, odore trascurabile, sapore dolce.

METODO DI PRODUZIONE Per la preparazione delle fettuccine il procedimento è quello classico: farina, uova e un po' di acqua, che vengono mescolati manualmente fino a ottenere un impasto compatto, omogeneo, liscio e abbastanza consistente. Dopo una fase di riposo di qualche minuto, la pasta viene stesa con un mattarello di legno fino a ottenere una sfoglia sottile. Dopo aver fatto asciugare la sfoglia, la stessa viene arrotolata e tagliata a mano o a macchina in tante striscioline larghe circa 0,5 cm e lunghe 30 cm. Il colore è giallastro per l'impiego di farina di grano duro. Per il condimento a base di funghi e salsicce si procede prendendo funghi di medie dimensioni, sottoposti a lavaggio accurato e taglio; si prepara un soffritto a base di aglio, olio extravergine e peperoncino. Si aggiungono le salsicce a pezzetti e si fanno cuocere in padella, saltando velocemente. Togliere dal fuoco non appena i funghi hanno raggiunto la consistenza desiderata (max. 5 minuti).

CENNI STORICI Due ingredienti tradizionali che nel comprensorio della maremma laziale e in modo particolare a Tarquinia si incontrano per dare origine a un piatto di fettuccine gustose, saporite e nutrienti. Piatto della domenica, per festeggiare il riposo dei contadini e che andava a sostituire l'acqua cotta che veniva invece mangiata praticamente tutti i giorni. Da una parte le fettuccine di tradizione popolare e dall'altra i funghi ferlenghi storicamente presenti nei boschi del viterbese e soprattutto nelle colline di Tarquinia dove crescono le ceppaie di ferula, piante spontanee diffuse nei campi incolti del territorio di Tarquinia e Monteromano, simili al finocchio selvatico.
Le prime notizie relative al ferlengo si traggono da un frammento tratto dal Canto del Pellegrino buongustaio, scritto da un cittadino anonimo di Tarquinia, nel XV secolo. Si fa riferimento all'esistenza di una sagra del ferlengo a Tarquinia già a quell'epoca. Il Canto viene messo all'indice dal Santo Uffizio poiché, si diceva, inducesse a peccati di gola i pellegrini, tanto che una copia venne bruciata sulla piazza del Belvedere della cittadina viterbese. Dopo secoli, il testo è stato ritrovato presso un archivio privato. Così recita a proposito del ferlengo:

Per la sagra del fungo ferlengo,
Pellegrino su vieni a Corneto,
pur se i funghi non son di tuo gusto
Forestiero tu vieni l'istesso
Da mangiar non ci son solo quelli
Lauti pranzi et cene troverai
Vin gagliardi e piatti maremmani
anco pur piova o soffi lo vento Buongustatio
tu vien l'istesso H'avvi tenda più grande d'un circo
ad offrirti riparo a Corneto.

Ancora oggi, a fine ottobre, la città di Tarquinia ospita una sagra dedicata a questo fungo. Il ferlengo compare tra i prodotti più caratteristici di Tarquinia in una rivista turistica locale del 1976 e, più tardi, la stessa rivista gli dedica un articolo in cui si dice che il ferlengo nasce e si riproduce in un territorio angusto e dai confini brevissimi: "triangolo nel quale le macchie comprese tra Tarquinia, Monteromano e Tuscania, costituiscono il 95% del territorio. Al di fuori di questa zona il ferlengo non esce ed ha solo qualche cugino povero come la caldarella dei monti della Tolfa".



FRASCATEGLI CIOCIARI

Territorio interessato alla produzione
Provincia di Frosinone

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO Pasta fresca fatta in casa a base di farina di grano duro e acqua, condita con sugo di pomodoro, a cui si aggiungono anche le uova. La cottura della pasta può essere fatta sia in acqua che nel brodo.

METODO DI PRODUZIONE La pasta si lavora con l'ausilio di una "spianatora", dove si sistema la farina di grano e si versa l'acqua un po' alla volta, facendo dei movimenti rotatori con le dita per creare dei piccoli "pallocchi", chiamati "frascategli", che vengono man mano tolti e posti su un vassoio. Una volta ultimata l'operazione, si prepara l'acqua con il sale per la cottura. Quando l'acqua o il brodo giungono a ebollizione si aggiungono un po' alla volta i frascategli e si mescola in maniera costante e decisa. Per la preparazione del sugo si procede nel modo seguente: si versa l'olio nella pentola e l'aglio finché non imbiondisce. Si aggiunge poi il pomodorino fresco tagliato a pezzettini o la passata di pomodoro, si sala e si fa cuocere per una mezz'ora. Tradizionalmente, al pomodoro si aggiungono le uova.

CENNI STORICI Si tratta di un piatto povero, molto semplice, le cui origini risalgono al Medioevo. A quei tempi, le popolazioni che abitavano la Ciociaria risiedevano preferibilmente, per ragioni difensive, nei paesi arroccati, mentre le coltivazioni estensive venivano praticate più a valle, nelle vicinanze dei corsi d'acqua. Così avveniva, stando alle fonti scritte dell'epoca, per il grano, la frutta, i gelsi, i lupini e per tante altre colture. In particolare a Supino, il mulino e le coltivazioni, situati nei pressi del fiume Sacco, erano guardati a vista in quanto elementi fondamentali per la sopravvivenza della popolazione. Quanto all'origine dei Frascategli, si hanno fin da quell'epoca testimonianze circa il fatto che le donne cucinavano in un paiolo la farina con l'acqua. Il condimento a base di pomodoro invece è stato introdotto in un tempo molto più recente.



PADELLACCIA

Territorio interessato alla produzione
Poggio Catino, Poggio Mirteto, Roccantica, Rieti (San Giovanni Reatino), Salisano in Sabina (RI)

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO Si tratta di un piatto fortemente legato alla tradizione contadina e soprattutto all'allevamento del maiale. Le rifilature e le parti meno pregiate ricavate dalla macellazione del maiale diventano i principali ingredienti di questa pietanza, povera ma succulenta. La padellaccia si prepara con i ritagli di maiale: petto, "rosicarelli", gola, diaframma, animella, rifilatura o pezzetti di guancia e punta di petto. Il tutto viene condito con sale e aromatizzato con il succo di limone, olive "longhella" (conservate sotto sale), aglio, rosmarino, alloro e peperoncino.

METODO DI PRODUZIONE Le parti meno pregiate provenienti dalla macellazione del maiale vengono tagliate a pezzi piccoli e lavati con acqua calda. Lo spezzato viene poi versato in una "padellaccia" (padella vecchia), con l'aggiunta di un bicchiere scarso di vino, grasso di gola e un po' di acqua calda. Si aggiungono inoltre sale e aromi, aglio fresco, peperoncino e rosmarino. Si cuoce a fuoco vivo fino a far evaporare l'acqua; poi si prosegue la cottura a fuoco basso e a cottura quasi ultimata si aggiunge un cucchiaio di aceto, le foglie di alloro e le olive. Il piatto va servito ben caldo.

CENNI STORICI È tradizione cucinare questo piatto già dal mese di novembre fino a gennaio, dopo l'uccisione del maiale, utilizzando gli scarti di macellazione che non possono essere conservati, perché di facile deperibilità. Si tratta di una ricetta tramandata oralmente, di cui si ha testimonianza già agli inizi del '900. La lavorazione delle carni suine e la loro trasformazione in prodotti di salumeria fanno parte della tradizione norcina dell'alto reatino che, grazie anche alle favorevoli condizioni climatiche, vanta una storia molto antica. A testimonianza della storicità di questo piatto consumato nei mesi di novembre e dicembre, in alcuni comuni del Reatino viene organizzata la Sagra della Padellaccia, in cui il piatto è accompagnato con la polenta.



FRIONZA DI COLLE SAN MAGNO

LEGAME CON
LA BIODIVERSITÀ

Territorio interessato alla produzione
Colle San Magno (FR)

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO Nè minestra, né zuppa, la Frionza è un piatto antico che alla base ha due ingredienti principali: i broccoletti, meglio se di Roccasecca (varietà locale, iscritta e tutelata dalla LR 15/2000 e già PAT del Lazio, chiamati localmente Rapa Catalogna di Roccasecca) e il pane casareccio rigorosamente raffermo. Ricco di sapori e profumi di verdura ripassata, questo piatto si può mangiare come antipasto o come piatto unico.

METODO DI PRODUZIONE I broccoletti, precedentemente bel lavati, vanno fatti cuocere in padella con abbondante olio extravergine di oliva, aglio in camicia, peperoncino, sale q.b. La cottura è a fuoco alto per evitare che si scuriscano, ma si consiglia di ricoprire la padella con un coperchio per favorirne la perdita di acqua. Nel frattempo si taglia il pane casareccio raffermo (anche di una settimana circa) in fettine sottili, mantenendo anche la crosta per dare consistenza al piatto, per aggiungerle ai broccoletti durante la cottura. I broccoletti non devono essere troppo cotti per mantenere a loro volta una certa durezza e croccantezza. Durante la cottura della Frionza si aggiunge olio extravergine di oliva in abbondanza e si continua a mescolare favorendo anche la rottura delle fettine di pane che ben si amalgamano con la verdura e l'olio. La preparazione è veloce e semplice, ma il risultato è inaspettato, ricco di sapori e profumi che riaccendono ricordi di una cucina lontana e genuina.

CENNI STORICI La Frionza di Colle San Magno è uno dei tanti piatti tradizionali raccontati e descritti dal professore Francesco di Murro nel libro "Paese mio. Fatti, usi e costumi del nostro paese (Edizioni Telinforn , 1998) in cui offre una fotografia dettagliata della vita quotidiana di Colle San Magno soprattutto tra gli anni '20 e '40 del '900.
Tra le usanze e i costumi, non poteva mancare la descrizione delle principali attività, le botteghe, gli artigiani, i falegnami e il lavoro nei campi che era considerata l'attività lavorativa " la zappa e la vanga strumenti ormai scomparsi, erano insieme agliò vèmmere...che si innestava alla bura dell'aratro e agliò messure (il falcetto), gli unici arnesi in ferro per lavorare la terra". Lavoro che causava fatica e un certo appetito, appagato con la tradizionale Frionza: "La Frionza altro non è che una minestra di pane e verdure, spesso preparata per utilizzare 'lo pane 'ntostate' (il pane raffermo) o per aumentare la quantità della pietanza, consistente soltanto in un po' di verdura. Si preparava 'co gli brocchele e co gli cappucce'. Messa la verdura in padella a soffriggere, vi si mescolava il pane tagliato a pezzetti e si lasciava il tutto 'coperchiato' per alcuni minuti ad insaporire, era pronta 'pe' na bona abbotata' (abbuffata)" (Id.).



GRICIA O GRISCIA

Territorio interessato alla produzione
Lazio

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO La Gricia si può definire una preparazione alimentare, consumata come primo piatto espresso, a base di pasta di semola di grano duro, condita con listarelle di guanciale rosolato e croccante, pepe o peperoncino. Nella versione destinata al consumo differito, viene invece preparata come sugo a base di olio e listarelle di guanciale rosolato e croccante. Il sapore è contraddistinto da note sapide, legate alla presenza del guanciale stagionato, virando al piccante quando si aggiunge il pepe e/o peperoncino essiccato.

METODO DI PRODUZIONE Nella preparazione della Gricia o Griscia, gli ingredienti tradizionalmente impiegati sono i seguenti: guanciale, aggiunto nella quantità del 10-30%; olio extravergine di oliva (possibilmente DOP) nella dose massima del 5%; vino bianco, appartenente a una delle IGT-IGP riconosciute per Lazio, Umbria, Marche e Abruzzo (nel caso abruzzese, l'impiego è limitato al vino ottenuto da uve della cv. "Pecorino" e aceto bianco di uva Pecorino); peperoncino esiccato e/o pepe q.b; sale q.b. Una volta preparati tutti gli ingredienti, si procede facendo rosolare a fuoco basso, in una padella o in una pentola in cui è stato versato un po' di olio extravergine di oliva, guanciale a piacere, precedentemente ben nettato dalla cotica e tagliato a listarelle. La rosolatura prosegue fino a quando non si è consumata la "schiuma" prodotta dal guanciale stesso. A quel punto si aggiunge il vino bianco. Una volta che le listarelle di guanciale hanno raggiunto una coloritura dorata, queste devono essere tolte dalla padella o dalla pentola e conservate a parte in un altro recipiente. Una volta scolata la pasta, si versa in padella e si ripassa con il condimento. Servire infine con aggiunta di pecorino e pepe. La natura e le caratteristiche degli ingredienti utilizzati, insieme alle metodiche del processo produttivo tradizionale, conferiscono alla Gricia quelle peculiarità univoche che tendono a esaltare il sapore sapido del guanciale stagionato, unito al formaggio pecorino.

CENNI STORICI La ricetta della pasta alla Gricia ha origine nella frazione di Grisciano. Nel comune di Accumoli, che è l'ultimo avamposto laziale sulla via Salaria, l'antica via del sale, in direzione di Ascoli Piceno. La storia vuole che in questo territorio, i pastori in transumanza portassero nei loro zaini solo pochi ingredienti per soddisfare le proprie esigenze alimentari e che sfruttassero ciò che ricavavano dagli animali: guanciale e pecorino appunto, in aggiunta alla pasta secca e al pepe nero. Il vino che consumavano proveniva da uve di vigneti "pecorino", varietà autoctona del territorio compreso tra alto Lazio e il Piceno.
La Gricia può essere ritenuta, a ragione, la progenitrice dell'Amatriciana che ha un'origine più tarda, legata all'introduzione del pomodoro nel territorio aquilano. Come sottolineato in un articolo dal titolo "Roma a tavola, curiosità sugli spaghetti alla gricia, all'amatriciana, alla carbonara e all'arrabbiata" (Strenna dei Romanisti, 21 aprile 1983): "Degli spaghetti alla gricia, si può dire infine, che, a buon diritto, sia per l'anzianità che per la prevalenza del condimento a base di maiale, possono vantare il titolo di capostipite su tutte le preparazioni consimili venute in seguito, compresi i cosiddetti Spaghetti all'amatriciana". Opinione su cui concorda anche Corrado Barberis (Mangitalia, la storia d'Italia servita in tavola, 2010) che esalta la purezza della Gricia, pur non nascondendo il valore della versione al pomodoro: "Solo l'amatriciana e la sua versione precolombiana, la gricia priva di pomodoro, sono al di sopra di ogni sospetto nella loro integrale suinità".



MARRITTI

Territorio interessato alla produzione
Fiamignano e frazioni (RI)

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO Piatto a base di sangue rappreso e di budello di agnello, talvolta di pollo, cucinato il giorno stesso della macellazione dell'animale. Si tratta di un piatto prevalentemente invernale legato a questo evento che avveniva in prossimità del Natale o della Pasqua. Gli ingredienti vengono cotti in un soffritto a base di lardo di maiale e abbondante cipolla. Il colore del piatto è quello grigio marrone delle frattaglie e gli aromi sono forti e terragni. I Marritti si mangiano accompagnati da verdure di stagione ripassate in padella.

METODO DI PRODUZIONE Il sangue, raccolto direttamente durante la sgozzatura, viene messo a bollire fino a solidificarsi. Una volta raffreddato, si taglia in piccoli dadi. Nel mentre, le interiora, in particolare l'intestino tenue, chiamato in dialetto budellùcce, vengono aperte longitudinalmente e lavate con estrema cura, più volte, utilizzando acqua, sale grosso e aceto bianco. Non un aceto qualsiasi, ma quello fatto in casa, prodotto da ogni famiglia e tramandato "a madre" di generazione in generazione. A questo punto si affetta abbondante cipolla, che viene fatta soffriggere lentamente in lardo di maiale, fino a diventare trasparente e profumata. Si uniscono i dadini di sangue e le budellùcce, tagliate a pezzi di circa cinque centimetri. Il tutto si fa soffriggere a fuoco lento per almeno mezz'ora. Il piatto viene servito caldo, spesso direttamente nella pentola di cottura. Si accompagna con verdure di stagione, solitamente cicoria o broccoletti ripassati.

CENNI STORICI I Marritti sono un piatto povero, di recupero, associato all'antico rito della macellazione casalinga dell'agnello, o talvolta del pollame. Le fonti orali raccolte negli anni '70 del '900 a Fiamignano, descrivono la raccolta del sangue durante la macellazione come un rito diffuso e necessario perché dell'animale (pecora o pollo) non andasse sprecato nulla. Questo ingrediente, immediatamente lessato in acqua per favorirne l'addensamento, era alla base di diverse pietanze, tra cui i Marritti (Pro Loco di Fiamignano, materiale inedito). La macellazione degli animali allevati in casa era un momento di festa e convivialità e nel caso dell'agnello, era legata principalmente alle feste di Natale e di Pasqua.





MIRANDÒ O MIRANDOT DI TARQUINIA

LEGAME CON
LA BIODIVERSITÀ

Territorio interessato alla produzione
Lazio

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO Servono pochi ingredienti e una semplice preparazione tecnica per ottenere il gustoso piatto di Mirandot o Mirandò di Tarquinia. Si tratta di un vero "piatto di recupero" che fin dal passato ha saputo valorizzare il bollito ottenuto da una delle carni bovine più conosciuta sul territorio della Tuscia derivante dal bovino di razza maremmana, razza rustica, autoctona, storicamente allevata su questo territorio prevalentemente al pascolo. Gli ingredienti sono carne lessata ottenuta dal taglio da brodo o da spezzatino, cipolla, pomodoro, olio extravergine di oliva, sale e pepe q.b.

METODO DI PRODUZIONE Versare l'olio in una casseruola e gettarvi le cipolle tagliate a fettine. Quando le cipolle sono imbiondite, aggiungere i pomodorini tagliati a metà o il pomodoro pelato e far cuocere per circa 10 minuti. Aggiungere la carne, già lessata e già tagliata a pezzi, e continuare la cottura per tempi abbastanza lunghi. Se necessario aggiungere un po' di acqua. Aggiustare di sale e pepe. Continuare la cottura fino a che il sughetto risulti denso. Per questa preparazione si utilizza ancora, preferibilmente, la carne di vacche maremmane, particolarmente adatta a lunghe cotture.

CENNI STORICI Il Mirandò è una specialità tipica dell'Alto Lazio, in particolare di Tarquinia. Nasce come pietanza di recupero della carne bollita avanzata dal brodo, insaporita con abbondante cipolla dorata lasciata appassire in olio evo, pomodorini a grappolo, spesso conservati appesi, e ulteriormente arricchita con il brodo stesso fino a completa cottura. L'origine del piatto sembra risalire all'occupazione napoleonica della regione nel corso del primo decennio dell'800. Conosciuto in Francia come "boef mironton", nacque probabilmente nella prima metà del XVIII secolo in Alvernia – regione della Francia centrale – ma potrebbe, tuttavia, avere origini ancora più antiche, all'epoca in cui in Europa non era ancora noto il pomodoro. Pare infatti che per la ricetta originale si usassero solo le cipolle. Si dice che perfino Maria Antonietta (1755-1793) sia stata colpita dalla bontà di questa preparazione e che a Versailles si discutesse dei suoi segreti.
Le influenze della dominazione francese nella Tuscia viterbese si riflettono anche nella cultura gastronomica. La ricetta è nota anche in Toscana, Piemonte, Lombardia, Emilia Romagna seppur con altri nomi e piccole differenze: picchiapò, fricandò, francesina, e così via. A Tarquinia (Viterbo) si chiama da sempre Mirandò. Su questo piatto della tradizione è stato scritto anche un libro dal titolo Il Mirandò. Vivere e mangiare nel borgo vecchio, scritto da Vittoria Tassoni e Giovanni Chiatti (2016). Bruno Blasi nel suo Glossario del Dialetto Cornetano (12, 1983) include tra le voci anche il Mirandò di cui dà la seguente definizione: "carne lessata, spezzata e soffritta in padella con cipolla, pomodoro e ventresca".



PANE AMMOLLO

Territorio interessato alla produzione
Alvito, Sant'Elia Fiumerapido (FR)

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO La preparazione del Pane ammollo si concentra soprattutto nei mesi compresi tra marzo e agosto. Si tratta di un piatto fortemente legato alla tradizione contadina, in quanto preparato con prodotti poveri della terra. Il pane raffermo viene arricchito dall'aggiunta di verdure e legumi (fagioli, ceci, patate, verza, bietola, cicoria, radicchio selvatico e altre erbette di campo) ricche di sapore, e sostanze attive, precedentemente lessati in acqua e sale. Alla minestra di verdure, insaporita con un osso di prosciutto, viene aggiunto anche olio extravergine di oliva e due spicchi di aglio.

METODO DI PRODUZIONE I fagioli e i ceci vengono messi a bollire in acqua e sale; a metà cottura si aggiungono verza, bietola, cicoria, radicchio selvatico, erbette di campo e patate tagliate a pezzettoni. Nel frattempo, vengono posti a soffriggere in olio extravergine di oliva due spicchi d'aglio, uniti successivamente alla minestra di verdure insaporita con l'osso di prosciutto. Terminata la cottura, la minestra viene versata sul pane raffermo, disposto precedentemente su piatti di coccio.

CENNI STORICI Piatto povero tipico della cucina ciociara. In località Valle Luce, frazione del Comune di Sant'Elia Fiumerapido e nel Comune di Alvito, a partire dal 2000, si svolge nel mese di agosto la Sagra del Pane ammollo, ma la tradizione risale a molti anni prima. Il Pane ammollo è senza dubbio legato alla produzione del pane di grano ciociaro, considerato un bene prezioso e una grazia di Dio e al suo consumo anche quando, dopo alcuni giorni, non presentava più la stessa fragranza del primo giorno e non era pensabile, neppure lontanamente, di gettarlo via. Non è possibile datare con certezza questa preparazione che, a detta della gente del posto, sembra essere sempre esistita in Ciociaria. Sicuramente si tratta di un piatto tipico della tradizione contadina e pastorale. Chi lavorava in campagna e sui pascoli era solito portare con sé nella bisaccia del pane raffermo che, all'occorrenza, inumidiva e insaporiva con le verdure e le erbe dei campi, arricchendo la pietanza con legumi e con l'osso del prosciutto che conferiva al piatto maggior sapore. Si tratta indubbiamente di una gustosa preparazione, ancora apprezzata ai giorni nostri. Il pane raffermo, a contatto con il brodo di verdure caldo, mantiene quella consistenza ideale che gli consente di rimanere corposo e saporito.





PAPPARDELLE AL RAGU' DI CINGHIALE

Territorio interessato alla produzione
Lazio

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO La pappardella è una varietà di pasta lunga all'uovo che rimane spessa, larga circa 1,5 cm. Proprio la porosità della pasta e la sua larghezza si addicono particolarmente bene a raccogliere il ragù di cinghiale, che nel Lazio viene proposto in bianco, o leggermente colorato con l'aggiunta di salsa di pomodoro.

METODO DI PRODUZIONE Pappardelle: uova intere, farina 00. L'impasto deve essere consistente e duro, di un colore giallo che cambierà di intensità a seconda delle uova utilizzate. Su una spianatoia preparare la farina a fontana, rompere le uova al suo interno (solitamente un uovo intero ogni 100 gr di farina) e con una forchetta cominciare a raccogliere la farina fin quando il liquido delle uova non è stato assorbito. Dopodiché si prosegue a mano, incorporando la farina residua e impastando a mano per circa 10-15 minuti fin quando non si ottiene un panetto ben sodo, liscio ed elastico. Prima di stendere la pasta, bisogna lasciarla riposare. La pasta va stesa con un mattarello di legno – lungo circa 1,20 – fino a ottenere una sfoglia dello spessore desiderato. A questo punto si arrotola partendo da entrambe le estremità che, una volta incontrate al centro, vanno sovrapposte senza schiacciarle troppo l'una sull'altra. Con il coltello si taglia la pasta così da ottenere tanti rotoli della larghezza di circa 1,5 cm. Le pappardelle si cuociono in acqua bollente e salata per qualche minuto fino a ottenere la cottura desiderata.
Ragù di cinghiale: si consiglia di utilizzare macinato ricavato da ritagli di coscia, spalla e pancetta di cinghiale precedentemente congelato in abbattitore. In base alla grassezza dei pezzi scelti, si può valutare se aggiungere una piccola percentuale di macinato di maiale. La cottura si esegue come per un normale ragù, avviando dapprima un soffritto con sedano, carota, cipolla in pezzi grossi così da poterli rimuovere facilmente, a cui si aggiunge un rametto di alloro e peperoncino secondo il gusto. Appena la carne comincia a cambiare colore, si sfuma leggermente con vino bianco, si aggiusta di sale, pepe e si spolvera con poca noce moscata. Volendo, si può colorare il sugo con qualche cucchiaio di salsa di pomodoro. Si aggiunge acqua o brodo per non far attaccare il macinato al fondo del tegame e si lascia a fuoco basso per circa circa 2 ore fin quando non avrà raggiunto la giusta consistenza.

CENNI STORICI L'uso della carne di cinghiale nella cucina del Lazio si perde nella notte dei tempi. Lo testimoniano le raffigurazioni artistiche di scene di caccia e gli utensili per la preparazione della carne di questo animale presso gli etruschi che usavano cuocerlo alla brace o bollirlo con erbe aromatiche. In epoca romana sono altrettanto numerose le testimonianze materiali e scritte che descrivono non solo scene di caccia ma anche la presenza del cinghiale tra la cacciagione offerta per banchettare o le ricette per cucinarlo. Il cinghiale popolava i boschi dell'Appennino, la macchia mediterranea che degradava verso le aree paludose della costa o gli incolti lasciati a riposo. Come tutta la selvaggina, il diritto di caccia per questo grosso animale era privilegio riservato a nobili, signori e alti prelati e per tutto il periodo medievale venne praticato più per diletto, obbligo sociale, rapporti di potere che strettamente a scopi alimentari. Oltretutto essendo un animale aggressivo, in grado di caricare l'uomo, la caccia avveniva con l'aiuto di squadre di uomini e mute di cani mastini. Dato quasi per estinto con l'espansione delle bonifiche nella maremma tosco laziale tra gli anni '40 e '50 del Novecento, il cinghiale è tornato a popolare i monti e le campagne italiane e laziali alla fine degli anni '70 con l'abbandono di molte zone agricole e la conseguente espansione degli incolti e della boscaglia. Si è assistito quindi a un altrettanto rinnovato interesse nel consumo di questa carne ricca di ferro, magra e a basso contenuto di colesterolo, a cui vengono dedicate numerose sagre in ogni provincia della regione e in cui si propongono piatti tradizionali o rivisitati in chiave più moderna. Nel Lazio, soprattutto nel Viterbese, la cucina a base di cinghiale si accosta per alcuni versi a quella maremmana e della Toscana interna sebbene abbia le sue peculiarità. Tra le numerose preparazioni a base di cinghiale, ci sono gli spezzatini e gli stufati, oppure i condimenti a base di macinato per la pasta all'uovo, in particolare per le pappardelle, o la preparazione di insaccati come il prosciutto, le salsicce o i salami stagionati. Oggi in tutto il Lazio sono presenti diverse sagre dedicate al cinghiale. Tra quelle che vantano più edizioni si segnala la Sagra delle pappardelle al cinghiale di Torre Alfina (Acquapendente, VT) che ha visto la sua prima edizione nel 1986. La maggiore disponibilità di cinghiale macellato e lavorato inoltre ha favorito l'inserimento di piatti a base di cinghiale nei menù di numerosi ristoranti regionali.



PARMIGIANA DI PALETTE DI FICHI D'INDIA DELL'ISOLA DI PONZA

Territorio interessato alla produzione
Ponza (LT)

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO Un piatto povero che nasce dallo sfruttamento di una risorsa vegetale particolarmente diffusa sull'Isola di Ponza, qual è la pianta del fico d'India. Pianta di origine mesoamericana, composta da cladodi, comunemente denominati pale: si tratta di fusti modificati, di forma appiattita e ovale. In questo caso si utilizzano le foglie più giovani appena nate perché molto tenere, che dopo una bollitura e frittura in olio di oliva, vengono sovrapposte una sopra l'altra e condite con il pomodoro e il formaggio grattugiato: un piatto semplice e nutriente, ricco in sali minerali (fosforo, sodio, potassio), vitamine e proteine.

METODO DI PRODUZIONE Per la preparazione della Parmigiana di palette di fichi d'india vengono utilizzate le foglie giovani, di piccole dimensioni che risultano essere particolarmente tenere, tanto che le spine sono appena accennate e morbide. La raccolta avviene nel periodo estivo, la mattina presto. Le palette vengono private delle piccole spine per mezzo di un coltello o di un pelapatate, pulite sotto acqua corrente e sottoposte a bollitura. Terminata la bollitura le palette vengono lasciate ad asciugare e raffreddare. Successivamente ripassate con la farina, l'uovo intero sbattuto e fritte in olio di oliva. Si condisce con il pomodoro fresco, disponendo le palette a strati.

CENNI STORICI Nonostante sia un'isola storicamente vocata alla pesca e rivolta al mare, a Ponza si coltivavano ortaggi e legumi per autoconsumo e fichi d'india che a fine Ottocento rappresentavano l'unico articolo di esportazione insieme alle quaglie. L'agricoltura oggi può dirsi un'attività residuale, ma il fico d'india è una presenza dominante del paesaggio attuale dell'isola dove continua a crescere spontaneo. La vita insulare e le periodiche difficoltà di approvvigionamento alimentare hanno portato la popolazione dell'isola a sfruttare non solo i frutti ma ogni parte di questa pianta. Le palette alla maniera di "parmigiana" si condiscono con pomodoro e formaggio, ma vista l'umile origine del piatto, non è prevista l'aggiunta di mozzarella o di besciamella.





PALLOCCHE A CARNE FUJITA

Territorio interessato alla produzione
Fiamignano e frazioni (RI)

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO Polpette fritte al sugo, composte da pane raffermo rianimato con latte, impastato con uova fresche, pecorino stagionato grattugiato, aglio, prezzemolo, sale. Per il sugo leggero di condimento si usa il pomodoro fresco oppure la passata con un soffritto di cipolla. La dimensione delle polpette può variare in base alle abitudini della famiglia. La polpetta è croccante e dorata appena fritta, poi si ammorbidisce pur rimanendo compatta una volta ripassata nel sugo. Tra i sapori prevale il fresco del prezzemolo e l'intensità del pecorino.

METODO DI PRODUZIONE Per la preparazione, si parte col ridurre a pezzetti il pane raffermo, meglio se casareccio, cui volendo si può levare la crosta. Una volta aggiunto il latte vaccino, si aspetta qualche minuto per ravvivare la mollica. Si aggiungono l'erbetta sminuzzata (il prezzemolo), l'aglio tritato o schiacciato, uno o due uova intere a seconda delle quantità e delle disponibilità, pecorino grattugiato stagionato (almeno 6 mesi) in quantità abbondante per dare sapore, sale, e pepe se gradito. Segue la lavorazione manuale dell'impasto che va strizzato per far amalgamare bene gli ingredienti. Nel caso in cui la consistenza risultasse troppo lenta, si può aggiungere del pan grattato. A questo punto, si prendono piccole porzioni di impasto e si lavorano a "pallocche", ovvero dando la forma di polpette che vanno fritte fino a doratura in olio extravergine di oliva. La dimensione varia dal gusto e ogni famiglia conferiva dimensioni e forme diverse (più rotonde o schiacciate) anche in base alla quantità di olio che si poteva usare. Per il sugo, in una padella a parte, si fa rosolare appena la cipolla e poi si aggiungere la passata di pomodoro che va scaldata per poco tempo. A questo punto le pallocche, asciugate dall'olio in eccesso, si immergono nella salsa e si ripassano per qualche minuto, finché non saranno ben insaporite.

CENNI STORICI Non esiste una codificazione esatta della ricetta e non si ha neppure notizia di chi o quando abbia iniziato a preparare le Pallocche. I testimoni di oggi raccontano che la ricetta è stata tramandata dalle nonne alle madri, per cui è certo che sia patrimonio comune della gastronomia locale almeno dall'inizio del '900. La tradizionalità della ricetta sta nei suoi ingredienti, a partire dal latte vaccino munto dalle vacche da lavoro che ogni famiglia aveva per l'aratura dei campi, mentre il pecorino stagionato era il formaggio tipico di Fiamignano e dei paesi limitrofi, paesi a forte vocazione pastorale. L'erbetta era quella che cresceva nell'orto di casa. Queste polpette semplici ma molto saporite, nascono nei tempi in cui la carne era rara, eppure non per questo si rinunciava a portare in tavola qualcosa che desse comunque soddisfazione al palato. Il nome stesso – "carne fujita", cioè "carne fuggita" – è una prova di quella autoironia popolare che caratterizzava la gente di un tempo. Si sapeva ridere delle proprie ristrettezze, senza vergogna né lamenti. Quelle pallocche, infatti, della carne portano solo l'eco: il sapore robusto lo si costruiva con altri mezzi, più umili ma non meno efficaci.





PEPERONE RIPIENO DI PIEDIMONTE SAN GERMANO

LEGAME CON
LA BIODIVERSITÀ

Territorio interessato alla produzione
Piedimonte San Germano e comuni limitrofi (FR)

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO Peperone sott'aceto, farcito con uova intere, pangrattato, prezzemolo, sedano, noci, uvetta e alici, sigillato nella parte aperta da un crostino di pane e poi cotto al forno. Il sapore è ricco e cambia a ogni boccone in base al prevalere degli ingredienti del ripieno che sono tagliati a pezzi grossolani. Il dolce dell'uvetta contrasta l'agro dell'aceto, mentre le noci spezzettate danno al piatto un piacevole effetto croccante.

METODO DI PRODUZIONE Si usano peperoni sott'aceto di varietà Cornetto di Pontecorvo DOP. Si comincia sciacquando i peperoni sotto l'acqua per rimuovere eventuali semi all'interno. Per l'impasto: in una ciotola si sbattono le uova con un pizzico di sale, qualche filetto di acciuga a pezzetti, oppure filetti di alici sotto sale, pulite e ben lavate. Si aggiungono il pan grattato (quanto ne raccoglie l'impasto), le noci spezzettate o tritate, l'uvetta, il sedano a pezzetti e il prezzemolo. Il tutto va lavorato a mano fin quando non si ottiene un impasto abbastanza compatto e solido. Si riempie il peperone spingendo l'imbottitura più a fondo possibile. Si sigilla con un pezzetto di pane casareccio. I peperoni vanno adagiati ben distanziati in una teglia unta con olio evo, e devono cuocere in forno preriscaldato a 180° per circa un'ora, rigirandoli per non farli bruciare.

CENNI STORICI I peperoni ripieni sono un piatto tradizionale della cucina partenopea che ha sicuramente influenzato la cultura gastronomica di quest'area del Frusinate, un tempo appartenente al Regno borbonico delle Due Sicilie. Nella cucina napoletana, le ricette di peperoni sott'aceto farciti erano già codificate nel XIX secolo. Famosissima la ricetta dei "puparuoli gruosi mbottunati", descritta nella "Cucina Teorico-Pratica" di Ippolito Cavalcanti (1839) a base di peperoni gialli che andavano fritti per permetterne la spellatura prima di rosolarli in forno. Nella regione storica di Terra di Lavoro, all'interno della quale ricadeva Piedimonte San Germano, era diffusa una ricetta simile in cui però si imbottivano i peperoni rossi locali con l'aggiunta di noci, olive e pinoli (F. Di Giorgio, Alle radici della gastronomia della Terra di lavoro, 2011). In questa zona si potrebbe dire che ci sia una identità gastronomica aperta alle contaminazioni: "essendo una terra di transito e di confine, la sua cucina ha assorbito le influenze della capitale Napoli, declinandole però secondo le disponibilità locali" (D. Parravano, I peperoni ripieni di Piedimonte San Germano, Associazione Linea Gustav, 2025). E così, anche a Piedimonte San Germano la ricetta è stata adattata e si è evoluta in base a ciò che offriva la campagna e il territorio: noci, l'uva della vigna appassita in casa, le uova dell'aia per rendere sostanzioso e ben legato l'impasto, il sedano per rinfrescare il sapore e poi un crostino a chiusura, al posto del peduncolo del peperone. Il tutto cotto in forno, perché il Cornetto ha una pelle sottile che viene via facilmente e che comunque, anche intero resta altamente digeribile. I Peperoni ripieni sono il piatto tradizionale delle cene di Vigilia perché non contengono carne. Sebbene non esistano documenti scritti sull'origine di questa ricetta, sappiamo che sono presenti sulla tavola di ogni famiglia di Piedimonte San Germano da almeno tre generazioni.





POLPETTE DI ALICI DI SPERLONGA

Territorio interessato alla produzione
Sperlonga (LT)

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO Polpette a base di alici sfilettate, uvetta, pecorino, pane secco, possibilmente casareccio, rianimato in acqua, uova intere, prezzemolo, sale e pepe; per la salsa si usa la conserva di pomodoro e pomodoro fresco (possibilmente di varietà Spagnoletta o Perino), aglio e un goccio di aceto. La consistenza delle polpette è morbida. Il sapore è di mare, intenso per via delle alici, arricchito dal dolce dell'uvetta.

METODO DI PRODUZIONE Le alici, possibilmente pescate nel Golfo di Gaeta, devono essere di stagione (periodo migliore tra marzo e maggio) e di taglia medio piccola. Il primo passaggio consiste nella pulizia del pesce, per cui le alici vanno spinate e sfilettate. Dopodiché, un po' per volta, si aggiungono i vari ingredienti: il pane casareccio raffermo, bagnato in acqua e ben strizzato, il pecorino grattugiato, l'aglio schiacciato, il prezzemolo, l'uvetta, il sale. Si comincia a incorporare gli ingredienti a mano nella mollica, rompendo le alici sempre con le mani, senza mai usare coltelli o lame per non far ossidare il pesce. Si aggiunge l'uovo, e pian piano gli ingredienti cominceranno ad amalgamarsi. A questo punto, si lascia riposare il tutto per un paio d'ore, in modo tale che l'uvetta prenda corpo assorbendo l'umidità dell'impasto e tutti gli ingredienti si insaporiscano per bene. Finito il tempo di riposo, si formano delle porzioni di impasto di circa 50 grammi che vanno lavorate manualmente a forma di polpetta. Per questa operazione si consiglia di bagnare le mani con un po' di aceto bianco in modo tale da dare maggiore consistenza all'impasto e lasciare le mani pulite. Una volta pronte, le polpette vanno immerse a crudo, senza panatura, in un sugo preparato precedentemente e lasciate cuocere in padella per circa 10 minuti.
Il sugo si prepara in anticipo con un po' di passata di pomodoro, pomodoro fresco, possibilmente pomodoro Spagnoletta di Sperlonga e Gaeta, o pomodoro Perino, aglio, olio, sale, un po' d'acqua, un po' di aceto e un po' di brodo di pesce.
Una volta cotte, si consiglia di lasciar riposare le polpette a lungo, in questo modo resteranno morbide e assorbiranno i profumi e gli aromi sprigionati dal sugo.

CENNI STORICI Le Polpette di alici di Sperlonga sono preparate con le alici della specie Engraulis encrasicolus L., pescate possibilmente nel mare di fronte a Sperlonga, dove la temperatura dell'acqua dovuta alle correnti e il tipo di fondale conferiscono al pesce un sapore molto apprezzato. D'altronde qui, come in tutto il Golfo di Gaeta, la pesca, in particolare di "acciughe e sardine" ha rappresentato per secoli un'attività economica di grande rilievo (Statistica del Regno di Napoli del 1811). Le Polpette di alici o talvolta di sarde, erano un piatto molto frequente nella dieta degli abitanti di Sperlonga e dei paesi limitrofi che traevano il proprio reddito dal mare e dalla pesca. Le polpette erano un modo veloce e gustoso per far fruttare al meglio quel po' di pesce minuto rimasto invenduto al termine della giornata. Ciò che non sarebbe bastato a sfamare una famiglia, con l'aggiunta di pane e di altri ingredienti si trasformava in un piatto saporito e nutriente che bastava per tutti. Inoltre il sugo di cottura poteva rivelarsi ottimo per condire la pasta e assicurare un secondo pasto. Stando ad alcuni studi di storia gastronomica locale, la preparazione di polpette di pesce sarebbe molto antica e diffusa lungo tutto il litorale laziale e aveva la funzione di rimpiegare il pesce lesso avanzato. La tradizione di arricchire l'impasto con frutta secca, uvetta e spezie a seconda delle abitudini locali, invece rifletterebbe contaminazioni dalla cucina arabo andalusa (AM. Masci, G. Nocca, La cucina al tempo dei Caetani, 2024).





PECORA ALLA COTTÓRA

LEGAME CON
LA BIODIVERSITÀ

Territorio interessato alla produzione

Borgorose, Concerviano, Fiamignano, Marcetelli, Pescorocchiano, Petrella Salto, Varco Sabino (RI)

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO La pecora alla cottóra è un piatto legato alla cultura pastorale. Quando le greggi rientravano in paese dopo aver svernato nell'agro romano, alcuni grandi proprietari avevano l'usanza di offrire a pastori e paesani un pranzo a base di pecora in brodo, in un momento di riposo e grande convivialità. La cottóra non è altro che un grande calderone capace di contenere grosse quantità di carne di pecora intorno a cui si riunivano tutti gli abitanti. Il piatto consiste in uno spezzato di parti magre e grasse della pecora, cotto nel brodo aromatizzato con carote, sedano, aglio, patate, timo, salvia, peperoncino e bacche di ginepro, lasciato cuocere per almeno tre ore fin quando la carne non si sfilaccia e le patate non si sfaldano.

METODO DI PRODUZIONE La carne impiegata proviene dalla pecora adulta. Considerato che si tratta di una preparazione pensata per pranzi conviviali con molti commensali, di solito le quantità prevedono l'impiego di almeno mezzo animale in modo tale che le parti magre e pregiate come la spalla o i cosci si alternino ad altri tagli più grassi. La carne deve essere spezzettata in bocconi di media grandezza. Si riempie una pentola capiente di acqua fredda, cui si aggiungono i bocconi di carne, sedano e carote a pezzi grandi, aglio intero e qualche patata in base alla quantità di pecora da preparare. Si aggiungono inoltre timo, salvia, peperoncino, bacche di ginepro, talvolta qualche pomodoro. Si aggiusta di pepe e sale e si lascia cuocere a fuoco lento per almeno 3 ore, in base all'età della pecora. Il piatto è pronto quando la carne si sfilaccia e le patate si sono sfaldate nel brodo.

CENNI STORICI La pecora alla cottóra è strettamente connessa alla tradizione pastorale e alla transumanza stagionale delle pecore. La memoria locale lega questo piatto a un momento preciso dell'anno, in cui le greggi facevano ritorno in paese dopo lo svernamento nell'agro romano.
I grandi proprietari di armenti a questo punto festeggiavano il ritorno dei pastori e degli animali offrendo un grande pranzo per tutti gli abitanti del paese che si ritrovavano intorno alla cottóra, ovvero ai grandi calderoni dove veniva messa a bollire la carne delle pecore che si erano azzoppate durante il viaggio di ritorno o che ormai erano giunte alla fine della loro carriera produttiva. La carne quindi era di animali maturi di razza Sopravvissana, fino a qualche decennio fa, l'unica razza allevata nella zona del Salto Cicolano, in provincia di Rieti. Una descrizione della ricetta e della festa si ritrova nella satira tramessa oralmente dal pastore Berardino Cesarini e raccolta nei primi anni '70 dalla Pro Loco di Fiamignano, e che prende il titolo proprio dal nome del piatto.





PIZZICOTTI ALLA LISCIANARA

Territorio interessato alla produzione
Rieti (RI)

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO I Pizzicotti alla liscianara nascono dall'impasto del pane casareccio ottenuto dalla farina tipo 00, lievito madre o lievito di birra e acqua, conditi con una salsa aromatica a base di aglio, olio, peperoncino, pomodoro, maggiorana (chiamata "la persa" in dialetto locale) e timo q.b.; sono proprio queste spezie a conferire con il loro profumo un sapore inconfondibile. I Pizzicotti alla liscianara sono una vera e propria pasta alimentare di forma tondeggiante e leggermente schiacciata, ottenuti "pizzicando" l'impasto del pane e buttando i pezzetti di pasta, i pizzicotti, direttamente in acqua bollente senza far passare troppo tempo da quando l'impasto del pane viene lasciato a lievitare: i pizzicotti alla liscianara infatti non devono riposare o lievitare. Alla cottura mantengono un'ottima consistenza, durezza e compattezza.

METODO DI PRODUZIONE Pizzicotti: si parte dalla preparazione dell'impasto del pane a base di farina tipo 00, acqua, lievito madre (come da uso locale) o lievito di birra (nei tempi più recenti). Il lievito madre viene rinfrescato e rinnovato ogni volta che si prepara il pane aggiungendo acqua tiepida e farina, da cui poi si recupera sempre una porzione di lievito da utilizzare in altri momenti. L'impasto del pane, duro, compatto e liscio viene lasciato lievitare per alcune ore: 10-12 ore con il lievito naturale; 3-4 ore con il lievito di birra. Una volta lievitato, una porzione più o meno grande dell'impasto viene utilizzato per fare il pane e la parte rimanente è destinata proprio ai pizzicotti, ovvero piccoli pezzetti di impasto staccati con le dita, leggermente schiacciati e cotti in acqua bollente. Il tempo di cottura ha una durata variabile in quanto termina nel momento in cui l'ultimo pizzicotto viene buttato in acqua. A tal proposito c'è un detto locale che recita così: "il primo aspetta l'ultimo!". Significa che, anche se passa molto tempo tra i primi pizzicotti e gli ultimi, i primi non scuociono e gli ultimi risultano comunque cotti alla perfezione. Per la salsa: il condimento consiste in una salsa a base di aglio, olio, peperoncino, pomodoro, maggiorana (chiamata "la persa" in dialetto locale) e timo q.b. Si soffrigge l'olio e l'aglio che poi viene tolto; si aggiungono le spezie e subito il pomodoro. La salsa deve cuocere 2-3 ore.

CENNI STORICI Il Pizzicotto alla liscianara è un prodotto della cultura contadina reatina, in particolare di Lisciano di Rieti. Era tradizionalmente preparato in occasione della panificazione, quando il pane veniva impastato a casa e lasciato lievitare anche più di 12 ore, dalla sera alla mattina. Nell'attesa della lunga lievitazione del pane, le donne dovevano pensare al pranzo o alla cena e per accelerare i tempi, pizzicavano con le dita l'impasto staccandone dei pezzetti, da cui il nome "pizzicotti", che poi buttavano direttamente nell'acqua bollente. La cottura ha una durata variabile e la gente del posto usa farla terminare quando l'ultimo pizzicotto viene buttato in acqua. A tal proposito c'è un detto locale che recita così: "il primo aspetta l'ultimo!", ovvero che, anche se tra i primi pizzicotti e gli ultimi passa un po' di tempo, i primi non scuociono e gli ultimi risultano comunque cotti alla perfezione. Le fonti che raccontano la storia dei Pizzicotti sono tante: fotografie, atti amministrativi, articoli di giornale che attestano la produzione dei Pizzicotti alla liscianara da più di 25 anni. Anticipata dalle cene sociali inaugurate a Lisciano già dal 1993, la Sagra dei Pizzicotti alla liscianara è stata istituita nel 2000 e si svolge ogni estate (nei mesi di luglio, agosto o settembre) nella frazione del comune di Rieti.



RAVIOLI DOLCI CON L'ALCHERMES DI CASTELCHIODATO

Territorio interessato alla produzione
Castelchiodato, Mentana (RM)

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO Raviolo di forma rettangolare, ovale o a mezza luna, che si caratterizza per la grandezza (variabile da 5x10 cm; 10x15 cm), e per l'impiego di ingredienti dolci (come l'alchermes, e lo zucchero semolato) e salati (ricotta, bietola o spinaci). Sapore agrodolce e leggermente alcolico generalmente conditi con ragù, parmigiano o salsa di pomodoro.

METODO DI PRODUZIONE Si prepara la sfoglia a base di farina tipo 00 e uova intera e una volta pronta (impasto omogeneo e compatto) e fatta riposare per circa 30 minuti, si prepara la "pizzélla", ovvero si stende la pasta su un ripiano di legno (spianatoia) con un mattarello o a macchina, fino a ottenere una sfoglia di circa 2 mm. La farcitura interna è abbastanza abbondante ed è a base di ricotta ovina calda, uova intere, spinaci o bieta cotti e tagliati fini fini, alchermes. La dose è sempre a occhio ma la ricotta, che ha assunto il colore rosa, deve prevalere sulla verdura. Il composto omogeneo va lasciato riposare per qualche minuto. Una volta pronto il ripieno, si procede con la farcitura con due cucchiai di prodotto. Si ripiega la sfoglia su se stessa formando la mezza luna, l'ovale o il rettangolo. I ravioli vengono sigillati chiudendo le estremità con i rebbi di una forchetta. La cottura avviene in acqua bollente abbondante. Una volta scolati, i ravioli sono conditi con il ragù di carne e formaggio grattugiato, o salsa di pomodoro.

CENNI STORICI Castelchiodato (frazione di Mentana), il cui nome deriva da "Castrum Deodati", ha origini antiche, forse di epoca romana (identificato da alcuni con l'antica Ameriola) una storia segnata dalle invasioni germaniche e poi dalla dominazione di grandi famiglie feudali. La cucina locale è spesso legata a una tradizione contadina, caratterizzata da sapori robusti ottenuti dai prodotti del territorio Sabino (come funghi, cacciagione), i dolci tipici come i Ciammellitti con l'alchermes e i famosi Ravioli dolci e salati. Ricche sono le testimonianze raccolte su questi ravioli "che si fanno solo a Castelchiodato!". La loro preparazione, tramandata dalle nonne, avviene soprattutto nei momenti di festa passati in famiglia dove affiorano gioiosi ricordi perché fin dal passato è usanza fare una sfida tra fratelli e parenti, a chi mangia più ravioli; impresa alquanto ardua vista la grandezza e il ricco condimento. I Ravioli dolci con l'alchermes sono stati presentati da nonna Gemma al gambero rosso:
https://gamberorosso.tv/video/nonna-gemma/



RECOLATURA DI LENTICCHIE DI RASCINO

LEGAME CON
LA BIODIVERSITÀ

Territorio interessato alla produzione
Fiamignano, Petrella Salto (RI)

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO La Recolatura di lenticchie è un piatto di recupero tipico della cultura pastorale e contadina di alcuni comuni del Cicolano. La ricetta è semplicissima così come gli ingredienti: pane raffermo o tostato, bagnato con l'acqua di cottura di lenticchie lessate in acqua salata; spolverata di pepe, un filo di olio extravergine di oliva a crudo. Nonostante l'essenzialità degli ingredienti, il sapore dell'acqua di cottura è merito della varietà di lenticchia coltivata sull'altopiano di Rascino, a circa 1200 metri di altitudine. Questa varietà locale a rischio di erosione genetica è patrimonio della biodiversità agricola e alimentare del Lazio (tutelata dalla LR 15/2000 e iscritta al Registro Volontario Regionale). Si distingue per essere una lenticchia di piccolissime dimensioni (microsperma), dal colore eterogeneo che può variare dal rossiccio al marrone chiaro o scuro, ricca di proprietà organolettiche, sapida e veloce da cuocere.

METODO DI PRODUZIONE La ricetta della Recolatura si compone di pochissimi ingredienti: Lenticchie di Rascino, sale grosso da cucina, olio evo, pepe, pane raffermo o tostato. Le Lenticchie di Rascino non hanno bisogno di ammollo, per cui si possono mettere direttamente in una pentola insieme alla giusta quantità di acqua fredda (orientativamente per 4 persone ci vogliono 2 litri d'acqua per 150 gr. di prodotto).
Una volta raggiunto il bollore, si aggiunge sale e si tengono in cottura per circa 30 muniti a fuoco basso, con la premura di non far scuocere le lenticchie. Se desiderato, si può insaporire l'acqua di cottura con l'aggiunta di una costa di sedano, carota intera o a pezzi e 2 spicchi d'aglio interi così da poterli rimuovere facilmente. Intanto in un piatto fondo o in una terrina si preparano alcune fette non stroppo sottili di pane raffermo o tostato. Quando le lenticchie sono pronte, con il mestolo si raccoglie l'acqua di cottura, ovvero la "recolatura", che andrà cosparsa abbondantemente sul pane, in modo tale da farla assorbire per bene. Condire con un pizzico di pepe nero e un filo d'olio evo a crudo. Si mangia con il cucchiaio.
La ricetta è nata dalla necessità di non sprecare nulla, dall'acqua di cottura al pane indurito, per questo non è prevista l'aggiunta delle lenticchie che venivano consumate come secondo piatto o in un altro momento. Oggi che il bisogno non è più così stringente, una mestolata di lenticchie può aggiungere consistenza, ma il sapore del piatto è tutto nell'acqua!

CENNI STORICI La Recolatura è ancora oggi un piatto di consumo familiare in uso presso le case degli abitanti di Fiamignano e dei comuni limitrofi ed è strettamente legato alla produzione della Lenticchia di Rascino.
Le prime testimonianze bibliografiche della coltivazione di lenticchie in queste zone risalgono ai primi decenni del XIX secolo, ma probabilmente affonda le radici in tempi più remoti. Ad ogni modo, la Lenticchia di Rascino è risultata essere una varietà locale ben adattata al clima e al suolo dell'altipiano, il cui seme è stato conservato e riprodotto dai contadini locali, garantendone la sopravvivenza. (Adriani, La Lenticchia di Rascino. Storia e tradizioni di un ecotipo, 2015). La ricetta della Recolatura invece è stata raccolta e trascritta per la prima volta nel 1971 quando la Pro Loco di Fiamignano ha iniziato a valorizzarla proponendola agli ospiti sin dalla prima Sagra della Lenticchia di Rascino, che ha superato le cinquanta edizioni.



SAGNE E FAGIOLI DI ARNARA

LEGAME CON
LA BIODIVERSITÀ

Territorio interessato alla produzione
Arnara (FR)

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO Tre semplici ingredienti per fare le sagne: farina tipo 0, acqua e uova. Pomodoro, fagiolo cannellino di Atina DOP, fagioli borlotti, macinato misto (bovino e suino), cotica, salsiccia, sedano, cipolla e carote, per fare il tradizionale, gustoso e ricco sugo, per le sagne. Le sagne sono una pasta fresca ottenuta da un impasto lavorato interamente a mano e tagliata a mano "a coda di rondine" in modo da formare dei maltagliati spessi 5 mm circa. Il colore è tendenzialmente scuro per il tipo di farina usata e le uova.

METODO DI PRODUZIONE Per le sagne: si impastano farina tipo 0, uova intere (2 uova ogni kg di farina) e acqua. Si dispone la farina a fontana, dove al centro si ripongono le uova intere che devono essere sbattute energicamente, raccogliendo man mano la farina. Si aggiunge l'acqua fino a incorporare tutta la farina. L'impasto si lavora a mano fin quando non ha una consistenza compatta e omogenea. Dalla massa principale (di circa 6 kg) si formano poi dei panetti che vengono stesi con il mattarello di legno sulla spianatoia di legno fino a ottenere una sfoglia più o meno sottile. La sfoglia viene poi arrotolata su se stessa e tagliata "a coda di rondine" per dare forma alle tradizionali sagne. Le sagne vengono stese su tavole di legno e fatte riposare e asciugare per circa 2 ore, in un ambiente fresco, asciutto e arieggiato. A questo punto sono pronte per la cottura e per essere condite con il sugo di fagioli.
Per il sugo a base di fagioli: si parte dal soffritto con l'olio extravergine, la cipolla, sedano e carota; si aggiungono il macinato misto di bovino e suino, la salsiccia e i fagioli. Poi si aggiungono le cotiche precedentemente bollite. Il sugo deve cuocere per 4-5 ore e comunque fin quando non è sufficientemente ristretto.

CENNI STORICI La storia delle Sagne e fagioli di Arnara ha origine contadina che permetteva di rifocillarsi dopo il duro lavoro nei campi: le donne si apprestavano a portare il piatto di sagne con il cesto in testa, che poi servivano su vassoi di legno chiamati scife. Fin dal passato, le sagne e fagioli sono stati un piatto profondamente presente e radicato nella cultura di Arnara, tanto che 40 anni fa un gruppo di amici ha pensato bene di dare vita alla prima Sagra delle sagne e fagioli di Arnara con l'obiettivo sia di far conoscere il loro gustoso piatto ma soprattutto di non perdere una preziosa tradizione gastronomica. La tradizione delle Sagne e fagioli di Arnara è documentata da numerose fotografie, atti amministrativi, testimonianze orali. La Sagra dedicata a questo piatto si festeggia ogni estate (nei mesi di luglio, agosto o settembre) dal 1981.





SFRITTU E CACIU

Territorio interessato alla produzione
Fiamignano e frazioni (RI)

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO Piatto a base di pasta corta (cannolicchi o ditali), guanciale, aglio, pecorino stagionato e pepe. Preparazione veloce, ma molto saporita, in cui la presenza dell'aglio esalta sorprendentemente il sapore del guanciale e del pecorino stagionato.

METODO DI PRODUZIONE Gli ingredienti principali sono: guanciale stagionato almeno 60 giorni, orientativamente una fetta a persona; pasta corta di semola di grano duro (ditalini o cannolicchi); aglio schiacciato; olio evo; abbondante pecorino stagionato (3-6 mesi). Si mette a scaldare l'acqua per la pasta, e mentre si aspetta il bollore, si taglia il guanciale a cubetti. Una volta ridotto a pezzetti, il guanciale viene messo in una padella con l'aglio schiacciato e si fa rosolare nel suo grasso fin quando non si indora. Scolata la pasta, si ripassa nel guanciale per far assorbire il condimento e si spolvera con abbondante pecorino grattugiato mescolato al pepe nero. Ricorda la Gricia, ma al contrario di questa, gli ingredienti non sono ridotti in crema e la pasta usata è corta e si mangia con il cucchiaio.

CENNI STORICI Era un piatto che cucinavano i pastori quando si trovavano nei casaletti sull'Altopiano di Rascino, oppure nei ricoveri o negli stazzi in periodo di transumanza. La preparazione del condimento era a base di ingredienti capaci di conservarsi a lungo e frutto di produzioni domestiche, ovvero il pecorino ottenuto dal latte di pecora e il guanciale ricavato dal maiale allevato in casa. La pasta invece era secca, di semola di grano duro, per cui non c'era bisogno di lavorare l'impasto a mano. In questa zona del Reatino la pasta secca era nota da diversi secoli in quanto parte integrante del Regno di Napoli e delle due Sicilie. Tra Rieti e Antrodoco oltretutto già all'inizio del Novecento si contavano diversi stabilimenti per la produzione di pasta, grazie alla qualità dei frumenti locali e alla ricchezza d'acqua.
Sfrittu e caciu era un piatto veloce da preparare, pronto nel tempo in cui si cuoceva la pasta, che univa la praticità al gusto e alla sostanza.





SAGNOZZI DI RIOFREDDO

Territorio interessato alla produzione
Riofreddo (RM)

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO Piatto di tradizione contadina realizzato con pochi ingredienti ma estremamente gustoso. La pasta fresca viene preparata con acqua tiepida, farina di grano tenero tipo 0 (preferibilmente macinata a pietra) e farina di semola. Si usa condire con un sugo di pomodoro, aglio e sedano. Talvolta, per "rafforzare" l'impasto, si aggiunge l'uovo. 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.

METODO DI PRODUZIONE Si prepara la 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 a ottenere un omogeneo, liscio, compatto e abbastanza sodo. Si lascia riposare per circa 30 minuti sul tagliere di legno e poi si stende con il mattarello di legno fino a che non diventa liscio e spesso 2-3 mm; dall'impasto arrotolato su se stesso si ricavano strisce di pasta grossolana e lunga che successivamente si devono aprire con le mani per ripassarle con la farina di semola per evitare che si attacchino tra loro. Il sugo usato per condire i Sagnozzi di Riofreddo è a base di sedano tagliato a cubetti e poi soffritto nell'olio extravergine di oliva, aglio e 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 e insaporiti con formaggio pecorino.

CENNI STORICI 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 e 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. Il paese è immerso in un territorio in prevalenza montuoso in cui si praticava la coltivazione di farro e frumento su piccoli appezzamenti. Oggi l'agricoltura non è più l'attività principale per molti riofreddani che comunque continuano a coltivare e amare il loro piccolo appezzamento di terra. Tra i primi piatti apprezzati dalla comunità locale, insieme alle "sagne" (fettuccine) e alla polenta, ci sono i Sagnozzi conditi con il sugo di "sellaro e pommidoro", ovvero sedano e pomodoro. I Sagnozzi sono un piatto antico, la cui preparazione si lega alla coltivazione del frumento e di altri cereali, da cui le famiglie contadine ottenevano farine integrali e poco raffinate, ma necessarie per la produzione del pane e dei Sagnozzi. Questo piatto ogni è diventato noto a tutti per via della Sagra dei Sagnozzi, organizzata oggi anno dall'Associazione Pro Loco di Riofreddo, e dai ristoranti del posto che propongono i Sagnozzi di Riofreddo nel loro menù.





STRINGOZZI ASPRESI

Territorio interessato alla produzione
Casperia (RI)

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO Gli Stringozzi aspresi sono una tipica pasta fresca lunga dalla forma irregolare, preparata con acqua, farina e/o semola di grano duro, eventualmente con l'aggiunta di uovo e sale. L'impasto viene lavorato a mano fino a diventare omogeneo, liscio e compatto e poi lavorato a matassa. Si usa condirli con un sugo a base di carne di maiale e una spolverata di pecorino.

METODO DI PRODUZIONE Farina 00 e/o semola di grano duro, eventualmente uova (1 uovo ogni kg di farina), sale e acqua: sono gli ingredienti che compongono l'impasto per ottenere gli stringozzi, lavorati a mano o con l'impastatrice meccanica per il tempo necessario a ottenere un impasto di consistenza dura, compatta e omogenea. Importante è aggiungere l'acqua gradualmente al fine di far amalgamare bene tutti gli ingredienti. Preparato l'impasto, si procede con la lavorazione a mano o con la sfogliatrice fino a che la sfoglia non sia liscia e spessa circa 4 mm e poi con la taglierina per ottenere listarelle larghe circa 4-5 mm. Le listarelle raccolte in matassa vengono poi schiacciate e pressate, dando alla pasta un aspetto irregolare e arricciato. La cottura degli stringozzi deve avvenire in abbondante acqua salata e bisogna star pronti a ripescarli nel momento esatto in cui vengono a galla. Si condiscono con sughi a base di pomodoro e carne di maiale ma anche in bianco, come al cacio e pepe o alla gricia.

CENNI STORICI Piatto dalle origini antiche e poco note, anche per la molteplicità dei nomi, contaminato com'è dall'imprecisione propria della lingua parlata e dall'uso consuetudinario di alcuni termini piuttosto che di altri a seconda dell'area geografica. Si tratta di un tipo di pasta fresca, rustica e grossolana, la cui bontà sta proprio nella ruvidezza della sua composizione. Le fonti concordano sulle origini povere di questo piatto, una pasta lunga a sezione rettangolare molto diffusa nel Centro Italia, di origine umbra, con un impasto di acqua e farina di grano tenero, senza uovo, poi lavorato a mano formando un unico grande cerchio che poi viene raccolto in una matassa, cotto e infine condito in vari modi. Ciò che fa la differenza è però la forma che assume: molto simile a quella delle stringhe delle scarpe un tempo fatte di tenace cuoio arricciato; da qui sarebbe derivato il nome "stringozzo" con tutte le sue varianti locali. Dal 1983, a Casperia si svolge tutti gli anni nel primo fine settimana d'agosto la sagra "dei Stringozzi".





ZUPPA DI CAVOLETTI E BACCALA' DI VELLETRI

Territorio interessato alla produzione
Velletri (RM)

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO Piatto invernale, fortemente legato alla tradizione contadina: la Zuppa di Velletri ha come ingrediente principale il cavolo nero, chiamato localmente "cavoletto", verdura autunno-vernina caratterizzata da foglie spesse e nervate di colore verde scuro, tendente al bluastro. Grazie al suo sapore intenso, il cavoletto nero si sposa bene con gli altri ingredienti: baccalà, patate, pomodorini, fette di pane casereccio raffermo abbrustolito, olio extravergine d'oliva, cipolla, sale e pepe.

METODO DI PRODUZIONE Tagliare a pezzi grossi il baccalà e farlo bollire per cinque minuti per eliminare gran parte del sale e scolarlo. In una pentola far bollire con 4 o 5 litri d'acqua i cavoletti, le patate tagliate a pezzi grossi, i pomodorini, la cipolla e il baccalà per circa 40 minuti. Aggiungere sale se necessario. Adagiare le fette di pane abbrustolito nel piatto e bagnarle con il liquido di cottura della zuppa, scolare l'eccesso e distribuire sul pane bagnato gli ingredienti della zuppa (baccalà, cavoletti e patate). Condire con olio extravergine di oliva e pepe.

CENNI STORICI Questo piatto si compone di umili prodotti provenienti dagli orti familiari e rimanda alle preparazioni semplici e nutrienti legate alla cucina contadina. Nell'immediato dopoguerra, con il ritorno dei contadini dal fronte si avviò la ripresa delle attività agricole nelle campagne veliterne segnate profondamente dalle ferite causate dal conflitto e dalla grande miseria che aveva portato con sé. Il bisogno e le privazioni costrinsero i contadini a ingegnarsi per assicurare a sé e alla propria famiglia almeno un pasto giornaliero, spingendoli a raccogliere tutto quello che la terra offriva per far fronte alla fame. Così la potatura delle viti offriva i fascetti (le 'matticelle') per la cottura del pane e per il fuoco della cucina; tra i filari delle vigne, che pure producevano uva e quindi vino, venivano piantati fave e carciofi; gli olivi garantivano la produzione di olio; le erbe spontanee (cicorie) crude o cotte fornivano contorni, e così via. Tra gli ortaggi, il cavolo nero (cavoletto), produzione tipica del territorio nel periodo autunnale, cresceva e cresce ancora rigoglioso nelle campagne. Ricordano gli anziani abitanti di Velletri che, in questo periodo dell'anno, i contadini si recavano di buon mattino al lavoro nei campi: lavoro eseguito interamente con la forza delle braccia e con pochi attrezzi rudimentali. Le donne raccoglievano i cavoletti dal terreno e li cuocevano insieme a patate e baccalà e con questa zuppa bagnavano il pane raffermo, aggiungendo un filo d'olio. Questo era l'unico pasto consumato dai contadini durante il giorno. Da allora, questo umile grande piatto è entrato a pieno titolo a far parte della tradizione culinaria veliterna, pur annoverando fra i suoi ingredienti un elemento estraneo al territorio, come il baccalà. Si trattava tuttavia di un alimento dal costo molto contenuto, capace nel contempo di fornire un valido nutrimento per le genti. Motivo per cui è divenuto parte integrante della Zuppa di cavoletti velletrana.





ZUPPA DI PESCE DI CIVITAVECCHIA

Territorio interessato alla produzione
Civitavecchia (RM)

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO LaZuppa di pesce è il piatto tradizionale di Civitavecchia di pura vocazione marinara, sempre molto apprezzato e ricercato dai turisti di passaggio e dai romani nella domenicale passeggiata fuori porta. Un piatto ricco di ingredienti pregiati che richiama il profumo e sapore del mare grazie alla ricca varietà di pesci, pescati localmente e in base alla stagione, che vanno a costituire la famosa zuppa di pesce: dai pesci di scoglio (scorfano, cappone, sarago, San Pietro, palombi, cernia, triglie, gallinella, gronco ecc), ai crostacei (cicale di mare, granchi, pannocchie, gamberi, ecc.), ai molluschi (seppie, cozze, moscardini, polpo ecc). I vari pesci, inseriti man mano e in tempi differenti in base alla grandezza e ai tempi di cottura, vengono fatti cuocere a fuoco lento in un brodetto a base di pomodoro, aglio, olio, peperoncino, prezzemolo e un po' di vino bianco. A cottura terminata, la Zuppa di pesce di Civitavecchia viene servita con crostini o fette di pane tostato, tradizionalmente quello di Allumiere.

METODO DI PRODUZIONE La Zuppa di pesce di Civitavecchia segue un procedimento e una ricetta tradizionale ma il tipo di pesce che andrà a comporre il piatto del giorno dipende sempre dal pescato, fresco e locale. I tipi di pesci impiegati sono: scorfano, o cappone (chiamato localmente "bocca in capo"), lucerca o pesce prete, gallinella (chiamato localmente "coccio"), pesce palombo, fraolino (pagello fragolino), razza o arzilla, tordo ocellato (o "lappera"), gronco, rana pescatrice o coda di rospo, murici di mare (o "sconciglie"), tracina, cozze, vongole, polpo di scoglio, canocchie o "spannorchie", saraghello, seppie. Tutto il pesce viene pulito, privato delle interiora e squamato. Tagliato in tranci se troppo grande o lasciato intero in modo da conferire un sapore più ricco e di mare. Si prepara un soffritto a base di aglio, olio extravergine di oliva, peperoncino, 1 bicchiere di vino bianco secco e brodo di pesce (fumetto). Si fa prendere il bollore e si inizia ad aggiungere i pesci partendo da quelli più grandi, messi interi o tagliati in tranci, i polpi, i pesci di media grandezza e poi quelli con la carne più delicata e tenera, come per esempio, il sarago o il "fraolino". Si procede aggiungendo le sparnocchie, cozze e vongole. La cottura varia da 20 a 30 minuti in base alla grandezza del pescato utilizzato.

CENNI STORICI Chiamata in passato "mazzumaja" (ovvero pesce misto di taglia minuta), celebrata e descritta in moltissime testate giornalistiche locali e non (tra cui citiamo Il Messaggero del 1965; Centro di iniziativa Giovanni Marcora, Civitavecchia in punta di forchetta. Quarantadue ricette della tradizione popolare, 1990), siti web, e riviste specialistiche di cucina) la Zuppa di pesce di Civitavecchia è senza dubbio un piatto secolare che nasceva dalla necessità non sprecare il pesce invenduto al mercato, rappresentato soprattutto dai piccoli pesci di paranza. Racconta lo storico locale Carlo De Paolis che "quando la città faceva parte dello Stato pontificio non di rado i papi venivano a mangiarsi una buona zuppa. Per loro ovviamente pesce di prima qualità, per il popolo invece la realtà era ben diversa".
Non a caso la zuppa nasce come piatto povero. Si narra che nei periodi più bui della storia di Civitavecchia, ovvero quelli delle dominazioni straniere, la gente si accontentasse del pesce di scarto dal quale però si ricavava un gustosissimo brodetto. I ristoranti storici di Civitavecchia come la Trattoria del Gobbo del 1857, Sora Maria dal 1885, Villa dei Principi dal 1960, l'hanno sempre avuta nel loro menù e ne conservano traccia nei registri contabili dei loro ristoranti, almeno dai primi anni '60.
Da non dimenticare lo storico film "Sorpasso", di Dino Risi, del 1962, che vede due giovani attori Vittorio Gassman e Jean-Louis Trintignant arrivare in auto a Civitavecchia dove i due protagonisti ordinano e mangiano proprio la zuppa di pesce al ristorante Mentana sul lungomare cittadino (https://www.sevenblog.it/ricetta-zuppa-di-pesce-de-il-sorpasso/). Per questo piatto non esiste una ricetta fissa, perché tutto dipende da quello che offre il mare, ma è bene ricordare che nel 2000 alcuni rappresentanti della sezione di Civitavecchia dell'Accademia Italiana della Cucina (fondata a Milano nel 1953) hanno "codificato gli ingredienti e le caratteristiche della Zuppa di pesce di Civitavecchia [...] perché in ogni opportuna sede ne vanga fatto un buon uso". Oggi è un piatto prelibato e ricercato ma senza dubbio nel corso dei decenni, la zuppa ha mantenuto la sua anima popolare e marinara.








PREPARAZIONI DI PESCI
MOLLUSCHI E CROSTACEI E TECNICHE PARTICOLARI DI ALLEVAMENTO DEGLI STESSI

L'AGROALIMENTARE TRADIZIONALE DAI TERRITORI DEL LAZIO



ALICI MARINATE

Territorio interessato alla produzione
Fondi, Gaeta, Sperlonga (LT)

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO Le Alici marinate sono preparate con le alici della specie Engraulis encrasicolus L., pescate nel tratto di mar Tirreno che bagna la costa laziale da San Felice Circeo a Minturno fino anche a Capo Miseno in Campania. I filetti delle alici, sottoposte al processo di marinatura, assumono colore biancastro e consistenza compatta. Il sapore è sapido e leggermente acidulo. La conservazione avviene sott'olio con aggiunta di peperoncino e prezzemolo.

METODO DI PRODUZIONE La cattura delle alici avviene nella maggior parte dei casi nelle ore notturne con la tecnica del ciancialo (rete tradizionale a circuizione), l'uso della lampara e il traino pelagico (ovvero le reti trainate nella colonna d'acqua). Il periodo di pesca va dal mese di marzo al mese di settembre, periodo in cui le alici hanno raggiunto la maturità sessuale e le dimensioni corporee idonee per la pesca: lunghezza massima di 20 cm. Il prodotto fresco, giunto presso lo stabilimento di lavorazione, entro 24 ore dalla pesca, deve essere pulito attraverso l'asportazione delle viscere, della testa e delle spine e successivamente lavato con una soluzione di acqua e sale. Terminato il lavaggio si procede con la marinatura in soluzione di aceto e sale per 24 ore, mantenendo il prodotto in vasche di acciaio. A questo punto le alici possono essere asciugate, ponendole su stenditoi in acciaio per 24 ore, in cella a 15°C. Al terzo giorno le alici, marinate e asciutte, vengono condite con prezzemolo e peperoncino, invasettate e conservate sott'olio extravergine di oliva.

CENNI STORICI Ricordata negli antichi Statuti della città di Gaeta, la preparazione delle Alici marinate trova conferma in un lavoro del 1890, di Domenico Giordano, dal titolo "Ittiologia del Golfo di Gaeta" in cui si parla di "alice in bianco" riconducibile al colore che la carne di alici assume col passaggio in aceto e sale. La tecnica di conservazione in esame è molto antica e risale ai tempi dei Greci che ricorrevano alla marinatura e alla salatura del pesce per conservare il prodotto più a lungo. Ancora oggi all'occupazione primaria della pesca si affianca la tradizionale lavorazione della marinatura che, come nei tempi passati, viene affidata in prevalenza alle donne. La grande ricchezza del prodotto fresco nel mare di Gaeta è abbondantemente documentata da fonti di ogni tipo ed epoca, una fra tutte la Statistica del Regno di Napoli del 1811, voluta dal Murat, in cui si dice che in Gaeta si mangia tutto di mare, in particolare si mangiano "acciughe e sardine delle quali si è molto accresciuto il commercio". La pescosità del golfo è rappresentata anche in una veduta prospettica di Gaeta, Mola e Castel Novo, del 1578, di J. Hoefnagel, in cui vi è ritratta una grande quantità di pescherecci al largo di queste città.



ALICI SOTTOSALE DEL GOLFO DI GAETA

PAT POSSIBILITÀ DI ACCESSO ALLE DEROGHE IGIENICO SANITARIE

Territorio interessato alla produzione
Fondi, Gaeta, Sperlonga (LT)

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO Le alici, appartenenti alla specie Engraulis encrasicolus L., sono pesci migratori e gregari che transitano, dalla primavera all'autunno, in prossimità della costa laziale e delle isole ponziane e in inverno si stanziano tra i 100 e i 150 metri di profondità. Presentano un corpo affusolato con ventre rotondeggiante, dorso di colore azzurro-verde e fianchi e ventre argentei. La particolarità di questo prodotto sta nel sistema di conservazione sotto sale per alcuni mesi, il ché conferisce alla preparazione sapore e gusto e la capacità di conservarsi a lungo. Le alici sotto sale del Golfo di Gaeta sono filetti di pesce di colore variabile dal rosa al marrone chiaro, rivestiti parzialmente con la pelle argentata del pesce e di consistenza compatta e morbida.

METODO DI PRODUZIONE La cattura delle alici avviene perlopiù nelle ore notturne con il ciancialo (rete tradizionale a circuizione), l'uso della lampara e il traino pelagico (reti trainate nella colonna d'acqua). La pesca si concentra in due periodi dell'anno: marzo-giugno, ottimale per la maturazione del prodotto, grazie alle alte temperature e settembre-novembre, quando il pesce raggiunge le dimensioni maggiori e la carne è più tenera. Le alici, private della testa e delle interiora, subiscono una pre-salatura (trattamento di spurgo), finalizzata ad asciugare i liquidi in eccesso, eseguita secondo il seguente procedimento: salatura a secco con sale marino grosso per 24 h al massimo o salatura in salamoia al 10% per 24-48 ore. Segue poi la salatura vera e propria che avviene disponendo le alici sul lato o verticalmente all'interno di un contenitore di vetro o coccio. Ogni strato di pesce viene interrotto con uno di sale. Completata tale operazione, la maturazione avviene negli stessi contenitori di vetro o coccio provvisti di un disco di legno di faggio alimentare come tappo su cui poggia un peso di 2 kg circa. La maturazione si effettua in locali in cui sia possibile tenere la temperatura costante (20-25°C) per un periodo di 40-90 giorni. Il sale deve consentire una lenta maturazione delle carni e il controllo delle fermentazioni. La pressione esercitata sulle alici dai pesi deve permettere la formazione del liquido di estrazione.

CENNI STORICI Il pescato del tratto di Mar Tirreno compreso tra le Isole di Ponza e Ventotene e la costa era considerato di grande pregio fin dall'antichità: trasportato nottetempo da corrieri a cavallo sull'Appia, apriva l'asta del pesce nella Roma Imperiale. È tuttora rinomato grazie a una cucina tipica legata al mare che è una delle principali attrattive del litorale pontino. La tecnica di conservazione sotto sale delle alici risale ai Romani che, grazie alla salatura, conservavano il pesce per tutto l'inverno in caratteristici cocci, nei quali il prodotto, delicato, veniva disposto a raggiera e compattato. Ricordata negli antichi Statuti della città, la preparazione salata è confermata in un lavoro del 1890 di Domenico Giordano, dal titolo "Ittiologia del Golfo di Gaeta". Per la città fortificata di Gaeta le alici sotto sale costituivano una riserva strategica durante i numerosi assedi cui la città è stata sottoposta nel corso dei secoli.

a tavola

PUNTARELLE CON LE ALICI

Ingredienti per 4 persone: 1 kg di catalogna (puntarelle), 50 g di alici sotto sale, 1 ciuffetto di prezzemolo, 2 spicchi d'aglio sbucciati, olio extravergine di oliva, aceto di vino bianco, sale e pepe.

Procedimento: staccare le foglie dal capo centrale della puntarella, quindi privatelo delle fibre sottili superficiali aiutandovi con il coltello. Tagliare i cespi a listarelle sottili e metterle a bagno per circa 1 ora in acqua fresca in modo che si arriccino. Schiacciare in un contenitore a parte l'aglio e metà delle alici, precedentemente dissalate con acqua. Diluire la preparazione con 3 cucchiai di aceto e 3 di olio, salare, pepare ed amalgamare il tutto. Scolare bene le puntarelle e condirle con il composto ottenuto. Completare con un pizzico di prezzemolo.



ANGUILLA DEL LAGO DI BOLSENA

Territorio interessato alla produzione
Bolsena, Capodimonte, Gradoli, Grotte di Castro, Marta, Montefiascone, San Lorenzo Nuovo, Valentano (VT)

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO L'Anguilla del Lago di Bolsena appartiene alla famiglia degli Anguillidi, specie Anguilla anguilla L.; presenta taglia medio-grande e un caratteristico aspetto serpentiforme. Il corpo, anteriormente cilindrico e gradualmente più compresso verso la coda, è provvisto di una pinna dorsale e caudale molto lunga. La testa è piuttosto allungata, il muso è conico, la bocca è fornita di una dentatura uniforme. La colorazione è molto scura sul dorso, gialla o grigia sul ventre. Il maschio può raggiungere la lunghezza di 50 cm, mentre la femmina anche di oltre 1 metro e pesare fino a 6 kg. L'alimentazione viene praticata prevalentemente nelle ore notturne, affidandosi all'olfatto particolarmente sviluppato: caccia invertebrati di fondo, crostacei, molluschi, piccoli vertebrati acquatici; smette completamente di nutrirsi durante la migrazione riproduttiva. L'anguilla è una specie catadroma: si accresce in acque dolci, per poi andare a riprodursi in acqua di mare. Le carni dell'Anguilla del Lago di Bolsena sono bianche, tenere, grasse e saporite.

METODO DI PRODUZIONE Le Anguille del Lago di Bolsena sono pescate secondo due differenti metodi tradizionali: con altavelli e con filacciani. Gli altavelli sono grandi nasse composte da una serie di reti concentriche (da grande a piccola) che, lasciate in acqua per 4-5 giorni, catturano in superficie le anguille più grandi che hanno raggiunto la crescita e la maturazione sessuale. La stagione di pesca va da settembre a dicembre, mesi in cui le anguille emergono dai fondali e nuotano in superficie seguendo l'istinto innato che le porterà a percorrere le correnti fino a raggiungere il mare per riprodursi. I filacciani, invece, sono attrezzi da pesca composti da un filo principale da cui dipartono una serie di fili secondari lunghi circa 80 cm che portano all'estremità l'amo con l'esca. Questo sistema, utilizzato tra febbraio e agosto, viene posizionato nel fondo del lago con una boa di segnalazione in superficie e viene tolto giornalmente.

CENNI STORICI L'Anguilla del Lago di Bolsena è già nota ai Romani per la sua bontà, tanto che Columella, agronomo romano del 50 d.C., autore del De Re Rustica, riferisce che nei laghi di Bolsena e Cimino (oggi Lago di Vico) si allevavano, tra i vari pesci, anche le anguille. Ma questo pesce raggiunge il massimo della notorietà nel Medioevo, citato da Dante Alighieri nella Divina Commedia (Purgatorio, XXIV, 20-24): "e quella faccia di là da lui più che l'altre trapunta ebbe la santa Chiesa in le sue braccia: dal Torso fu e purga per digiuno l'anguille di Bolsena e la vernaccia". Questi versi si riferiscono a un voracissimo papa, ghiotto di anguille: Martino IV, al secolo Simon de Brion, nato nel 1220, passato alla storia più per l'appetito che per l'impegno pastorale. Per esempio, Iacopo della Lana, nel '300, riprendendo Dante, lo dipinge così: "Fu molto vizioso della gola e per le altre ghiottonerie nel mangiare ch'elli usava, faceva tòrre l'anguille dal Lago di Bolsena e quelle faceva annegare e morire nel vino alla vernaccia.". Niccolò Tommaseo, commentando il verso dantesco, cita anche un epitaffio in latino che, scolpito sulla tomba di Martino IV, così recitava: "Gioiscono le anguille perché giace qui morto colui che, quasi fossero colpevoli di morte, le scorticava". Ancora oggi a Bolsena i pescatori di anguille impiegano le barche da pesca dal tipico scafo piatto, ampio e di forma triangolare: sono imbarcazioni di origine etrusca lunghe circa 6 metri, un tempo costruite con legno di cerro e olivo.

a tavola

ANGUILLA DEL LAGO DI BOLSENA MARINATA ALL'ARANCIA

Ingredienti per 4 persone: 1 kg di anguilla, ½ l di aceto bianco, pepe nero in grani, aglio, salvia, olio extravergine di oliva, arancia

Procedimento: tagliare le anguille in pezzi di circa 5-7 cm. Soffriggere i pezzi ottenuti in una padella e mettere quindi a raffreddare. Mettere in un tegame l'aceto, il pepe, l'aglio intero, un rametto di salvia e la scorza di arancia tagliata a pezzetti. Bollire per mezz'ora e poi lasciare raffreddare. Mettere l'anguilla in un contenitore di vetro, versare l'aceto con tutti gli ingredienti di cui sopra e lasciare marinare per una settimana circa.



CALAMITA DEL LAGO DI FONDI

Territorio interessato alla produzione
Fondi (LT)

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO La Calamita del Lago di Fondi è un pesce di taglia media (300-500 g), lungo normalmente dai 20 ai 30 cm; in casi particolari può raggiungere 60 cm. Vive bene nelle acque salmastre e in quelle dolci, da cui scende al mare nel periodo della riproduzione. Il corpo è slanciato, cilindrico, compresso nella parte caudale, ricoperto da grosse scaglie. La testa è massiccia, appiattita dorsalmente a differenza di quella del cefalo comune che presenta una forma tondeggiante; la palpebra adiposa è molto ridotta, formando soltanto un sottile anello intorno all'occhio. Il corpo di colore grigio-argenteo con sottili bande cefalo-caudali più scure, il dorso è azzurro con fianchi solcati da strisce longitudinali, la parte ventrale è bianca argentea. Sull'opercolo è presente una macchia dorata a contorni indecisi, bordata sia anteriormente che posteriormente da un alone scuro; alla base della pinna pettorale è presente una macchia scura; le pinne sono grigiastre. Si alimenta di microrganismi e di ogni genere di sostanze organiche; in primavera si nutre anche di germogli teneri delle alghe. La carne del pesce si presenta tenera e di colore bianco.

METODO DI PRODUZIONE Nel Lago di Fondi la pesca di questo pesce viene, ancora oggi, praticata dalla maggior parte dei pescatori con il "barchino". Si tratta di una barca tradizionale di legno che può raggiungere velocità elevate, costruita localmente a mano, molto leggera e caratterizzata dal fondo piatto che ne permette una maggiore manovrabilità, tanto da essere spostata con un solo remo. Oltre a questa tradizionale imbarcazione vengono anche impiegati gozzi e barche più grandi. A seconda della tipologia di imbarcazione utilizzata si possono distinguere 3 tipi di pesca. La prima, "veloce con il barchino": una volta individuato il branco di pesci, la rete viene gettata e chiusa a cerchio.
I pesci tendono a dirigersi verso l'esterno del cerchio rimanendo così, intrappolati nella rete. La seconda è la "pesca pesante con il gozzo": una volta individuato il branco di pesci, la rete viene gettata e chiusa a cerchio, successivamente la rete viene tirata fuori manualmente dai pescatori, il pesce che tenta di svincolarsi finisce nella sacca; la terza è la pesca "pesante con barca": si cala la rete in acqua lasciandola per diverse ore (generalmente tutta la notte), successivamente viene tirata manualmente dai pescatori. La pesca viene effettuata tutto l'anno, sebbene i periodi migliori per quantità e qualità del prodotto siano concentrati in aprile-giugno e settembre-novembre. In quest'ultimo periodo la carne risulta essere più gustosa.

CENNI STORICI Il Lago di Fondi è uno dei pochi frammenti rimasti dell'originario paesaggio naturale della piana di Fondi dopo le bonifiche degli anni Trenta. Ha conservato un patrimonio naturale tale da essere designato Parco Naturale. La Calamita, identificata come Liza Ramada da Risso nel 1826, trova da sempre nel Lago di Fondi, collegato al mare Tirreno attraverso canali emissari e foci, il suo habitat ideale. Si tratta di un pesce migratore: la riproduzione avviene in mare, mentre l'accrescimento, fino al raggiungimento della maturità sessuale, si ha in acque interne. Dal lavoro eseguito nell'ambito del "Programma operativo 1989-1993 per lo sviluppo delle zone rurali del Lazio" risulta che nel bacino idrografico del Lago di Fondi, questa specie, detta Muggine Calamita, da cui Calamita, risulta abbondante e regolarmente distribuita, tanto da costituire una delle specie ittiche dominanti anche in relazione alla sua ampia valenza ecologica. Si parla di calamite già nella Statistica del Regno di Napoli, del 1811, voluta da Murat. Si legge a proposito del Lago di Fondi: "Vi si moltiplicano in una maniera prodigiosa tinche, cefali, calamite, latterini e una infinità di altre specie ancor nuove. Inoltrei due emissarj col quale il Lago di Fondi comunica col mare formano una circostanza favorevolissima alla generazione de' pesci". Per arrivare a tempi più recenti, sappiamo con certezza che la Cooperativa dei pescatori del Lago di Fondi nata nell'immediato secondo dopoguerra è ancora oggi attiva e specializzata in pesca di Calamite. Ulteriore prova dell'attività di pesca legata a questo pesce è costituita da una serie di fotografie degli anni '80 che ritraggono i pescatori al largo, alle prese con le reti, e altre in cui si mostra orgogliosamente il "bottino", il "riposo" con le reti in barca e il ritorno a casa. Un'altra foto datata 1979, mostra i pescatori a riva mentre dispiegano la rete in cui sono ben visibili le calamite catturate.



COREGONE DEL LAGO DI BOLSENA

Territorio interessato alla produzione
Bolsena, Capodimonte, Gradoli, Grotte di Castro, Marta, Montefiascone, San Lorenzo Nuovo, Valentano (VT)

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO Nel Lago di Bolsena, fra le varie specie ittiche, è presente una popolazione di coregoni appartenente alla specie Coregonus lavaretus. Presenta corpo slanciato, schiacciato, protetto da grosse squame cicloidi; testa piccola e bocca leggermente obliqua. Ha una colorazione argentea sul dorso con riflessi grigi, verdastri, azzurrini, più argentea sui fianchi e quasi biancastra sul ventre. Ha abitudini gregarie e si mantiene tra la superficie e poche decine di metri di profondità e in acque relativamente fresche. Nell'inverno, quando la temperatura diventa uniforme in tutti gli strati del lago e le acque superficiali si raffreddano fino a 7°C, possono portarsi alle rive per la riproduzione. Infatti la fregola detta localmente "r curzo der gorigone", ha luogo durante la stagione fredda, tra la metà di dicembre e la metà di gennaio. In questo periodo i coregoni scendono in prossimità della riva ("scènnono pe le bbasse") e compiono degli spettacolari salti fuori dall'acqua, battendosi il ventre l'uno contro l'altro. In particolare in questo periodo il coregone abbonda nelle acque territoriali delle isole Martana e Bisentina, dove la morfologia del fondale si presta ottimamente alla deposizione delle uova.

METODO DI PRODUZIONE Il Coregone del Lago di Bolsena può essere pescato durante tutto l'anno a eccezione del periodo che va dal mese di dicembre a gennaio, nel rispetto dell'epoca riproduttiva della specie. Nutrendosi quasi esclusivamente di plancton, deve essere catturato con apposite reti di parata. Le reti utilizzate dai pescatori sono le altane, localmente denominate "retòne" (a Bolsena) o "vòllere" (a Marta e Capodimonte). Le reti, messe in opera la sera a profondità comprese tra 0 e 15 m (secondo le stagioni), vengono salpate la mattina seguente, dopo essere state lasciate libere di spostarsi seguendo i moti delle correnti.

CENNI STORICI Il Coregone del Lago di Bolsena è stato introdotto nel bacino Laziale alla fine dell'800 a seguito degli interventi di ripopolamento effettuati per conto del Ministero dell'Agricoltura. Nel 1891 fu effettuata la prima semina di coregoni con l'immissione di 60.000 avannotti, ottenuti da uova acquistate presso lo stabilimento imperiale di Huningen, provenienti dal Lago di Costanza e incubate nella reale Stazione di Roma. Un'importante immissione avvenne nel 1897 a seguito di una proposta da parte del proprietario dell'Isola Bisentina, situata nel Lago di Bolsena, di utilizzare, a scopo di piscicoltura per il ripopolamento del lago, un canale rinserrabile che attraversa l'isola stessa. Fu, infatti, stabilito di immettere 50 mila avannotti nell'Isola Bisentina. L'adattamento del coregone nel Lago di Bolsena si è rivelato positivo fin dalle prime introduzioni effettuate a partire dal 1891 dal Prof. Vnciguerra. Tant'è vero che già dal 1905 Raffaele del Rosso in "Il Pesce e peschiere Antiche e Moderne nell'Etruria marittima" scriveva: "E alla temperatura sempre bassa delle sue acque profonde, indispensabile per la vita dei più bei salmonidi, che il Lago di Bolsena, deve l'essersi potuto arricchire delli splendidi coregoni bianchi che, durante un decennio e in numero circa di un milione, vi immise il Prof. Decio Vinciguerra per conto dello Stato".

a tavola

FILETTI DI COREGONE CON VERDURE

Ingredienti per 4 persone: 2 coregoni del Lago di Bolsena da 300 g, 1 cipolla bionda, 2 zucchine, 1 gambo di sedano, 1 pomodoro maturo, ½ bicchiere di vino bianco, olio extravergine di oliva, qualche fogliolina di basilico, sale e pepe.
Procedimento: lavare il pesce e dividerlo in 4 filetti. Riscaldare l'olio in una padella e far rosolare da entrambi i lati i filetti; bagnare con il vino bianco, salare e spolverare con un po' di pepe. Quando il vino è evaporato togliere i filetti di coregone ed aggiungere le verdure: cipolla e sedano tritati, zucchine tagliate a striscioline, pomodoro senza buccia e tagliato a dadini, e basilico. Terminata la cottura delle verdure riprendere i filetti di coregone, sistemarli su un piatto di portata e completare il piatto con le verdure.



COREGONE DEL LAGO DI BRACCIANO

Territorio interessato alla produzione
Anguillara Sabazia, Bracciano, Trevignano Romano (RM)

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO Nel Lago di Bracciano è presente una popolazione di coregoni appartenenti all'ordine Salmoniformes, famiglia Salmonidae, inserita nel più ampio gruppo dei Teleostei (pesci ossei) sottofamiglia Coregoninae, genere Coregonus e specie Coregonus lavaretus (Linnaeus, 1758). Il Coregone del Lago di Bracciano, dallo spiccato grado di socialità in quanto vive in banchi relativamente numerosi, è un pesce di media taglia, con corpo affusolato e lateralmente piuttosto compresso (tipico del genere a cui appartiene), testa piccola e appuntita. La bocca, in posizione infero-mediana, è di ridotte dimensioni e i denti sono quasi del tutto assenti. Tale particolarità è in relazione con il regime alimentare del coregone che si nutre prevalentemente di crostacei planctonici, che filtra con le spine poste sul margine delle arcate branchiali. La colorazione del corpo è sostanzialmente argentea: il dorso è argentato con riflessi bruno-verdastri, i fianchi sono argentati e il ventre presenta una tonalità argentea talmente chiara da risultare bianco.

METODO DI PRODUZIONE Le acque del Lago di Bracciano sono particolarmente ricche di pesci, fra cui il Coregone che può essere pescato tutto l'anno ad eccezione del periodo che va dal mese di gennaio a febbraio, nel rispetto dell'epoca riproduttiva. In inverno, quando la temperatura diventa uniforme in tutti gli strati del lago e le acque superficiali si raffreddano fino a 7°C, i coregoni possono portarsi alle rive per la riproduzione, compiendo spettacolari salti fuori dell'acqua e battendosi il ventre l'uno contro l'altro. In ottobre/dicembre, con il progressivo attenuarsi della stratificazione termica, si distribuiscono verticalmente dalla superficie fin oltre i 20 m di profondità. La pesca, attuata dai pescatori locali viene praticata con l'ausilio di reti denominate Altane, localmente dette "retone" o "vòllere" che vengono messe in opera la sera e salpate la mattina seguente.

CENNI STORICI Nel 1895-96 si procede alla prima introduzione di coregoni nel Lago di Bracciano con l'immissione di 60.000 avannotti, ottenuti da uova acquistate presso lo stabilimento imperiale di Huningen, provenienti dal Lago di Costanza e incubate nella reale Stazione di Roma. Si tratta di azioni legate agli interventi di ripopolamento effettuati per conto del Ministero dell'Agricoltura. I tecnici responsabili delle operazioni di ripopolamento, non avendo notizie di catture di coregone da parte dei pescatori, ritennero questi primi tentativi negativi. Ma secondo il Prof. Vinciguerra la realtà è ben altra. Il Vinciguerra infatti affermava: "I Pescatori fanno il possibile per nascondere il risultato delle immissioni, o spinti dal timore che queste possano essere argomento di tasse, e, per lo meno di restrizioni nella libertà della pesca, serbavano persino con i loro parenti il più scrupoloso segreto intorno alle catture dei coregoni, che non portavano neppure in paese, ma cuocevano e mangiavano sulle rive del lago stesso". All'inizio del '900 si costruiscono in prossimità del Lago di Bracciano, dove venivano catturati i riproduttori, due tra i primi incubatoi per l'allevamento artificiale di uova e avannotti di coregone. Il successo dell'adattamento del coregone nel lago si rivela già nel 1928, quando le statistiche di pesca stimano una produzione di 300 quintali all'anno.

a tavola

SPAGHETTI AL PROFUMO DI LAGO

Ingredienti: 500 g spaghetti; 1 Coregone del Lago di Bracciano (150 g circa), 1 filetto di luccio (150 g circa) , 150 g gamberi di fiume; 2 agli, prezzemolo, 1 bicchiere di vino bianco, 150 g di pomodoro cigliegino, 4 cucchiai di olio extravergine d'oliva, sale q.b, ½ peperoncino, formaggio parmigiano.

Procedimento: previa pulizia di tutto il pesce, versare, in una padella fonda, l'olio, gli spicchi d'aglio, un po' di prezzemolo, il peperoncino ed il sale. Rosolare per circa 2 minuti; aggiungere il pesce e i gamberi e dopo qualche minuto aggiungere il bicchiere di vino. Far evaporare. Cuocere a fuoco lento per 15-20' senza far asciugare eccessivamente e spezzettare il pesce aiutandosi con un mestolo. Aggiungere i pomodorini e spengere il fuoco. Scolare la pasta e versare nella padella, aggiungere una manciata di parmigiano grattato. Servite completando il piatto con il prezzemolo rimasto.



LATTARINO DEL LAGO DI BRACCIANO

Territorio interessato alla produzione
Anguillara Sabazia, Bracciano, Trevignano Romano (RM)

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO Il lattarino, appartenente alla famiglia delle Atherinidae, specie Atherina boyeri-risso (1812), è un pesce di piccole dimensioni che al massimo raggiunge 5-12 cm in età adulta. Il corpo slanciato, di colore bianco-argenteo, è percorso lungo i fianchi, in corrispondenza della IV e V fila di scaglie, da una striscia di colore argento chiaro. Sono presenti due brevi pinne dorsali. Il lattarino vive in banchi, anche numerosi, nelle acque dolci del Lago di Bracciano e si alimenta di invertebrati planctonici, in particolare zooplancton.

METODO DI PRODUZIONE La pesca del lattarino nel Lago di Bracciano avviene a partire dal mese di maggio e si protrae per tutto l'anno, a esclusione del periodo che va da agosto a settembre; tale periodo coincide con la fase riproduttiva. Le metodologie e le attrezzature utilizzate per la pesca sono differenti a seconda del periodo; in ogni caso le reti vengono calate la sera e salpate al mattino seguente. Nel mese di maggio la pesca avviene alla profondità di 4-5 metri con reti denominate "retino" alte 4-5 metri e provviste di pesi all'estremità, immerse nell'acqua e di galleggianti in superficie; le maglie sono larghe 7-8 mm. Nei mesi di giugno e luglio la rete impiegata è il "martavello", chiamato localmente "cucullo", che viene ancorata sul fondale del lago, alla profondità di 50-60 m. Da queste reti ogni mattina viene asportato il pesce e dopo 3-4 giorni le stesse vengono salpate, lavate, asciugate e riposte in acqua per altri 3-4 giorni. Per la riproduzione, il lattarino depone a più riprese, a distanza di pochi giorni, circa 600 uova per femmina. Le uova misurano circa 2 mm di diametro, sono di colore giallo e possiedono delle protuberanze filiformi con le quali si fissano alle pietre. Le larve sgusciano dopo circa 30 giorni.

CENNI STORICI Il Lattarino è un pesce autoctono del Lago di Bracciano. Anche se le prime testimonianze giunte a noi risalgono al 1836, abbiamo ragione di ritenere che le sue origini siano ben più remote. Si ha notizia della sua esistenza attraverso la raccolta delle memorie storiche dei paesi che si affacciano sul lago, raccolte da un sacerdote, Paolo Bondi. Questi cita tra i vari pesci, di cui dice essere ricco il Lago Sabatino (Bracciano), proprio il lattarino. Non mancano citazioni in fonti archivistiche conservate presso l'archivio storico di Trevignano. Si ha notizia, inoltre, del popolamento del lattarino nel Lago di Vico, grazie ad immissioni di esemplari prelevati proprio in quello di Bracciano dal Bollettino di pesca, di piscicoltura e di idrobiologia del Ministero dell'Economia Nazionale del 1926. Qui si legge: "Il latterino, mancante nel Lago di Vico, vi si è trasportato dal vicino Lago di Bracciano e ora si è riprodotto assai bene. Tale operazione mirava anche a migliorarvi le condizioni alimentari delle trote, per le quali i latterini costituiscono un ottimo cibo". Riccamente documentata risulta l'attività di pesca nel Lago di Bracciano, tramandata da generazioni sin dal Neolitico. A questa età risale il ritrovamento del villaggio della Marmotta i cui abitanti avevano un'economia basata sulla pesca, come dimostrato dal ritrovamento di due piroghe scavate in tronchi di quercia. Al Bronzo Medio (circa 1600 a.C.) risalgono, inoltre, due ami in bronzo, relativi alla pesca nel villaggio di riva di Vicarello, a 3 chilometri a ovest di Trevignano. Le notizie di Strabone sull'abbondanza di pesce e le notazioni di Columella sull'acquacoltura fanno comprendere che l'attività della pesca nel Lago di Bracciano continuava a essere molto fiorente anche all'inizio dell'Impero, soprattutto a causa della vicinanza della metropoli che costituiva un mercato di grande attrattiva per la commercializzazione dei prodotti ittici. A dimostrazione della continuità di tale attività e del legame con il lattarino è da segnalare la Sagra del lattarino, istituita nel 1960 presso Anguillara Sabazia.



ZUPPA DI LATTARINO
Ingredienti: ½ kg di lattarini, cipollotto, 2 spicchi d'aglio, mentuccia, 2 peperoncini, olio extravergine di oliva, 1/4 di bicchiere di vino, 300 g di pomodori pelati.
Procedimento: soffriggere gli odori in abbondante olio extravergine di oliva; aggiungere i lattarini, vino, e pomodoro, salare e aggiungere 1 litro d'acqua. Cuocere per circa 20 minuti e versare il brodo di lattarini su un piatto su cui sono state adagiate alcune fette di pane tostato.



TELLINE DEL LITORALE ROMANO

Territorio interessato alla produzione
Anzio, Roma, Ardea, Fiumicino (RM)

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO La Tellina del Litorale Romano (Donax trunculus L.) è un mollusco bivalve della famiglia Donacidae. Presenta una conchiglia triangolare con valve leggermente disuguali e piuttosto appiattita. La parte anteriore è rotondeggiante, più lunga di quella posteriore che è tronca e obliqua; la faccia esterna delle valve presenta striature longitudinali di accrescimento (più marcate sulla parte anteriore) e linee radiali molto sottili. Il bordo interno è dentellato sulla parte ventrale, a eccezione delle estremità. La colorazione è molto varia dal bianco al violaceo o bruno con zone radiali più scure; l'interno è biancastro con ampie zone violacee. Donax trunculus possiede due sifoni tubolari, ben distinti separati alla base molto mobili e lunghi quanto l'intero animale. Il sifone inalante è fornito di numerosi piccoli tentacoli all'estremità libera che hanno principalmente la funzione di filtrare le particelle che penetrano all'interno delle valve. Il sifone esalante ha una struttura più semplice, con una parete più sottile. La riproduzione avviene in periodo primaverile-estivo, gli esemplari adulti possono raggiungere i 3,5 cm di lunghezza, più frequenti però attorno ai 2,5 cm che rappresenta la taglia minima legale di cattura. Il mollusco, che dispone di un piede a forma di ascia, riesce a penetrare facilmente sotto il primo strato del fondo sabbioso (pochi centimetri) e qui staziona estroflettendo verso l'alto due sifoni: uno inalante l'altro esalante. Si trova quasi sempre in colonie.

METODO DI PRODUZIONE La tellina del litorale romano vive infossata nella sabbia prevalentemente nell'area che va dalla linea di battigia fino a circa 2 metri di profondità. La pesca della tellina viene ancora oggi praticata dai pescatori professionisti con rastrelli da natante e talvolta, quando il mare non consente di operare in barca, con rastrelli a mano. I pescatori escono solo nelle giornate in cui il mare è calmo e risalendo la costa effettuano le operazioni di pesca trainando il rastrello mediante l'utilizzo di un verricello meccanico. I rastrelli a mano, da usare camminando dove l'acqua è alta al massimo un metro sono larghi circa 60 centimetri; quelli da natante invece sono più grandi, circa un metro e mezzo. I rastrelli utilizzati sono costruiti personalmente dai pescatori (chiamati "tuninolari", da "tuniola", nome dialettale della tellina o "tellinari"), un tempo erano di legno, oggi sono di acciaio.

CENNI STORICI Molti sono i riferimenti storici che dimostrano come la tellina sia conosciuta da secoli lungo il litorale romano. In una dissertazione tenuta all'accademia archeologica di Roma si legge come il 18 aprile del 1595 Andrea Cesi vendette "per 2 mila scudi" al Cardinale Girolamo di Ciriaco la "Peschiera delle Telline", esistente sulla spiaggia della Cesolina, l'attuale Maccarese. La storia più recente ci indica come da Minturno, ultimo paese del Lazio al confine con la Campania, le comunità di pescatori si spostavano stagionalmente per pescare lungo il tratto di costa del litorale romano fermandosi dove la pesca era più propizia e costruendo delle capanne sulla spiaggia per ripararsi e che spesso riutilizzavano negli anni successivi. Non pescavano solo telline ma anche altre specie che trovavano sotto costa. Negli anni '50 alcuni di questi pescatori decisero di fermarsi stanzialmente nei luoghi di pesca così comparvero i primi villaggi dei pescatori fatti in muratura, costruiti dove un tempo sorgevano le capanne di legno. Da questi primi nuclei presero origine le cittadine di Fregene, il Borghetto dei Pescatori a Ostia e Torvajanica. Ancora oggi i discendenti di quelle famiglie continuano a pescare su questi territori tramandando la tradizione dei loro antenati. Ormai rara e ricercata, la tellina è un bivalve dolce e delicato dal gusto inconfondibile, tanto che va condita poco per rispettarne le caratteristiche. La ristorazione locale ne ha fatto un simbolo dedicandole piatti famosi come la bruschetta con la tellina o gli spaghetti con le telline. Nel mese di settembre al Borghetto dei Pescatori di Ostia si svolge la Sagra della Tellina; a Passoscuro generalmente si tiene nel mese di maggio.



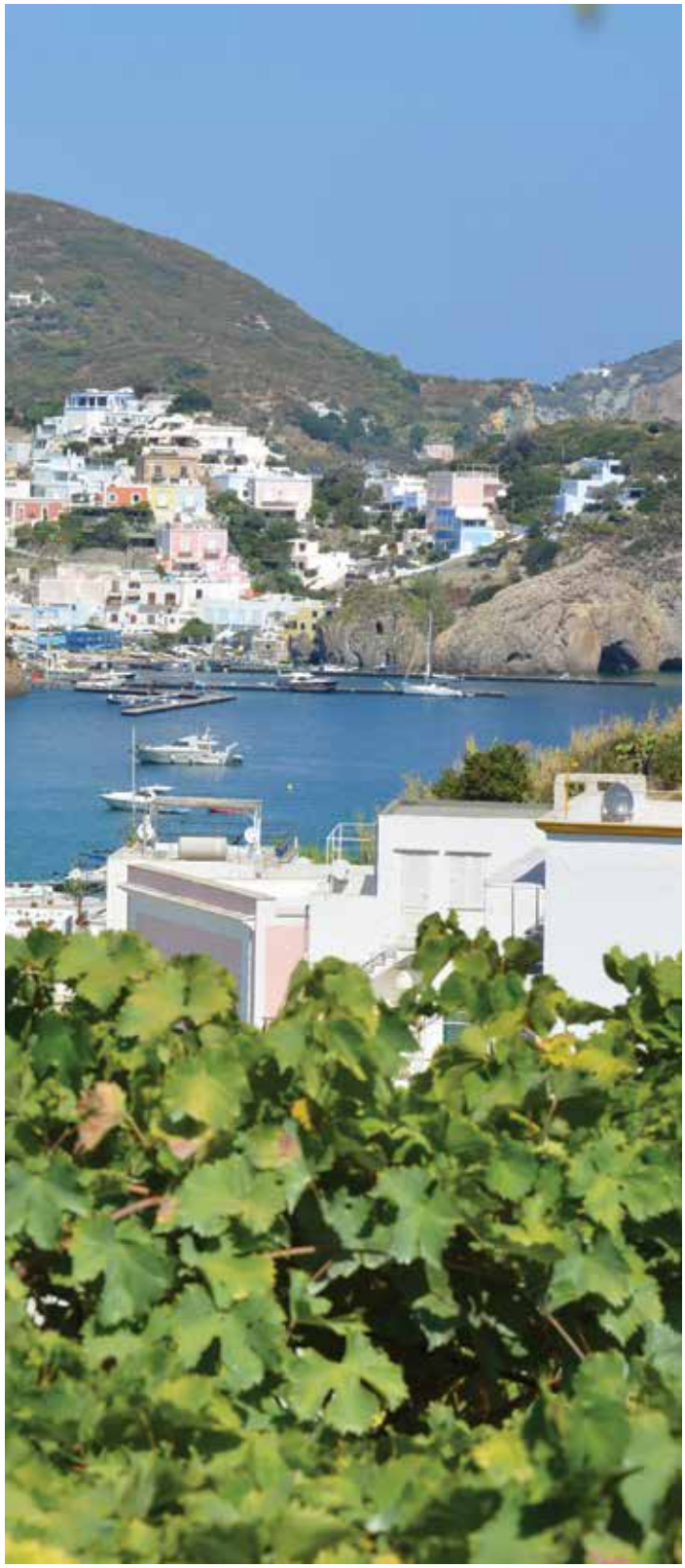
TRIPPA DI MARE DELL'ISOLA DI PONZA

Territorio interessato alla produzione
Ponza (LT)

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO Si ricava dal così detto quinto quarto del pesce, ovvero dallo stomaco dei pesci di maggiore dimensione come per esempio il pesce spada, la cernia, la ricciola e la rana pescatrice (detta anche coda di rospo). Viene cucinata e insaporita con vari aromi naturali. Si presenta di colore grigiastro e aspetto spugnoso ed è particolarmente saporita. Risulta essere ricca in Vitamina B12 e fibre.

METODO DI PRODUZIONE Per la preparazione si prediligono i pesci di maggiore dimensione come il pesce spada, la ricciola e la rana pescatrice (detta anche coda di rospo). La trippa di questi pesci viene recuperata dai pescatori locali che, al termine delle operazioni di pesca, procedono con la fase di pulizia ed eviscerazione del pesce. Dopo un breve stoccaggio, si procede con un accorto lavaggio in acqua corrente e alla cottura in abbondante acqua bollente per 20 minuti circa con aggiunta di alloro, aceto, vino, carote, rosmarino e tanta cipolla. Terminata la bollitura, la trippa viene fatta riposare e raffreddare e poi ritagliata a strisce più o meno grandi. Segue una seconda cottura in una padella abbastanza capiente, con olio extravergine di oliva, pomodoro, cipolla e rosmarino. La cottura in padella avviene in 5-10 minuti.

CENNI STORICI È un piatto tipico della cucina ponzese che esprime il forte legame tra gli abitanti dell'isola e la pesca. La trippa di pesce era considerata uno scarto dai consumatori, ma per i ponzesi, costretti a vendere tutto il pescato, quella parte residuale rappresentava un alimento fondamentale e che si cucinava facilmente attraverso una rapida bollitura nell'acqua semplice. Oggi invece l'acqua di bollitura viene insaporita con aromi e condita con il pomodoro. Questa ricetta è diventata un piatto apprezzato e richiesto anche dai turisti frequentatori dell'Isola.





UOVA DI PESCE SPADA DELL'ISOLA DI PONZA

Territorio interessato alla produzione
Ponza (LT)

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO Le uova di pesce spada sono conservate sott'olio e possono essere impiegate come ingrediente di molti piatti tradizionali: come condimento sulla pasta; "A pezzell" ovvero sbriciolate, condite con olio, prezzemolo, uova, pepe; oppure condite con olio, sale, limone, pepe e peperoncino. Alla base del preparato si possono avere tre tipi di uova distinguibili per dimensione e colore: l'uovo acerbo, piccolo e stretto, presenta colore scuro quasi grigio; l'uovo "a giusto punto", di medie dimensioni e colore beige, panna; l'uovo maturo, ovvero l'uovo pronto per essere rilasciato dal pesce, grande, di colore rosa intenso e particolarmente grasso. Le uova di pesce spada si caratterizzano per un sapore intenso che richiama quello del mare.

METODO DI PRODUZIONE Il periodo di produzione delle uova di pesce spada è legato al periodo di migrazione e riproduzione della specie, che avviene in estate. La femmina depone fino a 800.000 uova pelagiche di meno di 2 mm di grandezza. La cattura del pesce spada avviene con la tecnica della palamite (detta "coffa" in dialetto ponzese) che prevede la preparazione e allestimento di tanti fili di nailon (lenza) a cui sono appesi grandi ami. Una volta recuperate le uova del pesce spada queste subiscono una lavorazione abbastanza lunga che ha inizio con la bollitura in abbondante acqua salata. La salamoia è composta da 70 grammi di sale/kg di prodotto in 6 litri di acqua. La bollitura avviene per almeno 2 ore e mezzo durante la quale deve essere asportata la schiuma che si forma in superficie in modo da eliminare tutte le impurità. Terminata la cottura si procede con l'abbattimento, il raffreddamento e l'asciugatura delle uova. Dopodiché si procede a separare le uova dal tessuto, abbastanza spesso, di contenimento. A questo punto le uova si mettono nei barattoli con aggiunta di olio extravergine di oliva o olio di semi.

CENNI STORICI Le uova di pesce spada sono storicamente prodotte sull'Isola di Ponza da oltre un secolo. Era il piatto povero, ma molto nutriente, per quelle famiglie che non potevano permettersi di comprare la carne. Era soprattutto il piatto dei pescatori e di chi si dedicava a lavorare la terra. Dalle testimonianze raccolte sull'isola, si apprende che un tempo, le uova di pesce spada erano conservate attraverso salagione, in dialetto detto "uarittone", e cucinate bollite nella sola acqua. Questo sistema però non consentiva una lunga conservazione. Verso la seconda metà del '900, si è trovato il modo di conservare le uova per tempi più o meno lunghi grazie all'uso dell'olio. Ciò ha reso possibile la conservazione del prodotto in barattoli di vetro e la commercializzazione presso i ristoranti e negozi locali.



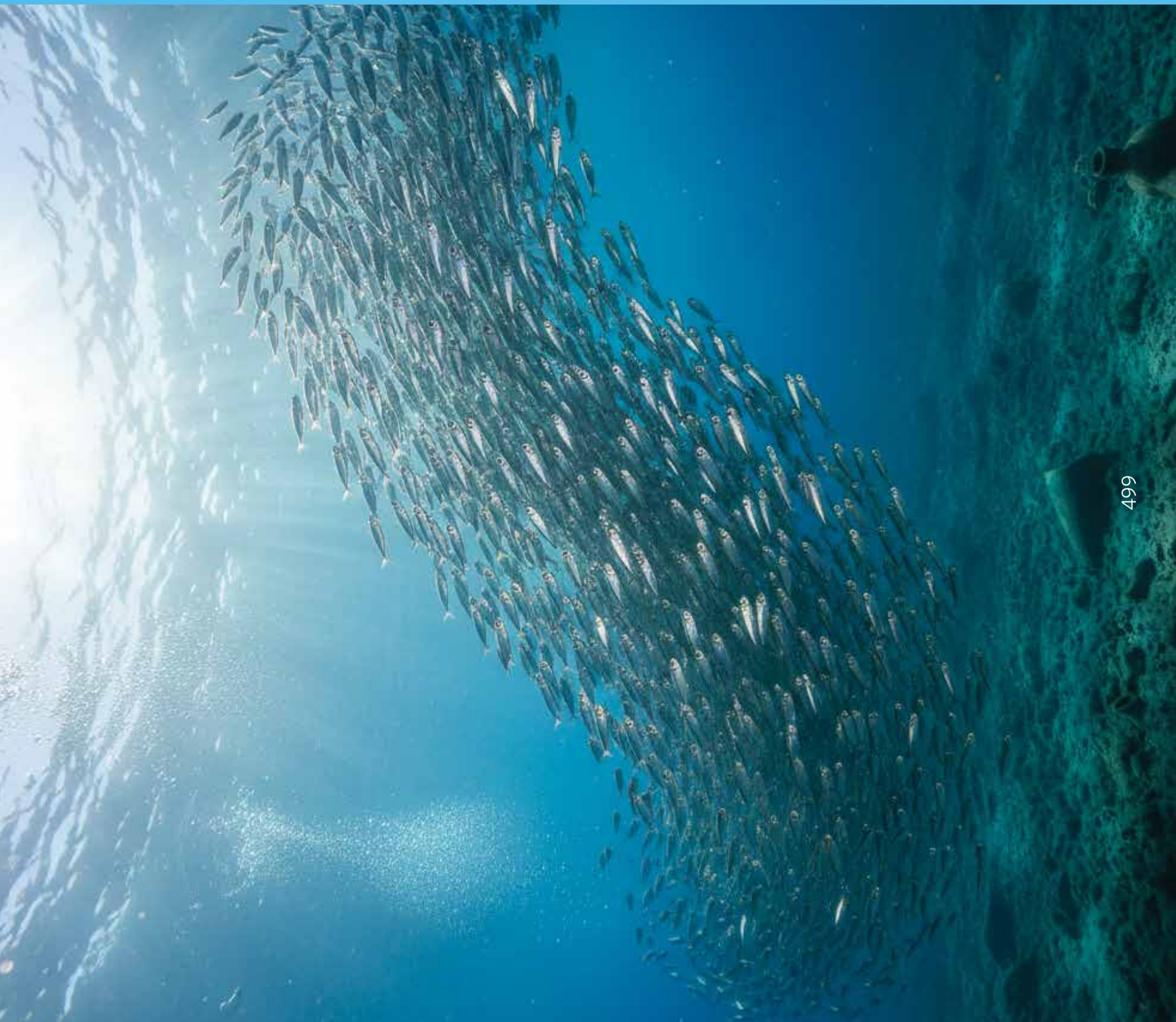
TROTA REATINA

Territorio interessato alla produzione
Provincia di Rieti

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO La Trota Reatina identifica gli esemplari di trota appartenenti alla specie Trota Iridea (Oncorhynchus mykiss), sia a carne bianca che salmonata, e alla specie Trota Fario (Salmo trutta). La Trota Iridea presenta corpo fusiforme, allungato, leggermente compresso, con peduncolo caudale robusto e alto. La livrea è di colore blu-metallico, blu-verdastro dorsalmente, con riflessi argentei sui fianchi, biancastra, intensa e brillante sul ventre. Presenta, inoltre, una fascia, più o meno alta, estesa dall'opercolo al peduncolo caudale, di tonalità rosata o purpurea. La Trota Fario ha un corpo slanciato e leggermente compresso, ricoperto da piccole scaglie cicloidi; il dorso brunastro, cosparso di piccoli e rari punti neri e rossi che si estendono sui fianchi giallastri mentre nella regione opercolare presenta esclusivamente macchie nere. Le pinne dorsali e la pinna caudale sono di colore grigio, più o meno scuro; quelle pari tendono al giallastro. La Trota Reatina al consumo, deve raggiungere un peso minimo di 300 g ed età compresa tra i 12 e i 26 mesi. Nei laghi Salto e Turano le trote, alimentandosi di gamberi di fiume, acquisiscono la caratteristica salmonatura.

METODO DI PRODUZIONE L'allevamento della Trota Reatina avviene in aree distanti 10 km dalla sorgente che presentano temperatura costante, compresa tra 8 e 13°C, ossigeno disciolto 8-9 ppm e pH 7.0-8.0. Tali parametri garantiscono il rispetto dei tempi di crescita degli animali e mantengono elevate le caratteristiche di qualità e tipicità.
Per l'alimentazione delle trote è ammessa la somministrazione di mangimi composti, integrati e appositamente formulati per garantire l'ottimale sviluppo dell'animale. La produzione dei gameti deve avvenire in maniera naturale; è tuttavia consentita la fecondazione controllata con uova e sperma, ottenuti per spremitura. Nel corso della fase d'ingrasso, come nelle altre fasi che caratterizzano il ciclo produttivo, è fatto obbligo agli allevatori di osservare tutte le precauzioni atte a garantire il benessere degli animali. La densità massima consentita è, in questa fase, pari a 40 kg/m^3. La cattura, le operazioni di carico e scarico e il trasporto del pesce vivo sono praticate da personale specializzato che applica le norme di buona lavorazione e pone massima cura nel minimizzare gli stress o i traumi che possano danneggiare la qualità organolettica del pesce. Le trote, prima della cattura, devono essere sottoposte a un periodo di digiuno compreso tra 2 e 3 giorni.

CENNI STORICI La forte presenza di sorgenti, fiumi, torrenti e laghi fa di Rieti la provincia laziale più ricca di acque. Questo ha segnato profondamente, nel corso dei secoli, la sua economia, basti pensare alla pesca e all'acquacoltura, all'importanza delle sorgenti del Peschiera, di Santa Susanna e delle Capore. La pesca della trota, in particolare, ha esercitato, sin dall'antichità, un ruolo determinante. Oltre che lungo i fiumi locali, era esercitata nel bacino superstite del Lacus Velinus. Ritrovamenti archeologici nel territorio di Cittaducale hanno avvalorato l'ipotesi dell'esistenza di impianti di acquacoltura da tempi remoti.
Presso l'archivio comunale di Rieti si conservano pergamene che attestano l'importanza dell'acqua e delle trote sin dal Medioevo: in una pergamena del 15 novembre 1379 si apprende che Gianno di Cola detto Tignosello, nel 1333, aumenta i suoi possedimenti con l'acquisto di porzioni d'acqua per la pesca di trote; nel 1407 è documentato che esistevano a Rieti 7 rivenditori ufficiali di pesce e il prezzo della trota era pari a 20 denari alla libbra. Paolo Giovio, in "De Romanis Piscibus", del 1524, esalta le caratteristiche qualitative della Trota di Rieti. Nel 1953 è documentato l'affitto dell'impianto di troticoltura di Rivodutri. Nel 1977, il Consorzio di Bonifica della Piana Reatina richiede al Ministero dell'Agricoltura l'utilizzo delle acque delle sorgenti di S. Susanna per l'allevamento delle trote.










PRODOTTI DI ORIGINE ANIMALE

MIELE, PRODOTTI LATTIERO CASEARI DI VARIO TIPO ESCLUSO IL BURRO

L'AGROALIMENTARE TRADIZIONALE DAI TERRITORI DEL LAZIO





MIELE DI MONTE RUFENO

Territorio interessato alla produzione
Acquapendente (VT)

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO Miele millefiori di bosco e sottobosco proveniente dagli alveari siti all'interno della Riserva Naturale di Monte Rufeno (VT). Le essenze bottinate dalle api sono soprattutto erica, castagno, trifoglio (Alessandrino, Repens, Pratense), acacia, corbezzolo, sulla e lupinella, di cui l'ambiente di produzione è particolarmente ricco. Il prodotto presenta colore giallo più o meno chiaro, consistenza da liquido a cristallizzato a seconda delle essenze nettarifere maggiormente presenti e sapore dolce e delicato. La produzione ha inizio a giugno e si protrae fino alla metà di agosto.

METODO DI PRODUZIONE Dagli alveari vengono recuperati i melari quando i favi sono opercolati per una superficie non inferiore all'80% (al fine di garantire un basso tasso di umidità). In laboratorio di smielatura vengono eseguite tutte le operazioni di estrazione del miele, partendo dalla disopercolatura, operazione manuale compiuta su un banco disopercolatore mediante forchetta o coltello disopercolatore che taglia i lembi cerei che ricoprono ogni favo. Segue il recupero del miele d'opercolo dalla vasca di raccolta e la centrifugazione. I favi disopercolati vengono disposti all'interno della centrifuga dotata di un motore monofase per filtrazione. Il miele prodotto viene filtrato facendo passare la massa attraverso un filtro rigido a setaccio che consente l'eliminazione di sostanze estranee. A questo punto il miele viene sottoposto alla decantazione (o maturazione) nei maturatori per 15-40 giorni, al fine di far depositare altre sostanze estranee.

CENNI STORICI La qualità del Miele di Monte Rufeno è stata premiata già nel 1995 con attestato di qualità nel concorso "De mel de sud Europa" (Almodovar - Portogallo); nel 1997 con il premio "R. Franci" (Montalcino-Siena); e nel 2001 attestato di qualità XXI concorso Grandi Mieli d'Italia "Premio Giulio Piana".



MIELE DI SANTOREGGIA

Territorio interessato alla produzione
Jenne, Subiaco, Vallepietra (RM)

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO La Satureja montana L., ampiamente diffusa sul comprensorio dei Monti Simbruini, è una pianta gradevolmente aromatica appartenete alla famiglia delle Labiatae, impiegata in cucina come condimento. Presenta foglie lineari-lanceolate, fiori con corolla bianca o rosa pallido. Nel periodo di fioritura, da luglio a settembre, le api bottinano il nettare dei fiori di questa pianta da cui deriva un Miele monoflora di Santoreggia dal caratteristico colore chiaro, tendente al giallo quando liquido e al giallo intenso se in forma cristallizzata. L'odore è di media intensità, con nota caratteristica che richiama l'odore di terra bagnata o di muffa. Il sapore è mediamente intenso, persistente, con note amarognole che richiamano il caffè. Il miele di santoreggia tende a cristallizzare abbastanza rapidamente formando dei cristalli finissimi e assumendo consistenza morbida. Presenta le seguenti caratteristiche melissopalinologiche: - Percentuale del polline di Satureja: specie iperappresentata; - numero assoluto di granuli pollinici in 10 g di miele: inferiore a 20.000; -classe di rappresentatività: I. Questo Miele è molto richiesto per la sua particolarità e rarità.

METODO DI PRODUZIONE L'estrazione del miele dai favi avviene mediante centrifugazione dei telaini e previa disopercolatura dei favi con coltello (ossia l'asportazione del sottile strato di cera che le api depositano su ogni celletta di miele, a protezione dello stesso); il prodotto filtrato viene deposto a maturare in appositi contenitori in acciaio inox per almeno 15 giorni. Il periodo di produzione è legato al periodo di fioritura: da luglio a settembre, le api bottinano il nettare dei fiori di santoreggia.

CENNI STORICI Nel territorio dei Monti Simbruini, grazie alla ricchezza in essenze floreali, l'attività dell'apicoltura è piuttosto favorita e secondo le testimonianze locali la passione per questo settore risale a molti anni fa. Si tratta di un'attività che, soprattutto in passato, veniva praticata in forma hobbistica. Oggi alcuni appassionati di questo settore hanno pensato bene di realizzare dei piccoli laboratori di smielatura e di produzione di altri prodotti dell'alveare. I tipi di miele maggiormente prodotti sono: miele di acacia, millefiori, castagno, melata di bosco. Ma da alcuni anni alcuni piccoli apicoltori hanno riscoperto il miele monoflora di Santoreggia, ossia miele ottenuto dal nettare dei suoi fiori, bottinato dalle api tra luglio a settembre. Si tratta di una pianta erbacea originaria dell'Asia occidentale e diffusa nell'Europa meridionale. È presente in Italia, spontanea o naturalizzata, al nord e al centro, nelle zone aride. Da secoli presente sul territorio laziale tant'è vero che i Romani la utilizzavano in grande abbondanza per insaporire i cibi, salse e aceto.





MIELE MONOFLORA DI EUCALIPTO DELLA PIANURA PONTINA

Territorio interessato alla produzione
Provincia di Latina, Città metropolitana di Roma Capitale

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO Miele monoflora ottenuto dal nettare di fiori di Eucalyptus spp. Si presenta liquido o cristallizzato, coerentemente con il periodo stagionale della commercializzazione. Il colore va da ambrato chiaro ad ambrato scuro quando è liquido; beige tendente al grigio quando è cristallizzato. Il sapore è dolce e con un leggerissimo gusto salato. L'odore è di media intensità, netto e molto caratteristico, non molto fine, con componente "animale" (di cane bagnato, di funghi secchi, di dado da brodo, di liquirizia, di affumicato, di caramello, di asfalto bagnato, di foglie della pianta). L'aroma è intenso e mediamente persistente. Studi melissopalinologici, effettuati su campioni prelevati da apicoltori locali, mettono in evidenza la particolare composizione dello spettro pollinico che comprova l'origine botanica e territoriale del prodotto: accanto al polline di Eucalyptus è estremamente frequente la presenza di Trifolium gr. repens e Trifolium gr. Pratense, Echium e Cruciferae. Caratteristica questa che, associata alla ridotta presenza di Hedysarum, è indicativa della provenienza regionale del miele di Eucalyptus, permettendo così di distinguere il miele prodotto nel Lazio da quelli prodotti in altri contesti.

METODO DI PRODUZIONE Per la produzione del Miele di Eucalyptus della pianura pontina la conduzione degli apiari può essere "stanziale", mantenendo gli apiari fissi sullo stesso luogo, o "nomade", spostando periodicamente gli apiari in funzione dell'epoca di fioritura della pianta di Eucalyptus.
L'estrazione del miele dai favi avviene per centrifugazione attraverso l'uso di smielatori centrifughi, previa disopercolatura. Gli opercoli vengono raccolti nel banco disopercolatore e il miele residuo viene recuperato per sgocciolatura o centrifugazione. Il miele, adeguatamente purificato per decantazione e/o filtrazione, viene conservato in vasetti di vetro.

CENNI STORICI Il miele di Eucalyptus della pianura pontina presenta un profondo legame con l'ambiente di produzione, grazie alla presenza delle piante di Eucalipto introdotte come fasce frangivento con la bonifica idraulica e agraria realizzata dall'Opera Nazionale Combattenti dal 1928 al 1939 e completata dopo l'ultima guerra mondiale.
La presenza dell'Eucalyptus ha favorito, con gli anni, lo sviluppo di una fiorente attività come l'apicoltura, praticata inizialmente in forma hobbistica e successivamente anche come attività commerciale, in grado di sfruttare in maniera ottimale le fioriture della pianta di Eucalyptus e le potenzialità ambientali. Già dalla seconda metà dell'800 un ruolo particolare nella diffusione di Eucalyptus in Italia e soprattutto nel Lazio, venne svolto dai Monaci Trappisti dell'Abbazia delle Tre Fontane, fuori Porta San Paolo, lungo la strada ostiense a Roma. Nel 1869, intravedendo un differente valore economico nella coltivazione di questi alberi, iniziarono a realizzare in pianura le prime formazioni monospecifiche di Eucalyptus.
La conferma dell'importanza delle piante di Eucalypto per il settore apistico arriva anche da una serie di ricerche svolte dall'Università degli Studi di Perugia e dall'Istituti Sperimentale per la Zoologia Agraria–Sezione di Apicoltura di Roma, a partire dagli anni '70 e da un primo Convegno per l'alberatura da legno nella bonifica del Mezzogiorno, tenutosi a Roma il 7 e 8 aprile del 1956. In particolare la prof. Rosa Sacchi (anche "apicoltrice"), sostenne che l'impiego di Eucalyptus, come pianta frangivento, rappresentava anche una "preziosa fonte di nettare e polline per le api". Le ricerche effettuate dall'Istituto di Zoocolture dell'Università degli studi di Perugia mettono in evidenza il fatto che produzione di mieli monoflora di Eucalyptus avviene prevalentemente nel Lazio. (Battaglini, Ricciardelli D'Albore, Contributo alla conoscenza dei mieli monoflora italiani - Annali della Facoltà di Agraria di Perugia, vol. XXVI, 1972c, 215-224). Così come dallo studio di Tonini D'Ambrosio, "Indagini preliminari sulle possibilità di nomadismo nel Lazio", si evince che il litorale tirrenico laziale "per la presenza abbondante di Eucalyptus, costituisce quindi una zona botanica interessante per la produzione di miele monoflora" (Annali dell'Istituto Sperimentale per la Zoologia Agraria, vol. IV: 261-270, 1975).



RICOTTA DI BUFALA (AFFUMICATA, INFORNATA, SALATA)

PAT POSSIBILITÀ DI ACCESSO ALLE DEROGHE IGIENICO SANITARIE

Territorio interessato alla produzione

Provincia di Latina, Provincia di Frosinone, Città metropolitana di Roma Capitale

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO Dalla trasformazione del latte di bufala in formaggi come la mozzarella, la caciottina e cacioricotta, si ottiene il siero, che i lattari locali utilizzano per la preparazione di ottime ricotte di bufala, non soltanto consumate fresche, ma anche sottoposte a processi di affumicatura, salatura e cottura al forno. Le ricotte di bufala presentano forma tronco-conica, sono di colore bianco latte e possono avere, a seconda della tipologia, peso di 250-300 g per quelle affumicate, 150 g per quelle salate e infornate. Le ricotte di bufale salate presentano una consistenza più compatta e medio-dura.

METODO DI PRODUZIONE Il siero di latte di bufala viene riscaldato a circa 90°C, previo inserimento di siero-innesto nella quantità di 1 l/100 l di siero; segue la salatura del siero nella quantità di 2 kg/100 l. All'affioramento la ricotta viene prelevata con appositi cucchiai forati, inserita nelle forme tronco-coniche di plastica o di vimini e lasciata asciugare per 4-5 ore in cella frigo a 4°C o, prima, a temperatura ambiente per 4-5 ore, poi, in cella frigo per 10 ore a 4°C. Terminata la fase di asciugatura, la ricotta può essere sottoposta a diversi trattamenti: tre affumicature da 30 minuti ciascuna in locale specializzato con stufa alimentata a paglia (ricotta affumicata); o a salatura a secco per aspersione su assi di legno in cella frigo (ricotta salata); o alla cottura nel forno a legna per 12 ore (ricotta infornata). Per la ricotta salata è prevista anche una fase di stagionatura su assi di legno, per un periodo che va da 10 a 120 giorni.

CENNI STORICI La storia del rapporto di questo prodotto con il territorio di origine è la storia del rapporto con il territorio del latte con cui è prodotta anche la mozzarella di bufala, prima, e la ricotta di bufala, poi. Tracce negli archivi comunali documentano il modo migliore per conservare la ricotta di bufala per poterla utilizzare, in seguito, come condimento per la pasta e altri sughi o da mangiare col pane. Si segnala, inoltre, la presenza storica nella ristorazione locale.





RICOTTA DI PECORA E DI CAPRA DEI MONTI LEPINI

Territorio interessato alla produzione
Artena, Carpineto Romano, Gavignano, Gorga, Montelanico, Segni (RM), Latina, Sermoneta (LT)

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO Ricotta dolce ottenuta dal siero della lavorazione di latte ovino e caprino, con aggiunta di una minima percentuale di latte ovi-caprino al momento della coagulazione. Si presenta con una struttura grumosa, asciutta e compatta, pezzatura da 0,5 a 1 kg, forma tronco-conica, sapore dolce, mai salato.

METODO DI PRODUZIONE Il siero per la produzione della Ricotta di pecora e capra dei Monti Lepini deriva dalla lavorazione del formaggio a latte ovino/caprino. Previa aggiunta del 2% di latte ovino e/o caprino, il siero, mantenuto in lieve agitazione solo nella fase iniziale, viene riscaldato a 85-90°C; ciò favorisce la precipitazione e la coagulazione delle sieroproteine e, quindi, il loro affioramento sotto forma di piccoli fiocchi. Non è prevista l'aggiunta di sale. Successivamente si procede con la raccolta della ricotta, con un mestolo forato e la messa in forma in fuscelle forate di vimini o di plastica tronco-coniche. Le forme, prima della vendita, sono poste ad asciugare in cella frigo a 5°C per 24 ore, o per 4-5 ore a temperatura ambiente e successivamente in cella a 5°C per 1 giorno al massimo.

CENNI STORICI Citata nell'Atlante dei prodotti tipici. I Formaggi, Istituto Nazionale di Sociologia Rurale (1991). Afferente come storia alla ricotta genuina romana.



RICOTTA VITERBESE

Territorio interessato alla produzione
Provincia di Viterbo

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO Ricotta dolce ottenuta dal siero della lavorazione del latte ovino con minima aggiunta di latte al momento della coagulazione. Pezzatura da 0,5 a 1 kg con forma tronco conica. Sapore dolce, mai salata.

METODO DI PRODUZIONE Il siero ottenuto dalla lavorazione di latte esclusivamente ovino, impiegato crudo o pastorizzato e arricchito con latte intero al 1,5-2% fino anche al 3%, viene riscaldato a 83-90°C. Il flocculo affiorato in superficie viene prelevato e versato nelle forme tronco-coniche e successivamente sottoposto ad asciugatura in cella, per 12-24 ore circa a 4-5°C o a temperatura ambiente.

CENNI STORICI La ricotta veniva mangiata prevalentemente dai pecorai che riservavano il formaggio alla vendita e lasciavano per casa la meno pregiata ricotta. Per questo è nota come "il formaggio dei poveri". Oggi è considerata un alimento ottimo per i bambini e per gli adulti sia per la sua composizione nutrizionale che per la sua facile digeribilità, inoltre trova ampio impiego in pasticceria.



RICOTTA SECCA

PAT POSSIBILITÀ DI ACCESSO ALLE DEROGHE IGIENICO SANITARIE

LEGAME CON LA BIODIVERSITÀ

Territorio interessato alla produzione
Province di Rieti, Latina, Frosinone

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO La Ricotta secca, vaccina, ovina e/o caprina, può essere classificata come un prodotto a pasta molto dura e compatta, contenente in media il 23% di umidità, e con circa il 70% di grasso sulla sostanza secca. La forma varia a seconda della zona di produzione: cilindrica a facce piane nel territorio della Valle di Comino e dorsale dei Monti Aurunci e Ausoni; cilindrica tubulare, nel territorio del Monti della Laga e tronco-conica nel territorio della Sabina Reatina. Il colore è bianco tendente al giallo paglierino; il peso di 100-250 g (territorio della Valle di Comino e dorsale dei Monti Aurunci e Ausoni), 100-700 g (territorio dei Monti della Laga e Sabina Reatina). Il sapore è dolce nel caso della ricotta secca vaccina, mentre è particolarmente intenso, salato e piccante nella ricotta secca ovi-caprina. Prevista anche l'aggiunta di aromi naturali come peperoncino e pepe.

METODO DI PRODUZIONE La Ricotta secca, vaccina e ovi-caprina è prodotta con il siero che residua dalla lavorazione dei formaggi ottenuti con latte bovino o con latte di pecore in purezza o derivanti da incroci di razza Massese e Comisana, o con latte di capre locali, con particolare riferimento alla Capra Grigia Ciociara, alla Capra Bianca Monticellana, alla Capra Capestrina e Capra Fulva, risorse autoctone animali a rischio di erosione genetica, tutelate dalla LR 15/2000. I greggi sono alimentati su pascoli naturali, boschivi e di macchia mediterranea. Il siero, adeguatamente filtrato, viene riscaldato e addizionato con latte vaccino, di pecora, capra o latte misto, alla temperatura di circa 60°C, in misura del 2-4% al massimo. Il riscaldamento del siero prosegue fino all'affioramento della ricotta e all'eventuale sosta, raggiungendo la temperatura finale di 85-90°C. La ricotta viene estratta e depositata in fuscelle di vimini o di plastica o tasche di cotone o lino, quindi lasciata spurgare a temperatura ambiente per alcune ore. Il giorno successivo all'estrazione viene effettuata la salatura a secco o in salamoia per una durata variabile secondo la dimensione delle forme (da 12 a 24 ore a temperatura ambiente o di 12-13°C). Segue la fase di asciugatura per 7-20 giorni, operazione necessaria per ridurre l'elevato contenuto di acqua della ricotta, eseguita tradizionalmente all'aperto, in apposite gabbie o in locale ventilato. A volte viene praticata la stufatura per 2 volte a 43°C da 40 minuti ogni volta. La stagionatura/maturazione avviene in locale a temperatura ambiente o in cella a 12-16°C per 20-60 giorni disponendo le ricotte su assi di legno o in sacchi appesi o contenitori di vetro. La Ricotta secca può essere conservata sotto crusca o sott'olio.

CENNI STORICI La sua presenza storica nella produzione e nei mercati locali è plurisecolare e riscontrabile da documenti storici. La Ricotta secca è citata nell'Atlante dei prodotti tipici. I Formaggi, redatto dall'Istituto Nazionale di Sociologia Rurale (1991), anche se nel volume si fa riferimento solo alla ricotta secca prodotta in provincia di Rieti.

a tavola

RIGATONI AL POMODORO E RICOTTA SECCA

Ingredienti: 100 g di rigatoni, 1 spicchio di aglio, 300 g di pomodori pelati, 50 g di ricotta secca da grattugiare, basilico, prezzemolo, olio extravergine di oliva e sale.
Procedimento: cuocere in abbondante acqua salata i rigatoni, cuocere in una padella i pomodori con aglio, olio extravergine di oliva, prezzemolo e sale. Versare la salsa sui rigatoni scolati al dente, aggiungere qualche foglia di basilico, mescolare bene e spolverizzare con la ricotta secca grattugiata finemente o a scaglie.



RICOTTA CALDA CON SIERO ALLA FIAMIGNANESE

Territorio interessato alla produzione
Fiamignano, Marmosedio, Mercato (RI)

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO Ricotta servita calda insieme al siero residuo di preparazione che, per questo motivo, resta sostanzialmente di consistenza fluida, tanto da dover essere servita in una scodella (scoppa) su cui sono state adagiate fette di pane raffermo. Odore di ricotta ovina, sapore dolciastro che ricorda la panna fresca.

METODO DI PRODUZIONE La Ricotta calda con siero si ottiene dal siero avanzato dalla produzione della ricotta di latte ovino e dai residui di ricotta rimasti sul fondo dei recipienti di lavorazione.

CENNI STORICI La Ricotta calda con siero è un piatto estremamente povero, legato alla cultura pastorale e al recupero di ogni elemento. La ricotta veniva venduta, mentre il siero era destinato all'alimentazione degli animali, ma in questo caso, con l'aggiunta dei residui di ricotta sfuggiti alla sfasetta (il mestolo bucato) e di fette di pane duro, trovava nuova vita, diventando un piatto caldo che dava conforto e nutrimento.

La Ricotta calda veniva mangiata direttamente negli stazzi dai pastori al termine della produzione, per cui era destinata al consumo immediato e non al mercato o alle famiglie proprietarie delle greggi. Era offerta come gesto di generosità e accoglienza a chi si trovava nei pressi delle capanne al momento della lavorazione, divenendo così anche segno tangibile dell'accoglienza e della generosità del pastore. Questo momento di condivisione semplice e spontanea racconta molto della cultura agro-pastorale tradizionale, fatta di sobrietà, ma anche di ospitalità. La Ricotta calda era servita in una scodella conica di terracotta dette "scòppa". Questo piatto semplice è il protagonista di un detto popolare che ancora oggi viene usato per riprendere chi si mostra svogliato, rifacendosi a un gesto vivo e concreto della quotidianità. La pigrizia porta a un grande paradosso: il rifiuto del beneficio (la Ricotta calda con il siero), pur di non affrontare la minima fatica (il lavaggio della scodella):

"Pigrizia, la vuoi la ricotta? Lavati la scòppa"
Non la voglio più!

Il blasone è conservato tra i materiali inediti raccolti dalla Pro Loco di Fiamignano APS durante un'indagine di campo condotta nel 1981.



INDICE

Il paniere dei PAT: una leva di sviluppo per le comunità locali 3
La missione di Arsial per la valorizzazione
delle produzioni tradizionali e di qualità 4
Premessa 5

PRODOTTI DOP-IGP-STG-IG

Carni fresche e frattaglie e prodottia base di carne
Abbacchio Romano IGP 11
Agnello del Centro Italia IGP 13
Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale IGP 15
Mortadella Bologna IGP 17
Porchetta di Ariccia IGP 19
Prosciutto Amatriciano IGP 21
Salamini Italiani alla Cacciatora DOP 23
Formaggi e altri prodotti di origine animale
Mozzarella di Bufala Campana DOP 26
Pecorino di Picinisco DOP 28
Pecorino Romano DOP 30
Pecorino Toscano DOP 32
Ricotta di Bufala Campana DOP 34
Oli e grassi
Olio extravergine di oliva Canino DOP 37
Olio extravergine di oliva Colline Pontine DOP 39
Olio extravergine di oliva Sabina DOP 41
Olio extravergine di oliva Tuscia DOP 43
Olio di Roma IGP 45
Ortofrutticoli e cereali, freschi o trasformati
Asparago Verde di Canino IGP 48
Carciofo Romanesco del Lazio IGP 50
Castagna di Vallerano DOP 52
Fagiolo Cannellino di Atina DOP 54
Kiwi di Latina IGP 56
Lenticchia di Onano IGP 58
Nocciola Romana DOP 60
Oliva di Gaeta DOP 62
Patata dell'Alto Viterbese IGP 64
Peperone di Pontecorvo DOP 66
Sedano Bianco di Sperlonga IGP 68
Prodotti di panetteria, pasticceria, confetteria o biscotteria
Pane casareccio di Genzano IGP 71
Bevande Spiritose (liquore)
Ratafia/Rattafia Ciociara IG 74
Piatti Pronti
Amatriciana Tradizionale STG 77
Formaggi
Mozzarella Tradizionale STG 78
Altri prodotti di origine animale
Latte Fieno STG 79
Prodotti di panetteria
Pizza Napoletana STG 80

PRODOTTI AGROALIMENTARI TRADIZIONALI

Bevande analcoliche, distillati e liquori
Cioccolata a squajo 86
Liquore di genziana 87
Liquore fragolino 87
Liquore nocino 88
Mistrà 89
Sambuca romana 89
Sambuca vecchia della Ciociaria 90
Sambuta viterbese 91
Carni (e frattaglie) fresche e loro preparazioni
Braciole sott'olio 94
Buddellucci o Viarelli* 94
Bresaola di bufala 95
Carne di pecora secca 95
Carne di bovino maremmano 96
Carne di bufala Pontina 97
Carne di coniglio leprino viterbese 98
Carpaccio di bufala 99
Coppa viterbese 100
Capocollo o Lonza 101
Coppa reatina 101
Coppa Marmosedio 102
Coppiette affumicate di bufala 103
Coppiette (di cavallo, suino, bovino) 104
Filetto di Leonessa 105
Guanciale 105
Guanciale amatriciano 106
Guanciale dei Monti Lepini al maiale nero 107
Lardo stagionato al maiale nero 107
Lardo di Leonessa* 108
Lardo di San Nicola 108
Guanciale di suino di razza Casertana 109
Lardo del campo di Olevano Romano* 110

Mortadella di cavallo 111
Lombetto della Sabina e dei Monti della Laga 111
Lombetto o Lonza 112
Lonzino e lonza di suino di razza Casertana 113
Mortadella Romana 114
Mortadella di Amatrice 114
Mortadella di Accumuli 115
Mortadella Viterbese 115
Mortadella di bufala 116
Mortadella di manzetta maremmana 117
Pancetta di suino 118
Pancetta tesa di suino di razza Casertana 119
Pancetta tesa stagionata alle erbe al maiale nero 120
Omento di maiale (Beverelli) 120
Prosciutto crudo "Bauletto" 121
Porchetta di Poggio Bustone 122
Porchetta di Viterbo 123
Porchetta di Selci 124
Prosciutto di Bassiano 125
Prosciutto di Guarcino 126
Prosciutto dei Monti Lepini al maiale nero 126
Prosciutto cotto al vino di Cori 127
Prosciutto di montagna della Tuscia 128
Salame paesano 129
Salame "castellino" 129
Salame cotto (Salame cotto della Tuscia) 130
Salamella cicolana 131
Salamino tuscolano 132
Saldamirelli 133
Salsiccia corallina romana 133
Susianella 134
Salsiccia al Coriandolo 134
Salsiccia paesana 135
Salsicce secche di suino (semplici e aromatiche) 135
Salsiccia al coriandolo di Monte San Biagio 136
Salsicce secche di suino di razza Casertana 137
Salsiccia di fegato dei Monti Lepini al maiale nero 138
Salsiccia di fegato alla fiamignanese 138
Salsiccia di bufala 139
Salsiccia di Castro dei Volsci 140
Salsiccia di fegato di suino paesana da sugo 141
Salsiccia di fegato di suino (Mazzafegato di Viterbo) 141
Salsiccia matta 142
Salsiccia paesana al coriandolo dei Monti Aurunci 143
Salsiccia sott'olio (allo strutto) 144
Spalla di suino (Spalluccia) 144
Speck di bufala 145
Poérelli 145
Tordo matto di Zagarolo 146
Ventricina olevanese 147
Vitellina di bufala di Amaseno 148
Vitellone di Itri 148
Zampetti 149
Zauzicchie e Salam funnan 149
"Zazzicchia" di Patrica* 150

Condimenti

Aceto di kiwi affinato dell'agro pontino 154
Pasta di olive 155
Pestato di olive di Gaeta 156
Salsa balsamica di uva 157

Formaggi

Burrata di bufala 160
Burrell' 160
Cacio di Genazzano 161
Cacio di nonno Nino di Montalto di Castro 162
Caciofiore 163
Cacio magno (semplice e alle erbe) 164
Caciocavallo di bufala (semplice e affumicata) 165
Caciocavallo di Supino 165
Caciocavallo vaccino (semplice e affumicato) 166
Cacioricotta di bufala 167
Caciotta dei Monti della Laga 167
Caciotta della Sabina (semplice e alle erbe) 168
Caciotta di bufala pontina 168
Caciotta di mucca 169
Caciotta/caciottone cepranese 170
Caciotta di vacca ciociara (semplice ed aromatizzata) 171
Caciotta mista ai bronzi 171
Caciotta genuina romana 172
Caciotta mista della Tuscia 173
Caciotta mista ovi-vaccina del Lazio 173
Caciottina di bufala di Amaseno (semplice e aromatizzata) 174
Formaggio e caciotta di pecora sott'olio 174
Caprino "presamico" (di latte vaccino) di Supino 175
Ciambella di Morolo 176
Conciato di San Vittore 177

Fiordilatte 178
Fiordilatte dell'Agro Pontino 179
Formaggio di capra 180
Gran cacio di Morolo 181
Marzolino e/o Marzolina* 182
Mugnaia di bufala 183
Pecorino viterbese 184
Pecorino ciociaro 185
Pecorino ai bronzi 186
Pecorino dei Monti della Laga 186
Pecorino della Sabina (semplice e alle erbe) 187
Pecorino di Amatrice 188
Pecorino di Ferentino 189
Pecorino di Roiate 190
Pecorino in grotta del viterbese 191
Pressato a mano 192
Primo sale di latte ovino 193
Provola di bufala (semplice e affumicata) 194
Provola di vacca (semplice e affumicata) 195
Provolone vaccino 196
Provolone invecchiato di bufala di Formello 197
Scamorza appassita o cacetto di Supino 198
Scamorza vaccina (semplice e ripiena) 199
Squarquaglione dei Monti Lepini 200
Stagionato di bufala di Formello 201
Stracchino di capra 202

Grassi (burro, margarina, oli)

Burro di San Filippo 206
Olio monovarietale extra vergine di Carboncella 207
Olio monovarietale extra vergine di Ciera dei Colli 208
Olio monovarietale extra vergine di Itrana 209
Olio monovarietale extra vergine di Marina 210
Olio monovarietale extra vergine di Olivastrone 211
Olio monovarietale extra vergine di Rosciola del Lazio 212
Olio monovarietale extra vergine di Salviana 213
Olio monovarietale extra vergine di Sirole 214

Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati

Actinidia 218
Aglio rosso di Castelliri 219
Aglio rosso di Proceno 220
Arancia rossa di Suio 221
Arancio biondo di Fondi 222
Asparago delle acque albule di Tivoli e Guidonia Montecelio 223
Broccoletto di Anguillara 224
Broccoletti sezzini 224
Broccolo romanesco 225
Carciofini sott'olio 226
Carciofo di Sezze 226
Carciofo ortano 227
Carciofo di Tarquinia o della Maremma viterbese 228
Carota di Fiumicino 229
Carote di Viterbo in bagno aromatico 230
Castagna di Terelle 231
Castagna rossa di Capolaterra 233
Castagna rossa del Cicolano 234
Farina di marroni 235
Ceci 235
Cece del solco dritto di Valentano 236
Ciliegia di Celleno 237
Ciliegia Ravenna della Sabina 238
Cicerchia 239
Cicerchia di Campodimele 239
Cicoria di catalogna frastagliata di Gaeta (Puntarelle) 240
Cipolle, peperoni e pere sott'aceto 240
Cipiccia/Cepeccia/Scalogna 241
Cipolla di Nepi 242
Cipolla Prossedana 243
Cocomero Pontino 244
Marmellata di agrumi, confettura di castagne, di mele al mosto cotto, di uva fragola, di viscioli 245
Confettura di uva cesenese nera 246
Fagiolina arsolana 247
Fagiolo a carne 248
Fagiolo a pisello 249
Fagiolo a suricchio (o inceratiello) 250
Fagiolo borbontino 251
Fagiolo cappellette di Vallepietra 252
Fagiolo ciavattone piccolo 253
Fagiolo giallo 253
Fagiolo solfarino 254
Fagiolo verdolino 254
Fagiolo cioncone 255
Fagiolo del purgatorio di Gradoli 256
Fagiolo di Sutri 257
Fagiolo gentile di Labro 258
Fagiolo regina di Marano Equo 259

Fagiolone di Vallepietra 260
Fallacciano di Bellegra 261
Farro 262
Farro dei Monti Lucretili 262
Farro del pungolo di Acquapendente 263
Favetta di Aquino 264
Ferlengo o Finferlo di Tarquinia 265
Fichi sciroppati con nocciole 266
Fichi secchi di Sonnino 266
Lattuga signorinella di Formia 266
Finocchio della Maremma viterbese 267
Fragola di Terracina 268
Fragolina di Nemi 269
Lenticchia di Rascino 270
Lenticchia di Ventotene 271
Mais agostinella 272
Marrone dei Monti Cimini 273
Marrone di Cave 274
Marrone antrodocano 275
Marrone di Arcinazzo Romano 276
Marrone di Latera 277
Marrone segnino 278
Melanzane sott'olio 279
Mentuccia essiccata 279
Mosciarella di Capranica Prenestina 280
Nocciola dei Monti Cimini 281
Olive calce e cenere; olive al fumo 282
Olive da mensa (sott'olio, essiccate) 282
Olive bianche e nere (spaccate e condite, olive in salamonia) 283
Orzo perlato dell'Alto Lazio 284
Passata di pomodoro da spagnoletta di Gaeta 285
Peperoni secchi 285
Patata di Leonessa 286
Patata turchesa 287
Peperone alla vinaccia 288
Pera spadona di Castel Madama 289
Pere sciroppate al mosto/Pesche o percoche sciroppate 289
Pinolo del litorale laziale 290
Pomodoro corno di toro 290
Pomodoretto appeso dell'Etruria Meridionale 291
Pomodoro fiaschetta di Fondi 292
Pomodoro ovalone Reatino 293
Pomodoro perino di Sperlonga 294
Pomodoro scatolone di Bolsena 295
Pomodoro spagnoletta del Golfo di Gaeta e Formia 296
Prugna pizzutella di Picinisco 297
Rapa catalogna di Roccasecca 298
Roncoletta Labicana 299
Sarzefine di Zagarolo 300
Scorsone o Tartufo d'estate 301
Tartufo di Cervara 301
Tartufo di Campoli Appennino 302
Tartufo dei Monti Lepini 303
Tartufo di Canterano 304
Tartufo di Colli sul Velino 305
Tartufo di Saracinesco 307
Visciolo dei Monti Lepini 307
Tallo sott'olio dell'Aglio rosso di Proceno 308
Topinambur 309
Uva da tavola pizzutello di Tivoli 310
Zafferano della Tuscia 312
Zafferano della Valle dell'Aniene 313
Zucchina con il fiore 314

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

Amaretto di Guarcino 318
Anse del Tevere 319
Bastoncini mandorlati di Cori 319
Amaretti 320
Amaretti casperiani 320
Biscotti 320
Bastoni 320
Barachia 321
Bussolani 322
Cavallucci e pigne 322
Biscotto di Sant'Antonio 323
Biscotti e ciambelle all'uovo 324
Biscotti sezzesi 324
Caciata di Sezze 324
Caciatella di Maenza 324
Biscotto di Sant'Anselmo 325
Bòrza e Puccàtta 326
Cacchiarelle 327
Cacione di Civitella San Paolo 327
Canasciunetti 328
Cantamessa cepranese 329

Cargiuni 330
Casata pontecorvese 331
Castagnaccio 331
Castagne stampate 332
Ciambella al mosto 332
Calzone con verdure 333
Ciacamarini 333
Ciambella all'anice di Veroli 333
Ciambelle al vino moscato di Terracina 333
Ciambella a cancello 334
Ciambella all'acqua (Ciammella all'acqua) di Maenza 335
Ciambella all'anice cinetese 335
Ciambella degli sposi di Rocca di Papa 336
Ciambella di San Filippo 337
Ciambella e cornettino di Ponzano Romano 338
Ciammella (ciambella) di San Michele 339
Ciambella pastenese (Ciambella cresciuta di Pastena) 340
Ciambella salata di Casperia 341
Ciambella scottolata di Cori 341
Ciambella Serronese 342
Ciambelle al vino 343
Ciambelle con l'anice 343
Ciambelle da sposa 344
Crespelle di Maenza 344
Ciambella all'olio di Sant'Angelo Romano 345
Ciambelle del barone 346
Ciambelle di magro di Sermoneta 346
Ciambelle n'cotte 346
Ciambelle scottolate di Priverno 346
Ciambelle col gelo 347
Ciambelle salate 347
Ciambelline 348
Ciammellono 348
Ciammelle d'ova 348
Crostatino ripieno 348
Ciambelline al vino nocciolate di Cori 349
Ciammella ellenese 349
Ciambellone di Sant'Antonio (Ciammello') 350
Ciambellotto di San Famiano 351
Ciammellocco di Cretone 352
Ciammellocco di Sant'Antonio 353
Ciammellitti con l'alchermes 354
Ciammellone morolano 355
Ciriola romana 356
Crostate visciole di Sezze 356
Coèlle 357
Corneglie di Coreno Ausonio 358
Dolce di patate 359
Crustoli de girgenti 359
Gliu panettono di Maenza 359
Frittelline di mele di Maenza 359
Cuzzi di Roviano 360
Dolce alle fave di San Giuseppe da Leonessa 360
Falia 361
Fave dei morti 361
Ferratelle 362
Fettarelle 363
Fetticciole nere e bianche 363
Fettuccine 364
Fiatoni o Fiaoni 364
Filone sciapo da 1 kg 365
Frascarelli 365
Fregnaquanti di Segni 366
Frittelli di riso 366
Giglietto di Palestrina 367
Gnocchetti di polenta 368
Gnocchi de lu contadino 368
Gnocchi di castagne 368
Gnocchi ricci 368
Gnocchi di tritello di Valmontone 369
Gliu sangonato 370
Lacna stracciata di Norma 370
I recresciuti di Maenza 371
La Copeta 371
Lu Cavalluccio e la Puccanella 371
Murzelli 371
Imbriachelle 372
La Viscotta di San Felice Circeo 373
Frittellone di Civita Castellana 374
Mbriachelle al mosto di Cori 374
Lepericchio e Sposatella di Capena 375
Longarini di Cretone 376
Maccaruni cu gli féri 377
Maccaruni Gavignanesi 378
Maccheroni 379
Maccheroni a matassa 379

Maccheroni con le noci di Vejano 380
Maltagliati o Fregnacce 381
Mostaccioli 381
Maritozzo 382
Mostarde ponzesi 383
Pagnottelle di salatuoro di Sezze 383
Ndremmappi di Jenne 384
Murzitti 385
Pacchiarotti 385
Pane integrale al forno a legna 385
Pane di semola di grano duro 385
Pagliette 386
Pane nero di Monteromano 387
Pane di semola di Allumiere 387
Palombella 388
Pane cafone 388
Pan di Via 389
Pane casereccio di Campodimele 390
Pane casereccio di Cerreto Laziale 391
Pane casareccio di Lariano 392
Pane casareccio di Lugnola 393
Pane di Veroli 393
Pane casareccio di Montelibretti 394
Pane con le olive bianche e nere 394
Pane con le patate (con purea di patate) 395
Pane di Canale Monterano 395
Pane di Canterano 396
Pane di Vicovaro 397
Pane Latino (Pà Latino) 398
Panettone di Totò di Ferentino 399
Pangiallo 399
Panicella di Sperlonga 400
Pastarelle col cremore 400
Pezzetti (Sermoneta) 400
Pizza per terra 400
Panini all'olio 401
Pasta di mandorle di Maenza, Sezze, Latina 401
Panpepato o panpapato 402
Pascotta di Traetto (di Minturno) 403
Pascotthe corenese 404
Paste di viscioli di Sezze 404
Pasta di Antrodoco 405
Piccelatiegli 406
Pinciarelle monticellesi 407
Pizza sfogliata 407
Pinsa romana 408
Pizza doce di Colle San Magno 409
Pizza 'nfrasca 410
Pizza con farina di mais, pizza somma e pizza sotto la brace 411
Pizza rossa, pizza bianca, con gli sfrizzoli e fritta 412
Pizza a fiamma 413
Pizza a gli mattono e Pizza a gli soio di Sezze) 414
Pizza "Bbotata" 415
Pizza bianca Romana alla pala del fornaio 416
Pizza con le noci 417
Pizza di Pasqua La Pigna 418
Pizza di ricotta 419
Pizza d'ova 420
Polentini 420
Spaccaregli di Sezze 420
Spumette 420
Raviolo di San Pancrazio 421
Pizzarelle di Cerreto Laziale 421
Pizza grassa 422
Pizza rentorta fiamignanese 423
Pizza sucia 424
Pizza varata di Sant'Angelo Romano 424
Pizzicotti (biscotti) 425
Pizzicotto (pasta alimentare) 425
Pupazza frascatana 426
Quaresimanli 426
Ravioli con crema di castagne 427
Ravioli di patate 427
Ricocè – Ricoc'ha 428
Sagne 429
Salavatici di Roviano 429
Salame del re 430
Sciuscella 431
Serpette di Sermoneta 431
Serpentone alle mandorle di Sant'Anatolia 432
Serpentone di Capena 433
Sfusellati 433
Serpette di Monte Porzio Catone 434
Strozzapreti 435
Susamelli 435
Struffoli di Sezze e Lenola 436

Subiachini 437
Tagliatelle di castagne 438
Terzetti 438
Tusichelle 438
Zaoiardi di Anagni 438
Taralli 439
Tarallo dolce di latte corenese 439
Tersitti de Girgenti 440
Torta di ricotta di Sermoneta 440
Tiella di Gaeta 441
Tisichelle viterbesi 442
Giglietti di Sermoneta e Priverno 442
Torroncini di Alvito 443
Torta pasquale o pasqualina, tortano, tortolo, torteri 444
Tortiglione di Jenne 445
Tosa di Pasqua 446
Tozzi neri di Colle San Magno 446
Tozzetti di Viterbo 447
Tozzetti di pasta frolla 448
Treccia all'anice di Civitella S. Paolo 448
Turchetti 449
Zippole 449
Uova stregate 450

Prodotti della Gastronomia

Abbuticchio 454
Acqua cotta della Tuscia/del Viterbese 455
Bistecca santeliana 456
Carciofo alla matticella di Velletri 457
Cavatello vitorchianese con il finocchietto selvatico 458
Ceciarello di Vejano 459
Cici co' li gnocchitti 460
Cinghiale alla cacciatora/a bujone/alla viterbese 461
Crostini di regagli alla fiamignanese 462
Cinghiale in agrodolce (all'uso della Maremma laziale) 463
Fettuccine all'etrusca con funghi ferlenghi e salsiccia 464
Frascategli ciociari 465
Padellaccia 465
Frionza di Colle San Magno 466
Gricia o Griscia 467
Marritti 468
Mirandò o Mirandot di Tarquinia 469
Pane ammollo 470
Pappardelle al Ragù di cinghiale 471
Parmigiana di palette di fichi d'india dell'Isola di Ponza 472
Pallocche a carne fujita 473
Peperone ripieno di Piedimonte San Germano 474
Polpette di alici di Sperlonga 475
Pecora alla cottóra 476
Pizzicotti alla liscianara 477
Ravioli dolci con l'alchermes di Castelchiodato 478
Recolatura di Lenticchie di Rascino 479
Sagne e fagioli di Arnara 480
Sfrittu e caciu 481
Sagnozzi di Riofreddo 482
Stringozzi aspresi 483
Zuppa di cavoletti e baccalà di Velletri 484
Zuppa di pesce di Civitavecchia 485

Preparazioni di pesci, molluschi e crostacei e tecniche particolari di allevamento degli stessi

Alici marinate 488
Alici sotto sale del golfo di Gaeta* 489
Anguilla del Lago di Bolsena 490
Calamita del Lago di Fondi 491
Coregone del Lago di Bolsena 492
Coregone del Lago di Bracciano 493
Lattarino del Lago di Bracciano 494
Telline del litorale romano 495
Trippa di mare dell'Isola di Ponza 496
Uova di pesce spada dell'Isola di Ponza 497
Trota reatina 498

Prodotti di origine animale, miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo escluso il burro

Miele di Monte Rufeno 502
Miele di santoreggia 503
Miele monoflora di eucalipto della pianura pontina 504
Ricotta di bufala (affumicata, infornata, salata) 505
Ricotta di pecora e capra dei Monti Lepini 506
Ricotta viterbese 506
Ricotta secca 507
Ricotta calda con siero alla fiamignanese 508

La bibliografia e la sitografia di riferimento sono consultabili sul sito https://patrimonioagroalimentarelazio.it/

www.patrimonioagroalimentarelazio.it



REGIONE LAZIO

ARSIAL

Agenzia Regionale per lo Sviluppo e l'Innovazione dell'Agricoltura del Lazio

978-88-904841-5-5