

IL CAMMINO DEL CIBO

Metodi e strumenti per promuovere
le produzioni locali sul mercato internazionale



GLI ITINERARI DEL GUSTO

Viaggio alla scoperta delle produzioni
enogastronomiche dell'area metropolitana di Roma

con il Contributo



Camera di Commercio
Roma



GLI ITINERARI DEL GUSTO

Viaggio alla scoperta delle produzioni
enogastronomiche dell'area metropolitana di Roma

Il Progetto "Il Cammino del cibo" è stato realizzato grazie al contributo della Camera di Commercio di Roma

Si ringrazia per la collaborazione:

Hotel Eden

Hotel Rome Cavalieri, a Waldorf Astoria Hotel

Hotel St. Regis Rome

Hotel Hassler

La guida è stata completata nel mese di dicembre 2020

Indice

Introduzione	7
I prodotti tipici e i marchi di qualità	9
A. Ortofrutticoli, legumi e cereali	10
B. Pesce, frutti di mare e derivati	18
C. Carni e salumi	19
D. Latticini e formaggi	27
E. Paste fresche, pasticceria e prodotti della panetteria	33
F. Olio	47
G. Prodotti di origine animale	49
H. Bevande analcoliche, distillati e liquori	49
I. Vino	50
Selezione aziende produttrici di eccellenze enogastronomiche	61
I percorsi del gusto: itinerari e ricette	73
Itinerari	74
Ricette	80
Glossario	86
Fonti	88

Introduzione

Il rafforzamento della capacità di promuovere all'estero le produzioni locali in chiave di sistema e di rete può costituire il nodo portante di un piano di marketing del territorio che parta dalle sue potenzialità produttive, coinvolgendo tutti gli attori della filiera.

Si tratta quindi di sviluppare un "ecosistema" fatto di ospitalità, servizi, prodotti, esperienze, un "unicum" verso cui il mercato globale può esprimere un grande interesse, sempre di più aggiungendo ai paradigmi del passato quelli nuovi resi possibili dalla digitalizzazione.

I prodotti tipici dell'enogastronomia sono in grado di generare un alto valore economico-commerciale. Crescente, infatti, è il numero di coloro che, mossi dal desiderio di fare esperienza delle culture locali e delle tradizioni del passato, vanno alla ricerca di quei prodotti capaci di veicolare un patrimonio di tipo *place specific*.

Queste esperienze di viaggio possono diventare una modalità di trasmissione della conoscenza dei luoghi e dei prodotti, rappresentando una forma di "marking indiretto e spontaneo" dei territori, soprattutto in un periodo, come quello attuale, in cui i viaggiatori sono alla ricerca di vacanze autentiche e legate alla tradizione dei luoghi visitati.

La grave emergenza che ha colpito l'economia a livello globale a causa dell'epidemia da Covid-19 richiederà un nuovo approccio in termini di promozione dei nostri territori, che andrà necessariamente ripensata con una focalizzazione nel breve termine sull'attrattività verso il mercato locale. Allo stesso tempo, la fase di ripartenza potrà essere utilizzata per studiare strategie adeguate al nuovo contesto per preparare le aziende a rilanciare i propri prodotti anche a livello internazionale.

I territori che sapranno valorizzare le proprie tipicità e si attiveranno per organizzarsi in modo efficace per proporsi all'esterno saranno i primi a ripartire.

Ponendo come fulcro la forza attrattiva della cultura enogastronomica locale, le dimensioni e le varietà dell'offerta esistente e i trend di crescita della domanda, il progetto Il Cammino del cibo, realizzato da Unindustria con il contributo della Camera di Commercio di Roma, ha sviluppato una serie di azioni volte a promuovere il brand Roma sui mercati internazionali, valorizzando le opportunità di business derivanti dalla collaborazione e l'integrazione tra le filiere interessate.

Roma e la sua area metropolitana rappresentano un punto di riferimento riconosciuto dei prodotti made in Italy. Il nostro tessuto produttivo presenta un'ampia offerta di prodotti di nicchia e di alta qualità, strettamente connessi al patrimonio storico e culturale del territorio. Dai 120 Comuni dell'area provengono 50 prodotti protetti da denominazione DOP e IGT e

più di 100 considerati PAT, ovvero Prodotti Tradizionali. Tra questi, oltre al vino, prodotti della panificazione, dei settori caseario e olivicolo.

Il progetto punta pertanto a valorizzare il patrimonio agroalimentare della campagna romana e dei territori limitrofi, che vanta tradizioni millenarie, sostenendo le imprese interessate con adeguate azioni mirate ad intercettare la nuova domanda globale e ad adeguarsi a nuovi modelli di consumo, anche utilizzando l'innovazione e la digitalizzazione, in particolare nella fase di promozione dei propri prodotti.

Con l'obiettivo di rappresentare un quadro dell'offerta enogastronomica locale, è stata realizzata una mappatura descrittiva dei prodotti e delle aziende che maggiormente rappresentano le eccellenze produttive del territorio.

Partendo dai risultati dell'analisi, sono state individuate sette aree territoriali, corrispondenti a sette itinerari enogastronomici:

1. Litorale romano;
2. Complesso lacuale di Bracciano e Monti Sabatini;
3. Castelli Romani e Monti Prenestini;
4. Monti Lepini;
5. Valle dell'Aniene;
6. Roma e Valle del Tevere
7. Intera area metropolitana di Roma.

Per ognuno degli itinerari sono stati selezionati uno o più prodotti, ingredienti base di ricette proposte da executive chef di rinomati alberghi della Capitale – per una rivisitazione innovativa ed esclusiva delle più tradizionali formule culinarie - disponibili in formato video all'interno del sito www.camminodelcibo.it, in cui è possibile avere accesso anche a tutti gli altri contenuti realizzati.

I prodotti tipici e i marchi di qualità

I prodotti tipici e i marchi di qualità

L'elenco dei prodotti è stato redatto sulla base delle catalogazioni precedentemente eseguite dall'*Agenzia Regionale per lo Sviluppo e l'Innovazione dell'Agricoltura del Lazio*, dall'*associazione Slow Food* e dal *Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali*.

I prodotti sono elencati per categoria e in ordine alfabetico, secondo il seguente indice:

- A. Ortofrutticoli, legumi e cereali
- B. Pesce, frutti di mare e derivati
- C. Carni e salumi
- D. Latticini e formaggi
- E. Paste fresche, pasticceria e prodotti della panetteria
- F. Olio
- G. Prodotti di origine animale
- H. Bevande analcoliche, distillati e liquori
- I. Vino

A. Ortofrutticoli, legumi e cereali

Actinidia / Kiwi Latina IGP

Il Kiwi di Latina IGP, specie botanica *Actinidia deliciosa*, cultivar Hayward, con un grado di maturazione minimo pari a 6.2° Brix, al momento della raccolta, è caratterizzato da grosse bacche di forma cilindrico-ovoidale, con altezza superiore al diametro. Presenta buccia sottile, di colore bruno chiaro con fondo verde, ricoperta da una fine peluria. La polpa è verde smeraldo, columella biancastra, morbida, circondata da una corona di piccoli e numerosi semi neri disposti a raggiera; il peso minimo è di 80 grammi.

Aree di rinvenimento del Prodotto: Artena (RM), Lanuvio (RM), Ardea (RM), Aprilia (LT), Cisterna di Latina (LT), Cori (LT), Latina (LT), Pontinia (LT), Priverno (LT), Sabaudia (LT), Sermoneta (LT), Sezze (LT)

Marchi di tutela giuridica o di qualità: PAT e IGP

Broccoletti sezzesi "sini"

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. Secondo le testimonianze orali raccolte, il Broccoletto sezzese "sino" è coltivato nel territorio del Comune di Sezze. Da tempo immemorabile ad oggi, la coltivazione avviene a livello familiare.

Aree di rinvenimento del Prodotto: Velletri (RM), Sezze (LT)

Marchi di tutela giuridica o di qualità: PAT

Broccoletto di Anguillara

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 florale, che, una volta sviluppato, viene raccolto tagliando il fusto a 8-10 cm da terra. Il sapore è dolce con retrogusto di cavolfiore.

Aree di rinvenimento del Prodotto: Anguillara Sabazia (RM), Ladispoli (RM)

Marchi di tutela giuridica o di qualità: PAT

Broccolo romanesco

Presente sul mercato da metà ottobre a fine marzo, con cicli di coltivazione autunnali, autunno-invernali, primaverili, Il broccolo romanesco - conosciuto anche come broccolo romano, cavolo verde o cavolo cimoso - è un ortaggio della famiglia delle crucifere, di colore verde intenso e di forma piramidale.

Aree di rinvenimento del Prodotto: Fara in Sabina (RI), Roma (RM), Velletri (RM), Ladispoli (RM), Sezze (LT), Cassino (FR)

Marchi di tutela giuridica o di qualità: PAT

Carciofo romanesco

Il carciofo romanesco presenta un colore verde cenerino, è sferico, compatto con un caratteristico foro all'apice. Il carciofo era ben noto, sin dall'antichità, per i suoi elevati pregi organolettici e terapeutici, di cui trattano diffusamente Galeno, Strabone, Plinio e Varrone. Secondo Columella, agronomo romano del I sec. A.C. Il terreno destinato ad ospitare le piante di carciofo veniva cosparso di cenere; da qui, il nome scientifico di "Cynara scolymus".

Aree di rinvenimento del Prodotto: Allumiere (RM), Cerveteri (RM), Civitavecchia (RM), Santa Marinella (RM), Tolfa (RM), Lariano (RM), Ladispoli (RM), Fiumicino (RM), Pontinia (LT), Priverno (LT), Sermoneta (LT), Canino (VT), Montalto di Castro (VT), Tarquinia (VT)

Marchi di tutela giuridica o di qualità: IGP

Ciliegia ravenna della Sabina

Frutto che deriva dalle cultivar locali Ravenna precoce e Ravenna tardiva. La Ravenna precoce presenta frutto grande con buccia di colore rosso vinoso; polpa di colore rosa, soda, mediamente succosa, poco aderente al nocciolo; epoca di maturazione: terza decade di maggio. La Ravenna tardiva è adatta alla conservazione, trasformazione e trasporto, ha buccia di colore rosso vivo molto consistente, polpa di colore rosso scuro, succosa, poco aderente al nocciolo, dolce, croccante ed aromatica.

Aree di rinvenimento del Prodotto: Fara in Sabina (RI), Montelibretti (RM), Montorio Romano (RM), Moricone (RM), Nerola (RM), Palombara Sabina (RM)

Marchi di tutela giuridica o di qualità: PAT

Fagiolina arsolana

Il seme della fagiolina arsolana si presenta di colore bianco, forma reniforme e calibro variabile dai 5 ai 7 mm. La coltivazione della fagiolina arsolana avviene su terreni sabbioso-argillosi di composizione eterogenea. La raccolta è manuale, così come la battitura dei baccelli secchi, fatta con fruste di canna naturale. La fagiolina di Arsoli è facilmente riconoscibile per la consistenza burrosa.

Aree di rinvenimento del Prodotto: Arsoli (RM), Cineto Romano (RM)

Marchi di tutela giuridica o di qualità: PAT e Presidio Slow Food

Fagiolo a suricchio o inceratiello

"Fagiolo a suricchio" il cui nome deriva dalla forma a falce del baccello. 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 è dolciastro.

Aree di rinvenimento del Prodotto: San Vito Romano (RM), Paliano (FR)

Marchi di tutela giuridica o di qualità: PAT

Fagiolo cappelletta di Vallepietra

Il seme di Fagiolo Cappelletta di Vallepietra si presenta reniforme, con cotiledoni di dimensioni abbondanti. La colorazione è particolare e dà origine al nome dell'ecotipo: si presenta per metà bianco e per metà violaceo, come se quest'ultima parte fosse un cappello apposto sul seme. Il territorio interessato alla produzione si trova alle pendici del monte Autore, lungo la stretta lingua di terreno formatasi in seguito all'azione del fiume Simbrivio, dove vengono coltivati i diversi ecotipi di Fagiolo originari di Vallepietra.

Aree di rinvenimento del Prodotto: Arsoli (RM), Vallepietra (RM)

Marchi di tutela giuridica o di qualità: PAT

Fagiolo cioncone

Il seme del fagiolo Cioncone presenta forma ovoidale, colore nocciola-beige e calibro da 8 a 10 mm. La coltivazione del fagiolo cioncone avviene su terreni situati in pianura o in postazioni collinari e di valle, sempre nei pressi di risorgive. Attualmente, la produzione annuale si aggira intorno ad un quintale e mezzo ed è assorbita per circa il 70% dagli stessi produttori.

Aree di rinvenimento del Prodotto: Arsoli (RM), Riofreddo (RM), Vallinfreda (RM), Vivaro Romano (RM)

Marchi di tutela giuridica o di qualità: PAT

Fagiolo regina di Marano Equo

Il nome Marano, in dialetto, significa sorgente. Questo tipo di fagiolo, difatti, è da sempre stato coltivato nei terreni sabbiosi e fertili lungo il corso dei fiumi. I semi sono reniformi e di colore nocciola con screziature che vanno dal rosso al marrone scuro.

Aree di rinvenimento del Prodotto: Arsoli (RM), Marano Equo (RM), Subiaco (RM)

Marchi di tutela giuridica o di qualità: PAT

Fagiolone di Vallepietra

Il seme del fagiolone, detto anche "ciavattone", è grande e ha un colore bianco perlaceo. Grazie ai terreni calcarei, la sua buccia è molto sottile. Il tipico segno all'attaccatura del seme al baccello lo differenzia dalla tipologia Spagna, con cui potrebbe essere confuso.

Aree di rinvenimento del Prodotto: Vallepietra (RM), Filettino (FR)

Marchi di tutela giuridica o di qualità: PAT e Presidio Slow Food

Fallacciano di Bellegra

I frutti del fico Fallacciano sono di due tipi in quanto la pianta è bifera: 1) fioroni detti fallacciani sono prodotti su rami di due anni; 2) i forniti, sono prodotti sui rami dell'anno. 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). Il colore è verde scuro prima della maturazione; poi verde chiaro, mentre a maturazione avanzata si colora di crema. La buccia è sottile e poco elastica; la polpa piena, omogenea e zuccherina, è puntinata dagli otrioli rosacei.

Aree di rinvenimento del Prodotto: Bellegra (RM)

Marchi di tutela giuridica o di qualità: PAT

Farro dei Monti Lucretili

Il farro dei Monti Lucretili presenta cariosside molto simile al grano, ma più allungato. La macinazione del farro avviene a pietra in un mulino ad acqua sito nei paesi ricadenti nel comprensorio dei Monti Lucretili. La semina comincia all'inizio della primavera e la raccolta si effettua verso il 20 agosto. Dal 1989 presso il Comune di Licenza, nella prima decade di

ottobre, si tiene la storica “Sagra Elle Sagne ‘e Farre”, un appuntamento gastronomico che attira ogni anno migliaia di visitatori.

Aree di rinvenimento del Prodotto: Licenza (RM)

Marchi di tutela giuridica o di qualità: PAT

Finocchio della Maremma viterbese

Il finocchio della maremma viterbese presenta: pianta di forma compatta e taglia media, a produzione medio-tardiva, con una buona resistenza al freddo e alla pre-fioritura. Le cultivar che concorrono alla produzione del Finocchio della maremma viterbese sono quelle riconducibili alla tipologia “finocchio Romanesco”. Il seme viene selezionato dalle piante migliori prodotte dagli agricoltori locali.

Aree di rinvenimento del Prodotto: Ladispoli (RM), Montalto di Castro (VT), Tarquinia (VT)

Marchi di tutela giuridica o di qualità: PAT

Fragolina di Nemi

Appartiene alla specie *fragaria vesca* var. *semperflorens* (fragola di bosco di origine europea). I frutti primari e secondari hanno forma allungata e fusiforme, a volte conico arrotondato e sono di dimensioni piuttosto ridotte. Colore superficiale del frutto rosso vivo; colore della polpa biancastra spesso tinta di rosso a completa maturazione. Il sapore è mediamente dolce e mediamente acidulo. Aroma molto intenso.

Aree di rinvenimento del Prodotto: Nemi (RM)

Marchi di tutela giuridica o di qualità: PAT

Mais agostinella

Il Mais Agostinella è una specie erbacea appartenente alla famiglia delle graminacee, il seme è una cariosside di colore arancio a maturazione completa, a frattura vitrea. Il mais Agostinella è coltivato a rotazione culturale triennale, che prevede al secondo anno la patata, il fagiolo o la verza ed in chiusura di rotazione di nuovo mais.

Aree di rinvenimento del Prodotto: Vallepietra (RM)

Marchi di tutela giuridica o di qualità: PAT

Marrone di Arcinazzo Romano

Il frutto si presenta di colore marrone chiaro con qualche striatura di colore scuro e con pezzatura grande. Il sapore è dolciastro più intenso rispetto agli altri marroni dei paesi limitrofi. Ancora oggi, le metodiche di lavorazione e conservazione del prodotto rispettano i tempi ed i modi della tradizione storica; prova ne è la tecnica, ancora in uso, della “curatura” in acqua fredda.

Aree di rinvenimento del Prodotto: Arcinazzo Romano (RM)

Marchi di tutela giuridica o di qualità: PAT

Marrone di Cave

Il frutto è medio - grosso, color marrone con strie rilevate e scure, pellicola interna rossastra poco aderente al seme, polpa di sapore dolce e delicato. 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 avviene una modificazione del contenuto in carboidrati che ne migliora la sapidità, e distrugge insetti e spore funginee. Al termine della sommersione avviene la selezione dei marroni, con la fase di sgocciolatura ed asciugatura tramite paleggiamento dei frutti per 3 - 4 giorni. Segue poi la spazzolatura e la cernita, preliminari al confezionamento in sacchi di rete plastica.

Aree di rinvenimento del Prodotto: Cave (RM), Rocca di Cave (RM)

Marchi di tutela giuridica o di qualità: PAT

Marrone Segnino

Il marrone segnino presenta un colore marrone rossiccio con striature scure evidenti, una pezzatura da media a grossa, una forma ovale con apice appiattito; un episperma (pellicola) sottile, di colore giallognolo, poco aderente e facilmente asportabile; un seme di colore bianco tendente un poco al giallo, croccante; un sapore dolce.

Aree di rinvenimento del Prodotto: Carpineto Romano (RM), Gorga (RM), Montelanico (RM), Segni (RM)

Marchi di tutela giuridica o di qualità: PAT

Mosciarella di Capranica Prenestina

Si tratta di castagne secche private della buccia. Nella tradizione locale si consumano bollite in acqua o latte, con aromi e spezie per la preparazione di minestre e pietanze gastronomiche. Frutto dal sapore dolce naturale. Le cultivar sono caratterizzate da frutti piccoli, dolci, dalle spiccate qualità organolettiche. La castagna ha forma allungata e apice appuntito, colore scuro con tonalità più chiare verso l'ilo, che è piuttosto piccolo. L'essiccazione: la castagna secca è ottenuta con un processo di lavorazione lungo e ancora legato a sistemi tradizionali che vengono mantenuti e tramandati di generazione in generazione secondo un'usanza antichissima. Le castagne raccolte, una volta scaricate, vengono distribuite fino a formare uno strato uniforme di circa 70 cm e sottoposte all'affumicatura 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 successivamente estratte per essere sottoposte alla "battitura", ossia la separazione del frutto dalla buccia secca.

Aree di rinvenimento del Prodotto: Capranica Prenestina (RM), Genazzano (RM), San Vito Romano (RM)

Marchi di tutela giuridica o di qualità: PAT

Nocciola Romana

La Nocciola Romana designa i frutti della specie *Corylus Avellana* della varietà "Tonda Gentile Romana", "Nocchione", "Tonda di Giffoni" e loro eventuali selezioni. La Tonda Gentile Romana presenta guscio sub-sferoidale con apice leggermente a punta, di dimensioni non uniformi, color nocciola, di scarsa lucentezza, con tomentosità diffuse all'apice e numerose striature evidenti; seme medio-piccolo, di forma variabile sub-sferoidale, per lo più ricoperto di fibre, con superficie corrugata e solcature più o meno evidenti; tessitura compatta e croccante; sapore ed aroma finissimo e persistente. Il Nocchione ha la nocciola in guscio di forma sferoidale, sub-elissoidale, di dimensioni medie; guscio spesso, color nocciola chiaro, striato, poco pubescente; seme medio piccolo con fibre presenti in misura.

Aree di rinvenimento del Prodotto: Bracciano (RM), Canale Monterano (RM), Manziana (RM), Trevignano Romano (RM), Barbarano Romano (VT), Bassano Romano (VT), Bassano in Teverina (VT), Blera (VT), Bomarzo (VT), Calcata (VT), Castel Sant'Elia (VT), Civita Castellana (VT), Corchiano (VT), Faleria (VT), Gallese (VT), Monterosi (VT), Nepi (VT), Oriolo Romano (VT), Orte (VT), Villa San Giovanni in Tuscia (VT), Sutri (VT), Vallerano (VT), Vasanello (VT), Vejano (VT)

Marchi di tutela giuridica o di qualità: DOP

Pera Spadona di Castel Madama

La Pera Spadona di Castel Madama, dal 2009 è tutelata dalla Legge regionale 15/2000 in quanto patrimonio della biodiversità agraria oggi a rischio di erosione genetica. Il frutto è di pezzatura media, forma piriforme-allungata. Il colore della buccia è giallo-verdastro e si presenta liscia, con lenticelle piccole e numerose, spessa e rugginosità assente; polpa bianca, mediamente soda con tessitura medio fine, fondente, succosa, sapore medio.

Aree di rinvenimento del Prodotto: Castel Madama (RM)

Marchi di tutela giuridica o di qualità: PAT

Sarzefine di Zagarolo

Le Sarzefine sono una verdura commestibile dalla lunga radice carnosa e bianca. Sono note comunemente con il nome di scorzobianca. La parte radicale ha un colore chiaro, tendente al beige, e con le foglie costituisce la parte edibile della pianta. Il sapore è delicato e dolce. Si consuma solo previa cottura.

Aree di rinvenimento del Prodotto: Zagarolo (RM)

Marchi di tutela giuridica o di qualità: PAT

Tartufo dei Monti Lepini

Tartufo spontaneo autoctono appartenente a diverse varietà: *Tuber brumale* (brumale), *Tuber muschatum* (moscato), *Tuber albidum* (bianchetto o marzuolo), *Tuber melosporum* (nero pregiato invernale) *Tuber uncinatum* (uncinato). Le piante, le cui radici sono parassitate dal tartufo dei Monti Lepini, sono il leccio, il faggio, la quercia e la rovelia. Il colore sia interno che esterno al tartufo è un elemento distintivo. Difatti: *Tuber brumale*

(brumale) presenta colore della corteccia rosso scuro che diventa nera a maturazione mentre all'interno (gleba) il colore è grigio nerastro con venature bianche; Tuber muschatum (moscato) presenta colore della gleba scuro con larghe venature bianche; Tuber albidum (bianchetto o marzuolo) presenta colore esterno biancastro nei giovani esemplari, ma può diventare grigio tendente anche al fulvo, il colore interno folvo rossastro con venature bianche o rossastre; Tuber melosporum (nero pregiato invernale) presenta colore esterno bruno nerastro con macchie di colore ruggine e colore interno (gleba) nerastro con venature biancastre nocciola; Tuber uncinatum presenta colore esterno nero e colore interno nocciola.

Aree di rinvenimento del Prodotto: Artena (RM), Carpineto Romano (RM), Gavignano (RM), Gorga (RM), Montelanico (RM), Segni (RM)

Marchi di tutela giuridica o di qualità: PAT

Tartufo di Cervara

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-grigiastro, sapore di fungo molto profumato.

Aree di rinvenimento del Prodotto: Cervara di Roma (RM), Gavignano (RM)

Marchi di tutela giuridica o di qualità: PAT

Tartufo di Saracinesco

Il tartufo di Saracinesco appartiene alle specie Tuber Aestivum, tipico tartufo dalla forma tondeggiate, mediamente bulbosa e cuspidata; Tuber brumale con scorza rugosa, di colore scuro, dalla forma tondeggiate più o meno regolare; Tuber mesentericum di colore nero, presenta uno scarso profumo della polpa.

Aree di rinvenimento del Prodotto: Saracinesco (RM)

Marchi di tutela giuridica o di qualità: PAT

Uva da tavola Pizzutello di Tivoli

Il Pizzutello di Tivoli è un'uva da tavola riferibile alla specie Vitis Vinifera cultivar "Pizzutello Bianco " e "Pizzutello Nero". Il grappolo presenta forma cilindrica piramidale, l'acino presenta la caratteristica forma arcuata, allungata-ellissoidale e la buccia è sottile, poco pruinosa e di colore giallo per la varietà Pizzutello Bianco e/o spessa, coriacea e di colore tendente al rosso vinoso per la varietà Pizzutello Nero. Il sapore è dolce e delicato con retrogusto di vaniglia per il Pizzutello Bianco. La polpa è croccante ed elastica.

Aree di rinvenimento del Prodotto: Tivoli (RM), Cisterna di Latina (LT), Latina (LT)

Marchi di tutela giuridica o di qualità: PAT

Visciolo dei Monti Lepini

Frutto di piccole dimensioni, tipico dei Monti Lepini, dal gusto asprigno, la cui lavorazione avviene a livello artigianale. Se ne ricavano sciroppi e marmellate ampiamente usate, in loco, per la produzione dei dolci tradizionali.

Aree di rinvenimento del Prodotto: Artena (RM), Carpineto Romano (RM), Gavignano (RM), Gorga (RM), Montelanico (RM), Segni (RM)

Marchi di tutela giuridica o di qualità: PAT

Zafferano della Valle dell'Aniene

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 coltivazione dello Zafferano inizia, nella Valle dell'Aniene, attorno al XVIII secolo e deriva, molto probabilmente dallo Zafferano dell'Aquila.

Aree di rinvenimento del Prodotto: Affile (RM)

Marchi di tutela giuridica o di qualità: PAT

Zucchini con il fiore

Le cultivar utilizzate per la produzione della zuccina con il fiore sono riconducibili alle tipologie di zuccina: 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. 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 risulta essere morbida.

Aree di rinvenimento del Prodotto: Fara in Sabina (RI), Velletri (RM), Ladispoli (RM), Fondi (LT), Sperlonga (LT), Cassino (FR)

Marchi di tutela giuridica o di qualità: PAT

B. Pesce, frutti di mare e derivati

Tellina del litorale romano

Mollusco bivalente della famiglia Donacidae. Si trova comunemente sulle coste italiane ovunque ci siano fondali sabbiosi ma, nella zona che va da Passo scuro a Capo d'Anzio, parte della quale è compresa nella Riserva Naturale del Litorale Romano, la pesca è sempre stata abbondante e rinomata fin dai tempi dei romani, grazie alla qualità e alla finezza della sabbia.

Aree di rinvenimento del Prodotto: Anzio (RM), Fiumicino (RM)

Marchi di tutela giuridica o di qualità: PAT e Presidio Slow Food

Coregone del Lago di Bracciano

Pesce di lago di media taglia, appartenente all'ordine Salmoniformes, famiglia Salmonidae. Può essere pescato tutto l'anno ad eccezione del periodo che va dal mese di gennaio a febbraio, nel rispetto dell'epoca riproduttiva della specie.

Aree di rinvenimento del Prodotto: Anguillara Sabazia (RM), Bracciano (RM)

Marchi di tutela giuridica o di qualità: PAT

Lattarino del Lago di Bracciano

Il Lattarino, appartenente alla famiglia della Atherinidae specie *Atherina boyeri-risso* (1812), è un pesce di piccole dimensioni, al massimo arriva a 5-10 cm in età adulta, presenta colore bianco-argenteo. Il lattarino vive in banchi, anche numerosi, nelle acque dolci di lago e si alimenta di invertebrati planctonici. La pesca del lattarino nel Lago di Bracciano avviene a partire dal mese di maggio e si protrae per tutto l'anno, ad esclusione del periodo che va da agosto a settembre perché coincide con il periodo di riproduzione.

Aree di rinvenimento del Prodotto: Anguillara Sabazia (RM), Bracciano (RM)

Marchi di tutela giuridica o di qualità: PAT

C. Carni e salumi

Abbacchio Romano IGP

L'Abbacchio Romano è prodotto esclusivamente da agnelli, maschi o femmine, nati e allevati allo stato semibrado, di razza Sarda e suoi incroci, Comisana e suoi incroci, Sopravissana e suoi incroci, Massese e suoi incroci, Merinizzata Italiana e suoi incroci. La tipologia di prodotto è l'agnello "da latte" (sino a 8 kg di peso morto). Le pecore matricine usufruiscono di pascoli naturali, prati-pascolo ed erbai caratteristici della Regione Lazio. Il pascolo può essere naturale e casuale, ma a volte il pastore può coltivare erbai che fa pascolare a rotazione. La carne di Abbacchio Romano ha sapore delicato con aroma tipici di una carne giovane e fresca. Importante è la scarsità di grasso.

Aree di rinvenimento del Prodotto: Intera Regione Lazio

Marchi di tutela giuridica o di qualità: IGP

Agnello del Centro Italia IGP

L'Agnello del Centro Italia si ottiene dalla macellazione degli agnelli 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".

Aree di rinvenimento del Prodotto: Intera Regione Lazio

Marchi di tutela giuridica o di qualità: IGP

Capocollo o lonza

Salume che presenta colore interno rosso screziato bianco e forma cilindrica. Il processo di preparazione prevede la rifilatura del taglio, la salatura ed il condimento con sale, pepe, aglio ed eventualmente peperoncino e noce moscata. Prima della stagionatura, che dura circa 2 mesi, è prevista, presso alcune aziende, la stufatura in locale specializzato.

Aree di rinvenimento del Prodotto: Tarano (RI), Intera provincia di Viterbo, Intera provincia di Rieti, Intera area metropolitana di Roma, Intera provincia di Frosinone.

Marchi di tutela giuridica o di qualità: PAT

Carne di bovino maremmano

Carne bovina di razza pura maremmana o di incrocio specializzato da razze da carne quali: Romagnola, Chianina, Marchigiana, Charolaise Limousine, su linee femminili di maremmana. La Carne di bovino Maremmano può rappresentare una importante sorgente di acidi grassi a catena lunga ed assumere un significato dietetico quale componente di una dieta ipocolesterolemizzante.

Aree di rinvenimento del Prodotto: Intera Regione Lazio - Cerveteri (RM), Roma (RM), Tolfa (RM)

Marchi di tutela giuridica o di qualità: PAT

Carne di coniglio leprino viterbese

La carne del Coniglio Lepriño di Viterbo allevato all'aperto con il sistema delle celle interrato ed alimentato con mangimi non medicati senza uso di antibiotici, risulta particolarmente saporita, con una buona consistenza alla cottura e senza la presenza di odori sgradevoli. Si tratta di una razza costituita geneticamente da nuclei di animali appartenenti alla razza Grigio Locale, sempre esistita nel territorio viterbese, incrociati con altre razze.

Aree di rinvenimento del Prodotto: Bracciano (RM), Intera provincia di Viterbo

Marchi di tutela giuridica o di qualità: PAT

Coppa

Salume cotto prodotto con la testa di maiale messa a cuocere con acqua bollente in un calderone per 4 ore, previo trattamento con acqua corrente, asportazione delle setole e dei padiglioni auricolari. Terminata la cottura la testa viene messa su un bancone, dove alcuni volenterosi rimuovono le parti commestibili della testa (soprattutto carne ma anche tendini, nervi, cartilagine, ecc.). La carne e le parti rimosse vengono condite ed aromatizzate con

pepe, sale, coriandolo, finocchio, buccia di limone e arancio, cannella, aglio, noce moscata, chiodi di garofano e saccarosio. Dopo il condimento la coppa viene pressata per 24 ore e raffreddata, quindi confezionata in tranci a bauletto sottovuoto.

Aree di rinvenimento del Prodotto: Frascati (RM)

Marchi di tutela giuridica o di qualità: PAT

Coppiette (di cavallo, suino, bovino)

Carne magra di suino, bovino ed equino, essiccata ed aromatizzata con peperoncino, semi di finocchio, aglio, rosmarino e vino bianco. Il prodotto presenta la caratteristica forma irregolare a listarelle più o meno grandi e colore da rosso vivo a marrone scuro.

Aree di rinvenimento del Prodotto: Tarano (RI), Albano Laziale (RM), Frascati (RM), Genzano di Roma (RM), Marcellina (RM), Monterotondo (RM), Guarcino (FR), Acquapendente (VT), Viterbo (VT), Intera Regione Lazio

Marchi di tutela giuridica o di qualità: PAT

Corallina romana

Salume impostato sulla trasformazione delle parti magre del costato e rifilature di spalla, prosciutto e lonza a cui viene aggiunta una quota non inferiore al 20% di lardello. Può essere condito con solo pepe ma anche arricchito con aglio (Rieti, Frascati) e finocchio (Frosinone). Il prodotto è principalmente caratterizzato da forma cilindrica lunga, colore rosso cupo con ampie macchie bianche, sapore sapido.

Aree di rinvenimento del Prodotto: Frascati (RM), Tarano (RI), Intera area metropolitana di Roma, Intera provincia di Frosinone

Marchi di tutela giuridica o di qualità: PAT

Guanciaie

Salume con forma anatomica della guancia (triangolare); colore rosso screziato di bianco, a volte la parte di tessuto adiposo appare di colore roseo. Sapore da sapido delicato a sapido piccante. In alcuni casi aromatizzato con fumo di asciugatura o di specifica affumicatura.

Aree di rinvenimento del Prodotto: Intera Regione Lazio

Marchi di tutela giuridica o di qualità: PAT

Guanciaie dei Monti Lepini al maiale nero

Prodotto tradizionalmente nei mesi invernali, il Guanciaie dei Monti Lepini del maiale nero si ottiene dalle guance di maiali afferenti all'ecotipo locale "maiale nero dei Monti Lepini", condite e aromatizzate con pepe, peperoncino, finocchio, timo e rosmarino. Presenta la classica forma triangolare, con pezzatura di circa 1kg. e la stagionatura va da 20 a 120 giorni.

Aree di rinvenimento del Prodotto: Carpineto Romano (RM), Genazzano (RM), Roma (RM)

Marchi di tutela giuridica o di qualità: PAT

Lardo del campo di Olevano Romano

Il lardo del campo si ottiene dal grasso suino sottocutaneo prelevato a livello del dorso. Il lardo, sottoposto a salatura a secco con sale fino e grosso ed aromatizzato con pepe nero, noce moscata, aglio fresco macerato in vino Cesanese di Olevano Romano DOC, alloro e rosmarino. Il sapore è sapido con accentuata aromatizzazione e note di erbe di campo.

Aree di rinvenimento del Prodotto: Olevano Romano (RM)

Marchi di tutela giuridica o di qualità: PAT

Lardo stagionato al maiale nero

Prodotto preparato con il lardo di pancetta e lombo di maiale afferenti all'ecotipo locale di suino denominato "maiale nero dei Monti Lepini". Esistono due tipologie di lardo stagionato al maiale nero: classico ed aromatizzato.

Aree di rinvenimento del Prodotto: Carpineto Romano (RM), Roma (RM)

Marchi di tutela giuridica o di qualità: PAT

Mortadella Bologna IGP

La Mortadella di Bologna è costituita da una miscela di carni di suino ridotta a grana fine, lardelli di grasso di gola del suino a forma di cubetto; sale e pepe intero o in pezzi. L'impasto della "Mortadella Bologna" viene insaccato in involucri naturali o sintetici e successivamente, quando il prodotto è pronto, viene sottoposto ad un prolungato trattamento termico in forni ad aria secca.

Aree di rinvenimento del Prodotto: Intera Regione Lazio, Intera Regione Marche, Intera Regione Veneto, Intera Regione Lombardia, Intera Regione Emilia Romagna, Intera Regione Piemonte, Intera Regione Toscana, Intera provincia di Trento

Marchi di tutela giuridica o di qualità: IGP

Mortadella di cavallo

Salume impostato sulla trasformazione della carne (pancia e spuntature) di cavallo. Caratteristica è la tritatura fine delle carni ed il rapporto finale di parte magra e parte grassa. La mortadella di cavallo ha forma cilindrica, colore roseo, sapore dolce e stagionatura di 20 giorni.

Aree di rinvenimento del Prodotto: Intera area metropolitana di Roma, Albano Laziale (RM)

Marchi di tutela giuridica o di qualità: PAT

Mortadella romana

Salume a base di carne di suino (in genere il taglio interessato è quello della spalla) ed 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 di lardo

tagliati a mano a punta di coltello. L'impasto, condito ed aromatizzato, 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. In alcuni casi la stagionatura avviene per alcuni mesi in ambienti naturali tipo cantine ben ventilate e fresche.

Aree di rinvenimento del Prodotto: Intera area metropolitana di Roma, Frascati (RM)

Marchi di tutela giuridica o di qualità: PAT

Pancetta di suino

Salume impostato sulla trasformazione della regione ventrale del suino. Caratteristica è nelle sue presentazioni quali la "tesa" (con mantenimento della cotica, breve stagionatura e maggiormente speziata) e l'arrotoata (più fine, senza cotica, condita solo a base di pepe).

Aree di rinvenimento del Prodotto: Frascati (RM), Intera provincia di Viterbo, Intera provincia di Rieti, Intera area metropolitana di Roma, Intera provincia di Frosinone

Marchi di tutela giuridica o di qualità: PAT

Pancetta tesa stagionata alle erbe al maiale nero

Salume ottenuto dalla pancetta del maiale afferente all'ecotipo locale "maiale nero dei Monti Lepini". Forma rettangolare; colore rosso fortemente screziato bianco; stagionatura da 90 a 120 giorni. Di questa pancetta ne esistono due versioni: classica ed aromatizzata.

Aree di rinvenimento del Prodotto: Carpineto Romano (RM), Genazzano (RM), Roma (RM)

Marchi di tutela giuridica o di qualità: PAT

Porchetta

Preparazione alimentare derivata dalla cottura forno dell'intero suino precedentemente disossato, svuotato (salvo il fegato) ed aromatizzato. Il prodotto è principalmente caratterizzato da forma cilindrica, colore marrone, sapore sapido grazie al condimento e alla speziatura con pepe, aglio e rosmarino.

Aree di rinvenimento del Prodotto: Frascati (RM), Intera provincia di Rieti, Acquapendente (VT)

Marchi di tutela giuridica o di qualità: PAT

Porchetta di Ariccia IGP

La porchetta di Ariccia viene preparata con suini, di sesso femminile, di razze nazionali selezionate e/o di razze Landrace, Large White, Pietrain e rispettivi ibridi, allevati in Italia e/o in Paesi comunitari. La fetta al taglio si presenta compatta ed omogenea, con la parte grassa ben separata da quella magra. La crosta esterna ha consistenza croccante, colore dorato e gusto sapido. Sapore di carne suina aromatizzata al rosmarino, aglio e pepe nero.

Aree di rinvenimento del Prodotto: Ariccia (RM)

Marchi di tutela giuridica o di qualità: PAT e IGP

Prosciutto dei Monti Lepini al maiale nero

Prosciutto stagionato minimo 24 mesi prodotto con suini afferenti all'ecotipo "maiale nero dei Monti Lepini", allevati al pascolo e finissaggio con cereali. Forma del prosciutto anatomica; colore rosso cupo screziato bianco; sapore sapido ed aromatico.

Aree di rinvenimento del Prodotto: Carpineto Romano (RM), Genazzano (RM), Roma (RM)

Marchi di tutela giuridica o di qualità: PAT

Salame "Castellino"

Salame magrissimo di puro suino prodotto senza aggiunta di lattosio che si caratterizza per la macinatura dell'impasto a grana 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 il sale marino e all'impiego di spezie come la cannella, il pepe e l'aglio.

Aree di rinvenimento del Prodotto: Frascati (RM)

Marchi di tutela giuridica o di qualità: PAT

Salame paesano

Salume impostato sulla trasformazione delle parti magre del costato e rifilature di spalla, prosciutto e lonza. Il prodotto risulta principalmente caratterizzato da forma cilindrica, grana medio-grande, colore rosso cupo macchiato bianco, sapore sapido, peso variabile tra 200 e 500 g. e stagionatura minima di 21 giorni fino anche a due mesi. Il processo di trasformazione è caratterizzato dalla scelta del sezionato, dall'uso dei condimenti, dalla stufatura in camera calda con riscaldamento a combustione naturale ed una lunga stagionatura in camere fredde anche di alta montagna.

Aree di rinvenimento del Prodotto: Intera provincia di Viterbo, Intera area metropolitana di Roma, Intera provincia di Frosinone

Marchi di tutela giuridica o di qualità: PAT

Salamino tuscolano

Il salamino tuscolano è un insaccato di carne suina, di piccola taglia, 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.

Aree di rinvenimento del Prodotto: Frascati (RM)

Marchi di tutela giuridica o di qualità: PAT

Salamini italiani alla cacciatora DOP

Salumi di piccole dimensioni, prodotti con carne di suini, asciutti e compatti, caratterizzati da un colore rosso rubino, nei quali i granelli di lardo sono distribuiti in maniera uniforme.

La materia prima è costituita principalmente da carni magre derivanti dalla muscolatura striata delle carcasse di suino, grasso suino duro, sale, pepe a pezzi o macinato e aglio. Possono essere addizionati con vino, zucchero (destrosio, fruttosio, lattosio), latte (magro o in polvere) o caseinati, ma anche con coltura di avviamento alla fermentazione, nitrato di sodio e di potassio, acido ascorbico e loro sale sodico.

Aree di rinvenimento del Prodotto: Intera Regione Lazio, Intera Regione Marche, Intera Regione Veneto, Intera Regione Lombardia, Intera Regione Emilia Romagna, Intera Regione Piemonte, Intera Regione Umbria, Intera Regione Toscana

Marchi di tutela giuridica o di qualità: PAT

Salsiccia dei Monti Lepini al maiale nero

Salume fresco aromatizzato prodotto con carne suina del maiale nero dei Monti Lepini. Forma cilindrica ("a cacchietto"); colore rosso più o meno scuro con piccole screziature bianche (per la presenza di grasso); sapore sapido con leggero aroma di limone.

Aree di rinvenimento del Prodotto: Carpineto Romano (RM), Genazzano (RM), Roma (RM)

Marchi di tutela giuridica o di qualità: PAT

Salsiccia di fegato dei Monti Lepini al maiale nero

Salume fresco prodotto corata, rifilature di lardo del guanciale e della pancetta del maiale nero dei Monti Lepini. La forma è cilindrica ("a cacchietto"); colore rosso piuttosto scuro con piccole screziature bianche per la presenza di grasso. Il sapore è sapido con retrogusto dolciastro.

Aree di rinvenimento del Prodotto: Artena (RM), Carpineto Romano (RM), Gavignano (RM), Gorga (RM), Montelanico (RM), Segni (RM)

Marchi di tutela giuridica o di qualità: PAT

Salsiccia paesana

Salume impostato sulla trasformazione 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 a cacchietti o a forma di "U", colore rosso, sapore salato e nessuna stagionatura.

Aree di rinvenimento del Prodotto: Monterotondo (RM), Intera Regione Lazio

Marchi di tutela giuridica o di qualità: PAT

Salsiccia secca aromatica

Salume impostato sulla trasformazione del magro del costato e rifilature di spalla, prosciutto e lonza. Normalmente stagionata tra i 20 e i 30 giorni dopo asciugatura in camera calda. Pepe, aglio tritato, finocchio e coriandolo sono gli aromi più utilizzati anche se in misura diversa tra le diverse zone. Il prodotto è principalmente caratterizzato da forma cilindrica,

colore rosso chiaro o cupo con piccole macchie bianche, stagionatura di 21 giorni, sapore sapido.

Aree di rinvenimento del Prodotto: Frascati (RM), Intera provincia di Rieti, Intera provincia di Frosinone

Marchi di tutela giuridica o di qualità: PAT

Salsiccia secca di suino

Salume impostato sulla trasformazione del magro del costato e rifilature di spalla, prosciutto e lonza. Normalmente stagionata tra i 20 e i 30 giorni dopo asciugatura in camera calda. Pepe, aglio tritato, finocchio, noce moscata, peperoncino etc., sono gli aromi più utilizzati anche se in misura diversa tra le diverse zone.

Aree di rinvenimento del Prodotto: Frascati (RM), Intera provincia di Viterbo, Intera provincia di Rieti, Intera provincia di Frosinone

Marchi di tutela giuridica o di qualità: PAT

Tordo Matto di Zagarolo

Involto di carne equina, di cavalli Maremmano laziale e/o toscano (generalmente allevati localmente), aromatizzato e farcito internamente con lardo suino, coriandolo, prezzemolo, salvia, aglio fresco, sale e peperoncino macinato.

Aree di rinvenimento del Prodotto: Albano Laziale (RM), Capranica Prenestina (RM), Castel San Pietro Romano (RM), Galliciano nel Lazio (RM), Genazzano (RM), Olevano Romano (RM), Palestrina (RM), Rocca di Cave (RM), San Vito Romano (RM), Zagarolo (RM), San Cesareo (RM)

Marchi di tutela giuridica o di qualità: PAT

Ventricina Olevanese

Salume di grosso calibro che presenta forma a palla o forma irregolare tendente all'ovale. La ventricina olevanese si ottiene dalla lavorazione delle parti nobili del maiale, prosciutto e spalla per la componente magra, pancetta per la componente grassa, tagliati grossolanamente a punta di coltello o con tritacarne con stampi con fori grandi. L'impasto, condito con sale e aromatizzato con semi di finocchio selvatico, pepe, buccia di arancia e aglio fresco, 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 screziato bianco e tende a sgranare. La ventricina olevanese si caratterizza per il sapore piccante, aroma fragrante con tipiche note agrumate derivante dall'impiego della buccia di arancia.

Aree di rinvenimento del Prodotto: Olevano Romano (RM)

Marchi di tutela giuridica o di qualità: PAT

Zampetti

Preparazione a base di carne derivata dalla lavorazione e cottura dello zampetto di suino, successivamente raffreddato, a volte tagliato a striscioline (tipo cotiche), salato ed immediatamente messo in vendita. Il prodotto risulta principalmente caratterizzato da forma a striscioline irregolari, colorazione marrone screziato bianco, tendineo, sapore sapido con eventuale aroma di limone.

Aree di rinvenimento del Prodotto: Tarano (RI), Intera area metropolitana di Roma, Acquapendente (VT)

Marchi di tutela giuridica o di qualità: PAT

D. Latticini e formaggi

Burrata di bufala

La burrata di bufala è un formaggio fresco a pasta filata e latte crudo non stagionato, farcito con panna e straccetti di mozzarella di bufala, simile alla mozzarella, ma dalla consistenza molto più morbida e filamentosa. Si presenta come un sacco dalla superficie liscia di colore bianco lucente, pesa circa 400 g. ed ha sapore dolce e burroso.

Aree di rinvenimento del Prodotto: Intera area metropolitana di Roma, Fiumicino (RM)

Marchi di tutela giuridica o di qualità: PAT

Cacio di Genazzano

Il cacio di Genazzano è un formaggio pecorino semicotto, in quanto la cagliata subisce un riscaldamento da 41° fino a 43°C, con crosta sottile di colore giallo paglierino, pasta interna biancastra con piccole occhiature. Il sapore è piuttosto intenso e leggermente salato. Tale formaggio si ottiene dalla lavorazione del latte crudo proveniente da ovini di razza Comisana, Sarda, Massese e relativi incroci. L'asciugatura avviene su assi di legno per circa 1 mese con eventuali trattamenti (massaggi) con olio, una volta al mese, o con acqua, oppure raschiamento superficiale con coltello; la stagionatura, in "madia" o "arconcino" di legno (cassone), avviene per 3 mesi, per il formaggio da tavola, o per 5-6 mesi, per il formaggio da grattugia.

Aree di rinvenimento del Prodotto: Genazzano (RM)

Marchi di tutela giuridica o di qualità: PAT

Cacio fiore della campagna romana

Latte ovino lavorato crudo, caglio vegetale, ottenuto dal fiore di carciofo o di cardo selvatico raccolti nel periodo estivo, due rotture della cagliata, di cui la prima a quadratoni e la seconda effettuata dopo 20 minuti di sosta, a chicco di cece, formatura in fascere parallelepipedo, salatura a secco e stagionatura per 30-60 giorni su assi di legno. Il cacio fiore presenta la caratteristica forma di una mattonella con uno scalzo convesso di circa 5 cm, la crosta è grinzosa e giallognola, la pasta è morbida e cremosa con leggere occhiature,

il profumo è deciso con sentori di carciofo e verdure di campo, il sapore è intenso, non salato e lievemente amaro.

Aree di rinvenimento del Prodotto: Anguillara Sabazia (RM), Roma (RM), Capena, Guidonia Montecelio (RM), Trevignano Romano (RM)

Marchi di tutela giuridica o di qualità: PAT e Presidio Slow Food

Caciocavallo di bufala (semplice e affumicato)

Il Caciocavallo di bufala (semplice e affumicato) ha una tipica forma rotondeggiante globosa con testina dovuta alla caratteristica legatura con lo spago vegetale. E' 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. Stagionato da un minimo di 20 giorni, fino a tre mesi, il Caciocavallo di bufala può essere sottoposto ad affumicatura con fuoco a legna o paglia naturale.

Aree di rinvenimento del Prodotto: Fiumicino (RM), Intera area metropolitana di Roma, Intera provincia di Latina, Intera provincia di Frosinone

Marchi di tutela giuridica o di qualità: PAT

Caciocavallo vaccino (semplice e affumicato)

Formaggio a pasta filata, dura, stagionato da 30 giorni a 6 mesi fino anche 8 anni in grotta tufacea. Forma tipica: ovoidale con testa; colore giallo paglierino; sapore da dolce ad intenso e piccante nelle forme stagionate e/o prodotte con caglio in pasta.

Aree di rinvenimento del Prodotto: Intera Regione Lazio

Marchi di tutela giuridica o di qualità: PAT

Caciotta di bufala

Formaggio prodotto esclusivamente con latte bufalino a pasta molle o a pasta dura a seconda della stagionatura (da 7 giorni a 4 mesi). Presentato anche aromatizzato nel sud pontino. Colore da bianco a giallo paglierino (negli stagionati) in forme di pezzatura di 200 - 300 g (per la zona di Latina) a 1 - 8 kg (nella zona di Roma). Sapore da dolce a leggermente salato e piccante (stagionati).

Aree di rinvenimento del Prodotto: Fiumicino (RM), Intera area metropolitana di Roma, Intera provincia di Latina, Intera provincia di Frosinone

Marchi di tutela giuridica o di qualità: PAT

Caciotta di mucca

Formaggio a pasta molle, per il tipo primo sale, e a pasta dura, per il tipo stagionato da 30 giorni a 6 mesi. Forma cilindrica; colore bianco per il primo sale e giallo paglierino, tendente all'imbrunimento nello stagionato di 6 mesi. Sapore dolce per il primo sale (di due giorni) fino al leggermente salato e piccante nelle forme stagionate di 6 mesi.

Aree di rinvenimento del Prodotto: Intera Regione Lazio

Marchi di tutela giuridica o di qualità: PAT

Caciotta genuina romana

La Caciotta genuina romana è un formaggio a latte ovino la cui tecnologia di trasformazione risulta piuttosto variabile, a seconda della zona interessata alla produzione e delle procedure impiegate presso i caseifici locali. Questa caciotta si presenta di forma cilindrica e pezzatura da 1 a 3 kg, fino ad 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 ad esaltare il sentore di erba dei pascoli tipici dell'Agro romano. Alcune aziende seguono il metodo di produzione biologica.

Aree di rinvenimento del Prodotto: Anguillara Sabazia (RM), Carpineto Romano (RM), Roma (RM), Roma (RM), Trevignano Romano (RM), Fiumicino (RM), Intera Regione Lazio
Marchi di tutela giuridica o di qualità: PAT

Caciotta mista ovi-vaccina del Lazio

Formaggio misto ovi-vaccino a pasta cruda e semicotta, a volte aromatizzato al peperoncino. 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.

Aree di rinvenimento del Prodotto: Trevignano Romano (RM), Fiumicino (RM), Intera Regione Lazio
Marchi di tutela giuridica o di qualità: PAT

Formaggio di capra

Formaggio caprino, grasso, a pasta molle ed a pasta dura a seconda se viene prodotto nella tipologia "semicotto" e della stagionatura. La forma è cilindrica a scalzo; colore della pasta da bianco latte a bianco avorio fino al giallo paglierino per i formaggi misti; sapore da dolce intenso e pungente nelle forme stagionate. Eventuale aromatizzazione nelle versioni in cui è prevista l'aggiunta di aromi (peperoncino o salsa di olio, aceto, origano, peperoncino e rosmarino). Il formaggio di capra è commercializzato sia fresco che stagionato. La stagionatura va da 20 giorni a 6 mesi.

Aree di rinvenimento del Prodotto: Artena (RM), Carpineto Romano (RM), Cave (RM), Gavignano (RM), Genazzano (RM), Gorga (RM), Montelanico (RM), Palestrina (RM), Rocca di Cave (RM), Segni (RM), Provincia di Latina e Frosinone
Marchi di tutela giuridica o di qualità: PAT

Marzolino e/o marzolina

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 non sempre semplice da trasformare e un ambiente di produzione particolare come quello dei Monti Lepini, Ausoni, Aurunci e della Valle di Comino, nei quali è possibile trovare condizioni ideali per la fase di asciugatura di questo formaggio. Al consumo si può presentare con forma cilindrica, piccola pezzatura,

sapore salato e fresca (da 1 a 4 giorni) o stagionata (fino anche 1 anno); inoltre può essere aromatizzata in bagno d'olio con aromi (al momento della vendita) o conservata sott'olio aromatizzato (3-6 mesi).

Aree di rinvenimento del Prodotto: Carpineto Romano (RM), Province di Latina e Frosinone

Marchi di tutela giuridica o di qualità: PAT

Mozzarella di bufala Campana DOP

E' un formaggio fresco, a pasta filata, ottenuto esclusivamente con latte di bufala intero fresco crudo o eventualmente termizzato o pastorizzato. Il latte di bufala, consegnato al caseificio, viene opportunamente filtrato con mezzi tradizionali e acidificato con aggiunta di siero innesto naturale derivante da precedenti lavorazioni del latte di bufala. La coagulazione, previo riscaldamento del latte a temperatura variabile tra 33 e 39°C, è ottenuta per aggiunta di caglio naturale di vitello. Al termine della maturazione la cagliata viene ridotta a strisce poste in appositi recipienti dove, con l'aggiunta di acqua bollente, viene filata e poi mozzata onde assicurare ai singoli pezzi ottenuti la forma e le dimensioni previste.

Aree di rinvenimento del Prodotto: Anzio (RM), Monterotondo (RM), Nettuno (RM), Pomezia (RM), Ardea (RM), Province di Latina e Frosinone, Caserta e Salerno

Marchi di tutela giuridica o di qualità: DOP

Pecorino Romano DOP

Formaggio di latte intero di pecora, a pasta dura, a media e lunga stagionatura a seconda dell'utilizzo che se ne vuole fare. Infatti, la stagionatura si protrae per almeno cinque mesi per il formaggio da tavola e per almeno otto mesi per il formaggio da utilizzarsi grattugiato. Il latte fresco di pecora, proveniente da greggi allevati ed alimentati prevalentemente su pascoli naturali, viene trasferito nei centri di lavorazione con cisterne refrigerate. È prevista in alcuni casi la cappatura con protettivi per alimenti di colore neutro o nero. Le forme sono sottoposte alla marchiatura con una apposita matrice che imprime la denominazione d'origine del formaggio e il logo costituito dalla testa stilizzata di una pecora.

Aree di rinvenimento del Prodotto: Intera Regione Lazio, Intera Regione Sardegna, Intera provincia di Grosseto

Marchi di tutela giuridica o di qualità: DOP

Pressato a mano

Formaggio ovino a pasta molle a latte crudo. Pezzatura tra 0,5 a 1 kg; forma di zuccotto; colore giallo paglierino affumicato. Sapore dolce e retrogusto di latte fresco ad affumicato.

Aree di rinvenimento del Prodotto: Trevignano Romano (RM), Intera area metropolitana di Roma

Marchi di tutela giuridica o di qualità: PAT

Provola di bufala (semplice e affumicata)

Pasta filata dura bufalina, stagionata al massimo 1 settimana. Colore bianco o bianco crema. Sapore dolce tendente all'intenso e piccante nelle forme più stagionate. Prodotta anche nella tipologia affumicata.

Aree di rinvenimento del Prodotto: Fiumicino (RM), Intera area metropolitana di Roma, Intera provincia di Frosinone

Marchi di tutela giuridica o di qualità: PAT

Provola di vacca (semplice e affumicata)

Formaggio a pasta filata dura tradizionalmente stagionata oltre 30 giorni fino a 6 mesi. Recentemente viene anche commercializzata fresca nella tipologia primo sale. Forma tipica ovoidale di colore giallo paglierino; sapore dolce fino a leggermente salato e piccante nelle forme stagionate. Si presenta anche nella versione affumicata.

Aree di rinvenimento del Prodotto: Pontinia (LT), Intera Regione Lazio

Marchi di tutela giuridica o di qualità: PAT

Provolone vaccino

Pasta filata dura stagionata da 60 a 365 giorni. Pezzatura tipica ovoidale di circa 3 kg con legatura in spago. Colore giallo paglierino e dal sapore intenso tendente al piccante.

La lavorazione del Provolone vaccino, attraverso un processo più tradizionale, che vede ad esempio l'uso del latte crudo e l'ausilio di latte-innesto, conferisce a questo formaggio un aspetto "originale", se messo a confronto con quei formaggi ottenuti mediante processi fortemente standardizzati.

Aree di rinvenimento del Prodotto: Pontinia (LT), Intera Regione Lazio

Marchi di tutela giuridica o di qualità: PAT

Ricotta di pecora e di capra dei Monti Lepini

Ricotta dolce, ottenuta dal siero della lavorazione di latte ovino e caprino con aggiunta di una minima percentuale (2%) di latte ovi-caprino al momento della coagulazione. E' prodotta con attrezzature tradizionali come la caldaia di rame riscaldata a legna e le fuscelle di vimini. Non è prevista salatura.

Aree di rinvenimento del Prodotto: Artena (RM), Carpineto Romano (RM), Gavignano (RM), Gorga (RM), Montelanico (RM), Segni (RM), Latina (LT), Sermoneta (LT)

Marchi di tutela giuridica o di qualità: PAT

Ricotta secca

Ricotta secca di pecora, di capra, di vacca, mista ovi-caprina. Prodotto a pasta molto dura (mediamente contiene il 23% di umidità) e molto grasso (mediamente contiene il 71% di grasso sulla sostanza secca).

Aree di rinvenimento del Prodotto: Intera provincia di Rieti, Intera area metropolitana di Roma, Intera provincia di Latina, Intera provincia di Frosinone

Marchi di tutela giuridica o di qualità: PAT

Ricotta di bufala Campana DOP

La DOP "Ricotta di bufala campana" è un prodotto lattiero caseario ottenuto per coagulazione al calore delle proteine, caratterizzato da un elevato contenuto in acqua. All'atto dell'immissione al consumo, la DOP "Ricotta di Bufala Campana" presenta le seguenti caratteristiche. Caratteristiche fisiche: forma: tronco piramidale o tronco conica; peso: fino a 2.000 grammi; colore: bianco porcellana; aspetto esterno: assenza di crosta; consistenza: morbida, granulosa, ma non sabbiosa. Caratteristiche chimiche: grasso sulla sostanza secca: 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%. Caratteristiche organolettiche: sapore: caratteristico, fresco e delicatamente dolce; odore: fragrante di latte e crema.

Aree di rinvenimento del Prodotto: Anzio (RM), Monterotondo (RM), Nettuno (RM), Pomezia (RM), Roma (RM), Ardea (RM), Provincie di Latina e Frosinone, Caserta e Salerno

Marchi di tutela giuridica o di qualità: DOP

Ricotta Romana DOP

Prodotto caseario fresco ottenuto esclusivamente da siero di latte intero di pecora utilizzato per l'ottenimento di formaggi pecorini. La Ricotta Romana DOP presenta una pasta a struttura molto fine, colore più marcato e soprattutto un sapore delicato e dolciastro, che la distinguono dalle altre tipologie di ricotte. Il siero, componente liquida della coagulazione del latte, è ottenuto dal meccanismo di spurgo, dovuto alla rottura della cagliata destinata alla produzione dei formaggi pecorini ottenuti da latte ovino di animali nati ed allevati su prati-pascolo ed erbai tipici ed esclusivi del territorio della Regione Lazio. Le razze ovine (e relativi incroci) coinvolte sono: Sarda e suoi incroci, Comisana e suoi incroci, Sopravissana e suoi incroci, Massese e suoi incroci.

Aree di rinvenimento del Prodotto: Intera Regione Lazio

Marchi di tutela giuridica o di qualità: DOP

Squarquaglione dei Monti Lepini

Formaggio fresco e molle aromatizzato al miele dei Monti Lepini e noci ottenuto dalla lavorazione a latte crudo ovino. Forma cilindrica, colore bianco screziato con noci e miele. Non salato.

Aree di rinvenimento del Prodotto: Artena (RM), Carpineto Romano (RM), Gavignano (RM), Gorga (RM), Montelanico (RM), Segni (RM), Segni (RM)

Marchi di tutela giuridica o di qualità: PAT

Stracchino di capra

Lo Stracchino di capra, ottenuto dal solo latte intero di capra, lavorato crudo o pastorizzato, è un formaggio fresco e di brevissima stagionatura, con crosta sottile a volte fiorita o privo di crosta, di colore bianco porcellanato e dalla 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

Aree di rinvenimento del Prodotto: Roma (RM), Mentana (RM), Viterbo (VT)

Marchi di tutela giuridica o di qualità: PAT

E. Paste fresche, pasticceria e prodotti della panetteria

Amaretti

Dolci di forma rotondeggiante e colore marroncino-dorato, ottenuti dalla lavorazione di mandorle, albume e zucchero. 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.

Aree di rinvenimento del Prodotto: Cittaducale (RI), Capranica Prenestina (RM), Nazzano (RM), Subiaco (RM), Antrodoco (RI)

Marchi di tutela giuridica o di qualità: PAT

Anse del Tevere

Le Anse del Tevere sono biscotti a base di farina 00, zucchero, vino e semi di anice. Nella sua semplicità degli ingredienti risulta un biscotto dal caratteristico sapore misto tra il dolce della pasta e l'aroma di anice e vino. Si presentano con una caratteristica forma a esse, di colore biancastro e piuttosto friabili e leggeri.

Aree di rinvenimento del Prodotto: Rieti (RI), Nazzano (RM)

Marchi di tutela giuridica o di qualità: PAT

Barachia

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 ad ottenere un'artistica cornice circolare. La barachia, ricavata dalla miscelazione di farina, uova, zucchero, strutto e appunto la marmellata, presenta come prima sensazione gustativa un sapore dolce delicato che successivamente si fa a contrastare con quello agrodolce della marmellata.

Aree di rinvenimento del Prodotto: Genazzano (RM)

Marchi di tutela giuridica o di qualità: PAT

Biscotti e ciambelle all'uovo

Biscotti di forma rotonda o a ciambella, a base di farina tipo 00, zucchero, uova intere, burro, margarina, latte intero o parzialmente scremato, lievito in polvere e bicarbonato di sodio, lievito naturale di produzione aziendale.

Aree di rinvenimento del Prodotto: Capranica Prenestina (RM), Genzano di Roma (RM)

Marchi di tutela giuridica o di qualità: PAT

Bussolani

Biscotti a forma romboidale tipo tozzetti, con crosta di colore dorato scuro, a base di farina tipo 00, miele, nocciole intere, olio di oliva, aromi naturali. I Bussolani, così detti per la consistenza dell'impasto che nella versione classica è durissima, 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.

Aree di rinvenimento del Prodotto: Genzano di Roma (RM)

Marchi di tutela giuridica o di qualità: PAT

Cacchiarelle

Pizza bianca, a base di farina tipo 00, lievito di birra, lievito naturale (detto biga), acqua e sale. L'impasto schiacciato con le mani di forma allungata viene cotto al forno a legna. La crosta presenta colore dorato chiaro con aspetto irregolare e gibboso come conseguenza dello schiacciamento effettuato con le dita.

Aree di rinvenimento del Prodotto: Montelibretti (RM)

Marchi di tutela giuridica o di qualità: PAT

Cacione di Civitella S. Paolo

Panzerotto (a forma di raviolo) ripieno di polpa di zucca, mandorle e nocciole macinate, cacao amaro in polvere, cannella, vanillina, liquori ed aromi naturali.

Aree di rinvenimento del Prodotto: Civitella S. Paolo RM

Marchi di tutela giuridica o di qualità: PAT

Calzone con verdure

Calzone di forma rettangolare o a mezza luna ripieno di verdure (bietta, cicoria o zucchine) dal sapore leggermente piccante. 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.

Aree di rinvenimento del Prodotto: Torri in Sabina (RI), Nazzano (RM)

Marchi di tutela giuridica o di qualità: PAT

Castagnaccio

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. Si tratta di un piatto "povero", diffusissimo un tempo nelle zone appenniniche dove le castagne erano alla base dell'alimentazione delle popolazioni contadine.

Aree di rinvenimento del Prodotto: Capranica Prenestina (RM), Fiamignano (RI), Petrella Salto (RI), Antrodoco (RI); *Marchi di tutela giuridica o di qualità:* PAT

Cavallucci e Pigne

Cavallucci e Pigne sono una sorta di biscotto di pasta cresciuta guarnita esternamente con confetti colorati a cui viene conferita dal pasticcere la tradizionale forma "a cavalluccio" o a "pigna" (ossia un tipo di cestino). Si preparano la settimana successiva alla Pasqua e sono a base di uova, zucchero, farina, lievito naturale, burro o margarina, latte, liquore da pasticceria, limone grattugiato e confetti colorati per la decorazione.

Aree di rinvenimento del Prodotto: Palestrina (RM)

Marchi di tutela giuridica o di qualità: PAT

Ciambella a cancello

Il prodotto presenta una forma a rosetta che ricorda la decorazione dei cancelli in ferro diffusi in zona. Di colore dorato tendente al marrone scuro, si caratterizza per il sapore non particolarmente dolce in cui prevale il sentore di anice. Gli ingredienti utilizzati sono: olio extra vergine di oliva, vino locale, farina 00 di grano tenero, uova, sale, anice e acqua.

Aree di rinvenimento del Prodotto: Mentana RM; *Marchi di tutela giuridica o di qualità:* PAT

Ciambella all'acqua (ciammella all'acqua) di Maenza

Prodotto dolciario a base di farina, zucchero, acqua ed olio extravergine di oliva. La forma è quella caratteristica della ciambella ed il colore è marrone scuro. Le ciambelle all'acqua subiscono una bollitura in acqua per 8 minuti ed una successiva cottura al forno.

Aree di rinvenimento del Prodotto: Capranica Prenestina (RM), Intera provincia di Latina

Marchi di tutela giuridica o di qualità: PAT

Ciambella all'olio di Sant'Angelo Romano

Le Ciambelle all'olio di Sant'Angelo Romano sono preparate con un impasto semplice e con 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.

Aree di rinvenimento del Prodotto: Sant'Angelo Romano RM

Marchi di tutela giuridica o di qualità: PAT

Ciambella degli sposi di Rocca di Papa

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.

Aree di rinvenimento del Prodotto: Rocca di Papa RM

Marchi di tutela giuridica o di qualità: PAT

Ciambelle al vino

Ciambelle dolci di colore marrone scuro, a base di farina tipo 00, lievito, uova, zucchero, vino bianco, scorza di limone, burro o olio extravergine di oliva, vaniglia e sale, consumate tradizionalmente dopo i pasti.

Aree di rinvenimento del Prodotto: Capranica Prenestina (RM), Cave (RM), Frascati (RM), Genazzano (RM), Rocca di Papa (RM), Rocca di Papa (RM), Roma (RM), Subiaco (RM), Lariano (RM), Intera Regione Lazio

Marchi di tutela giuridica o di qualità: PAT

Ciambelle con l'anice

Ciambelle dolci di forma rotondeggiante, colore dorato, ottenute dalla lavorazione di farina di grano tenero tipo 00, vino bianco, olio d'oliva, anice e sale. Il prodotto vanta una lunga tradizione nella regione Lazio ed è consuetudine offrirlo in occasione delle varie sagre locali o nei ristoranti, a fine pasto. La sua ricetta, tramandata oralmente da generazioni, presenta nella proporzione degli ingredienti, piccole varianti da paese a paese.

Aree di rinvenimento del Prodotto: Capranica Prenestina (RM), Subiaco (RM), Cittaducale (RI), Fara in Sabina (RI), Leonessa (RI), Montopoli di Sabina (RI), Rieti (RI), Antrodoto (RI)

Marchi di tutela giuridica o di qualità: PAT

Ciambelline

Ciambelline dolci dall'aroma di anice o vino, preparate con zucchero, poche uova, liquore d'anice, olio extravergine Sabina Dop, vino bianco, semi d'anice, buccia grattugiata di limone, farina tipo 00 e poco lievito.

Dette localmente Ciammellitti allissi, per via della loro bollitura in acqua, le Ciambelline conservano una ricetta tramandata oralmente da generazioni.

Aree di rinvenimento del Prodotto: Configni (RI), Poggio Moiano (RI), Nazzano (RM)

Marchi di tutela giuridica o di qualità: PAT

Ciambellone di Sant'Antonio

Il Ciambellone di Sant'Antonio è preparato con il lievito madre (o pasta del pane), farina (tipo 0), olio extra vergine, semi di anice, vino rosso, acqua, sale. Presenta forma a

ciambella con le due estremità intrecciate al centro intrecciata (chiamata forma 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.

Aree di rinvenimento del Prodotto: Galliciano nel Lazio (RM)

Marchi di tutela giuridica o di qualità: PAT

Ciammellocco di Cretone

Il Ciammellocco di Cretone, 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. Il Ciammellocco 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 pagane.

Aree di rinvenimento del Prodotto: Palombara Sabina (RM)

Marchi di tutela giuridica o di qualità: PAT

Ciammellono

Ciambellone a base di uova, farina, lievito, vino, olio di semi, zucchero, latte, buccia grattugiata di limone e suo succo, mandorle tostate. Dall'impasto degli ingredienti si ottengono dei biscotti molto lunghi. Quando questi si sono leggermente induriti si estraggono dal forno per tagliarli a losanghe, poi si rimettono al forno per ultimare la cottura.

Aree di rinvenimento del Prodotto: Lariano (RM), Intera provincia di Latina

Marchi di tutela giuridica o di qualità: PAT

Ciriola romana

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. Grazie alla sua fragranza e abbondanza di mollica, la Ciriola romana era il panino dei lavoratori manuali, che in molti bar veniva preparato con ogni sorta di pietanza: prosciutto, mozzarella, formaggio, tonno, carciofi. E' citata nell'Atlante dei Prodotti Tipici Italiani, INSOR, 1989-1995.

Aree di rinvenimento del Prodotto: Intera area metropolitana di Roma

Marchi di tutela giuridica o di qualità: PAT

Crostata e crostatine di viscioli di Sezze

Crostatine di forma ovale o tonda, di piccole dimensioni e crostata di forma rotonda e dimensioni maggiori rispetto alle crostatine; vengono preparate con uova di cui ogni 9 uova

1 intero, zucchero, strutto, buccia di limone grattugiato, farina, e marmellata di visciole. Il sapore è dolce e leggermente acidulo caratteristico della marmellata di visciole.

Aree di rinvenimento del Prodotto: Subiaco (RM), Sezze (LT)

Marchi di tutela giuridica o di qualità: PAT

Cuzzi di Roviano

Pasta fresca ottenuta dalla miscelazione delle farine di grano tenero, grano duro, granturco (in quantità variabile) e aggiunta di acqua e uova intere. L'impasto viene lavorato a mano (o con l'ausilio dell'impastatrice meccanica nel caso di grandi quantità) fino a raggiungere una certa consistenza ed 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, a tonnarello o a chitarra.

Aree di rinvenimento del Prodotto: Roviano (RM)

Marchi di tutela giuridica o di qualità: PAT

Fetticciole nere e bianche

Sono biscotti secchi la cui preparazione è legata alle feste natalizie. Si presentano nella caratteristica forma cilindrica e di colore marrone per le Fetticciole nere e beige per le Fetticciole bianche. La loro consistenza è abbastanza compatta per la presenza del miele, il sapore è particolarmente dolce. 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 Fetticciole bianche.

Aree di rinvenimento del Prodotto: Palestrina RM

Marchi di tutela giuridica o di qualità: PAT

Filone sciapo da 1 kg

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. 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.

Aree di rinvenimento del Prodotto: Capranica Prenestina (RM), Cerveteri (RM)

Marchi di tutela giuridica o di qualità: PAT

Giglietto di Palestrina

Biscotto secco 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.

Aree di rinvenimento del Prodotto: Castel San Pietro Romano (RM), Palestrina (RM)

Marchi di tutela giuridica o di qualità: PAT e Presidio Slow Food

Maccaruni Gavignanesi

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.

Aree di rinvenimento del Prodotto: Gavignano (RM)

Marchi di tutela giuridica o di qualità: PAT

Mostaccioli

Biscotti secchi molto dolci a base di farina tipo 0, noci, nocciole locali sia tostate che fresche, miele millefiori prodotto localmente, pepe, aromi naturali (buccia di arancia grattugiata). I mostaccioli presentano una crosta di colore marrone chiaro e forma romboidale.

Aree di rinvenimento del Prodotto: Capranica Prenestina (RM), Cerveteri (RM), Nazzano (RM); *Marchi di tutela giuridica o di qualità:* PAT

Murzitti

I murzitti presentano forma rotonda, colore dorato scuro e sapore dolce di noci e miele. Sono composti da una sfoglia preparata con farina tipo 00, uova, zucchero, olio extravergine di oliva, mentre il ripieno è preparato con noci macinate, uvetta, vermouth, zucchero e miele. Il ripieno, ben amalgamato, viene disposto sopra la sfoglia, successivamente arrotolata e tagliata a strisce. La cottura avviene in forno a legna.

Aree di rinvenimento del Prodotto: Subiaco (RM), Borgorose (RI)

Marchi di tutela giuridica o di qualità: PAT

'Ndremmappi di Jenne

Gli 'Ndremmappi di Jenne' sono una pasta fresca, di pura matrice contadina, ottenuta impastando farina poco raffinata contenente ancora una certa quantità di crusca, acqua tiepida che rende l'impasto più omogeneo, e sale. 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).

Aree di rinvenimento del Prodotto: Jenne RM

Marchi di tutela giuridica o di qualità: PAT

Pane Casareccio di Genzano IGP

Pane Casareccio ottenuto con farina di ottima qualità di tipo zero o doppio zero, lievito naturale, sale alimentare, acqua, cruschetto di grano senza aggiunta di prodotti chimici o biologici. La cottura avviene in forni a legna o alimentati diversamente ad una temperatura tale da consentire una crescita compatta e la formazione di una crosta spessa di 3 mm circa. La crosta ha la funzione di proteggere la mollica all'interno e conservarla spugnosa e tenera con dei fori o "alveoli" non troppo grandi e irregolari. La fase di cottura ha una durata variabile a seconda del tipo di pezzatura e può andare da 35 minuti a un'ora e venti circa. Il profumo e la fragranza di questo pane vanno attribuiti all'uso del lievito acido ed alla quantità/varietà dei cereali impiegati. Il lievito naturale, cioè l'impasto della lavorazione precedente, fatto acidificare, è ricco di fermenti vivi che favoriscono la conservazione del pane per diversi giorni.

Aree di rinvenimento del Prodotto: Genzano di Roma (RM)

Marchi di tutela giuridica o di qualità: IGP

Pane casareccio di Lariano

Pane preparato con farina integrale, farina "00" e lievito naturale. La cottura avviene nel forno a legna con le fascine di castagno. La crosta esterna dopo la cottura presenta un aspetto dorato mentre la pasta interna è biancastra. La forma generalmente è a pagnotta o filone.

Aree di rinvenimento del Prodotto: Roma (RM), Lariano (RM)

Marchi di tutela giuridica o di qualità: PAT

Pane casareccio di Montelibretti

Pane preparato con farina tipo 00, lievito di birra, lievito naturale (detto "biga"), acqua e sale. La cottura avviene al forno a legna. La forma è rotonda a pagnotta o di filone. La crosta presenta colore dorato chiaro e la pasta è bianca con occhiature piuttosto grandi.

Aree di rinvenimento del Prodotto: Montelibretti RM

Marchi di tutela giuridica o di qualità: PAT

Pane con le olive bianche e nere

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.

Aree di rinvenimento del Prodotto: Artena (RM), Carpineto Romano (RM), Gavignano (RM), Gorga (RM), Montelanico (RM), Segni (RM), Subiaco (RM), Campodimele (LT), Fondi (LT), Formia (LT), Itri (LT), Lenola (LT), Monte San Biagio (LT), Spigno Saturnia (LT), Pico (FR), Pignataro Interamna (FR), Pontecorvo (FR), San Giorgio a Liri (FR), Sant'Andrea del Garigliano (FR), Vallemaio (FR), Ausonia (FR), Castelnuovo Parano (FR), Coreno Ausonio (FR), Esperia (FR)

Marchi di tutela giuridica o di qualità: PAT

Pane con le patate (con purea di patate)

Pane dolciastro, con crosta sottile, friabile, di colore marrone-nocciola e con due tagli superficiali; la pasta intera è bianca con occhiature più o meno grandi. Gli ingredienti sono: farina tipo 00 e 5% circa di farina integrale, purea di patate o fiocchi di patate, acqua (70 - 80%), sale, lievito selezionato per panificazione (lievito di birra) e lievito naturale.

Aree di rinvenimento del Prodotto: Artena (RM), Carpineto Romano (RM), Gavignano (RM), Gorga (RM), Montelanico (RM), Nazzano (RM), Segni (RM), Subiaco (RM), Campodimele (LT), Fondi (LT), Formia (LT), Itri (LT), Lenola (LT), Monte San Biagio (LT), Spigno Saturnia (LT), Pico (FR), Pignataro Interamna (FR), Pontecorvo (FR), San Giorgio a Liri (FR), Sant'Andrea del Garigliano (FR), Vallemaio (FR), Ausonia (FR), Castelnuovo Parano (FR), Coreno Ausonio (FR), Esperia (FR), Accumoli (RI)

Marchi di tutela giuridica o di qualità: PAT

Pane di Canale Monterano

Pane preparato con farina di grano tenero tipo 0 e 00; acqua leggermente alcalina, fornita dall'acquedotto comunale, lievito madre (ottenuto immettendo nell'impasto di acqua e farina, circa 2% di pasta acida del giorno precedente).

Aree di rinvenimento del Prodotto: Canale Monterano (RM)

Marchi di tutela giuridica o di qualità: PAT

Pane di semola di grano duro

Viene preparato un piccolo impasto con farina di semola di grano duro ed acqua e si lascia che al suo interno si formino i lieviti, coprendolo con una coperta di lana. Il giorno successivo questo lievito naturale viene aggiunto al resto dell'impasto per farlo lievitare. La cottura avviene nel forno a legna.

Aree di rinvenimento del Prodotto: Artena (RM), Carpineto Romano (RM), Gavignano (RM), Gorga (RM), Montelanico (RM), Segni (RM), Campodimele (LT), Fondi (LT), Formia (LT), Itri (LT), Lenola (LT), Monte San Biagio (LT), Spigno Saturnia (LT), Pico (FR), Pignataro Interamna (FR), Pontecorvo (FR), San Giorgio a Liri (FR), Sant'Andrea del Garigliano (FR), Vallemaio (FR), Ausonia (FR), Castelnuovo Parano (FR), Coreno Ausonio (FR), Esperia (FR); *Marchi di tutela giuridica o di qualità:* PAT

Pane di semola di grano duro di Allumiere

Pane preparato con semola rimacinata di grano duro, acqua e lievito naturale di produzione aziendale. Non è prevista l'aggiunta di sale. Il pane di Allumiere presenta forma a pagnotta o a filone, peso fino a 2 kg e pasta interna gialla. La cottura avviene anche in forno a mattoni refrattari alimentato direttamente con legna di castagno.

Aree di rinvenimento del Prodotto: Allumiere (RM)

Marchi di tutela giuridica o di qualità: PAT

Pangiallo

Dolce dalla forma tondeggiante o a cupola, di colore ambrato, con sapore di mandorle, noci e cacao. Gli ingredienti principali sono: farina, noci, nocciole (gentile romana), 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.

Aree di rinvenimento del Prodotto: Forano (RI), Capranica Prenestina (RM), Nazzano (RM), Roma (RM)

Marchi di tutela giuridica o di qualità: PAT

Panpepato

Dolce di consistenza dura, a forma piramidale conica, di colore marrone scuro, caratterizzato da un particolare retrogusto piccante. I suoi principali ingredienti sono la frutta secca, il miele ed il mosto cotto. Si dispone un ammasso di frutta secca a strati con cioccolata, frutta candita ed uva passa e vi si cosparge la farina impregnando gli ingredienti di miele e mosto cotto. Dopo avere mescolato a mano ripetutamente fino ad ottenere un amalgama abbastanza omogeneo, si lascia riposare il tutto per almeno 24 ore. Dall'impasto si ricavano quindi dei pani, sempre lavorati a mano, del peso approssimativo di 450 grammi che si pongono nel forno a legna per circa 45 minuti.

Aree di rinvenimento del Prodotto: Capranica Prenestina (RM), Anagni (FR)

Marchi di tutela giuridica o di qualità: PAT

Pinsa Romana

La pinsa romana ®, antenata della pizza, ha origini molto antiche, ma è tornata in auge negli ultimi anni grazie al recupero dell'antica ricetta, risalente ad epoca romana, e al diffondersi sempre crescente di pizzerie (o meglio pinserie) dedicate esclusivamente a questo tipo di focaccia molto simile alla pizza.

Pizza bbotata

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. 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 arrotolata ("bbotata") a formare un cordone che poi viene girato su sé stesso a formare una girella.

Aree di rinvenimento del Prodotto: Sant'Angelo Romano (RM)

Marchi di tutela giuridica o di qualità: PAT

Pizza bianca

Schiacciata preparata con farina tipo 00, acqua, lievito naturale, olio extravergine di oliva e sale. L'impasto viene fatto lievitare a temperatura ambiente e lavorato manualmente. A cottura terminata la pizza bianca viene cosparsa di olio extravergine di oliva.

Aree di rinvenimento del Prodotto: Nazzano (RM), Subiaco (RM), Intera provincia di Rieti
Marchi di tutela giuridica o di qualità: PAT

Pizza d'ova

Pizza dolce a base di uova, zucchero, farina, scorza di limone grattugiato. Inizialmente si battono le uova insieme allo zucchero e alla scorza di limone. Questa operazione va effettuata continuamente per circa un'ora, fino a quando la pasta non scende a nastro; a questo punto si aggiunge la farina facendola passare attraverso un colino, facendo attenzione a non versarla troppo in fretta affinché l'impasto non si sgonfi. Si versa l'impasto in una teglia alta, precedentemente imburata e si pone in forno preriscaldato a 180°C per 40 minuti circa.

Aree di rinvenimento del Prodotto: Lariano (RM), Intera provincia di Latina
Marchi di tutela giuridica o di qualità: PAT

Pizza rossa

Schiacciata preparata con pasta pane lievitata condita sempre con il pomodoro a pezzi o passato.

Aree di rinvenimento del Prodotto: Subiaco (RM), Intera provincia di Rieti
Marchi di tutela giuridica o di qualità: PAT

Pizza varata di Sant'Angelo Romano

Pizza tradizionale di Sant'Angelo Romano 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 formati manualmente dei solchi a simulazione dei solchi fatti con l'arato (chiamato in dialetto Sant'angelese 'varato') sul terreno e dei piccoli fori fatti con la forchetta o con uno stuzzicadenti a simulare i semi sul terreno. E' proprio dal termine dialettale "varato" che deriva il nome della Pizza Varata "che sembra un terreno lavorato". 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 pagnottine che si lasciano lievitare fino al raggiungimento del doppio del volume. Successivamente si schiaccia manualmente l'impasto conferendo una forma rotonda od ovale.

Aree di rinvenimento del Prodotto: Sant'Angelo Romano (RM)
Marchi di tutela giuridica o di qualità: PAT

Pizzicotti (biscotti)

Prodotto dolciario di forma tondeggiante a base di farina tipo 00, chiara d'uovo, zucchero, olio di extravergine di oliva, uvetta, scaglie di cioccolato e lievito.

Aree di rinvenimento del Prodotto: Poggio Moiano (RI), Capranica Prenestina (RM)

Marchi di tutela giuridica o di qualità: PAT

Pupazza frascatana

Prodotto dolciario a base di miele millefiori proveniente dall'Agro pontino (LT), farina tipo 00, olio extravergine di oliva (su 3 kg di miele aggiungere 1,5 h di olio), aroma all'arancio (distillato). E' un dolce molto particolare raffigurante una figura femminile realizzata a stampo e provvista di 3 seni scoperti e pronunciati. Si narra che 2 seni servono per la produzione di latte e il terzo per la produzione di vino.

Aree di rinvenimento del Prodotto: Frascati (RM)

Marchi di tutela giuridica o di qualità: PAT

Salame del Re

Pan di spagna arrotolato farcito con cioccolato o marmellata. Gli ingredienti previsti per la preparazione del pan di spagna sono: 300 gr di farina, 300 gr 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 cioccolato o marmellata.

Aree di rinvenimento del Prodotto: Subiaco (RM), Collalto Sabino (RI), Castel di Tora (RI)

Marchi di tutela giuridica o di qualità: PAT

Salavatici di Roviano

Frittella tondeggiante a base di farina, acqua, sale e mentuccia romana selvatica che conferisce al prodotto un caratteristico aroma di menta. Trattandosi di un piatto povero e non particolarmente elaborato, un tempo veniva preparata dalle donne per i mariti che lavorano nei campi. In pratica si mescolavano gli ingredienti e li si facevano saltare in padella con un po' d'olio bollente fino a rendere le frittelle croccanti e profumate. A questo piatto antico e tradizionale, che richiama alla memoria storica la civiltà contadina di Roviano, piccolo borgo lungo il corso dell'Aniene tra Tivoli e Subiaco, a fine agosto è dedicata una Sagra. Tuttavia, data la semplicità della preparazione, i Salavatici non mancano mai anche nelle numerose altre occasioni folkloristiche rovianesi.

Aree di rinvenimento del Prodotto: Roviano (RM)

Marchi di tutela giuridica o di qualità: PAT

Serpette di Monte Porzio Catone

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.

Aree di rinvenimento del Prodotto: Monte Porzio Catone (RM)

Marchi di tutela giuridica o di qualità: PAT

Subiachini

Biscotto dalla caratteristica forma a colomba, a rombo, ellittica e recentemente anche allungata. Gli ingredienti per la sua preparazione sono: mandorle dolci, chiara d'uovo, zucchero a velo o normale, aromi naturali (ad esempio buccia di limone grattugiato) e vanillina. 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.

Aree di rinvenimento del Prodotto: Subiaco RM

Marchi di tutela giuridica o di qualità: PAT

Torta pasquale

Ciambelle dolci a base di liquore e semi di anice. Si prepara il lievito naturale la sera e si lascia lievitare l'impasto tutta la notte, avvolto in una coperta. Il giorno successivo si aggiunge altra farina al lievito e si preparano delle ciambelle che sono lasciate lievitare per altre 24 ore e vengono poi cotte nel forno a legna per 30-40 minuti. Nella variante tipica della zona dei Monti Aurunci, prima della cottura viene inserito un uovo crudo ad ogni ciambella e poi ricoperto con l'impasto.

Aree di rinvenimento del Prodotto: Artena (RM), Carpineto Romano (RM), Gavignano (RM), Gorga (RM), Montelanico (RM), Segni (RM), Campodimele (LT), Fondi (LT), Formia (LT), Itri (LT), Lenola (LT), Monte San Biagio (LT), Spigno Saturnia (LT), Pico (FR), Pignataro Interamna (FR), Pontecorvo (FR), San Giorgio a Liri (FR), Sant'Andrea del Garigliano (FR), Vallemaiò (FR), Ausonia (FR), Castelnuovo Parano (FR), Coreno Ausonio (FR), Esperia (FR)

Marchi di tutela giuridica o di qualità: PAT

Tozzetti di pasta frolla

Biscotto secco a forma di rombo a base di mandorle intere e pezzetti di cioccolato fondente. Gli ingredienti sono: farina tipo 00, zucchero, uova, burro, margarina, lievito, mandorle intere o gocce di cioccolato fondente. I Tozzetti di pasta frolla si producono tradizionalmente presso i forni e le pasticcerie, prendono il nome dalla loro particolare forma "tozza". La ricetta ed il procedimento di preparazione si tramanda da generazioni.

Aree di rinvenimento del Prodotto: Genzano di Roma (RM), Subiaco (RM)

Marchi di tutela giuridica o di qualità: PAT

Treccia all'anice di Civitella S. Paolo

Pane salato a base di anice dalla caratteristica forma a traccia. 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 marrone chiaro, pasta interna bianca.

Aree di rinvenimento del Prodotto: Civitella San Paolo (RM)

Marchi di tutela giuridica o di qualità: PAT

Turchetti

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. Gli ingredienti base sono: uova, latte, limone, olio extravergine di oliva, lievito, vaniglia, zucchero, farina.

Aree di rinvenimento del Prodotto: Montorio Romano (RM)

Marchi di tutela giuridica o di qualità: PAT

Tusichelle

Piccole ciambelle dolci, piatte, dal classico colore bianco, 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. Erano i dolci che si preparavano con gli albumi avanzati dalla lavorazione degli altri dolci natalizi.

Aree di rinvenimento del Prodotto: Subiaco (RM), Provincia di Rieti

Marchi di tutela giuridica o di qualità: PAT

F. Olio

Olio monovarietale extravergine di carboncella

L'olio mono varietale extravergine di carboncella è prodotto con le olive di cultivar Carboncella, diffusa soprattutto nell'area della Sabina reatina e romana, sporadicamente nelle altre province. La pianta ha portamento assurgente e limitata vigoria, presenta chioma poco voluminosa a media densità, rami a frutto brevi e ramificati, foglie piccole di colore verde grigio nella pagina superiore e drupa di forma tondeggianti e di modeste dimensioni. Il periodo ottimale di raccolta è intorno alla fine di novembre. L'olio, di colore verde intenso, è amaro e pungente di un buon fruttato armonico ed un buon contenuto in polifenoli e clorofille.

Aree di rinvenimento del Prodotto: Fara in Sabina (RI), Mompeo (RI), Intera Regione Lazio
Marchi di tutela giuridica o di qualità: PAT

Olio mono varietale extravergine di Itrana

Olio mono varietale extravergine di oliva di cultivar Itrana che presenta colore verde tendente al giallo opaco, fruttato maturo leggero-medio e gusto delicato e morbido con leggere note amare e un più percettibile piccante in chiusura.

L'Itrana è adatta per impianti a bassa densità; le forme di allevamento preferite sono a vaso policonico, cespugliato.

Aree di rinvenimento del Prodotto: Nerola (RM), San Gregorio da Sassola (RM), Intera provincia di Latina
Marchi di tutela giuridica o di qualità: PAT

Olio mono varietale extravergine di Olivastrone

L'Olio mono varietale 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 le grandi dimensioni ed elevata vigoria e produttività buona ma non costante; è presente negli uliveti delle province di Roma e Rieti. Alla degustazione l'Olio mono varietale extravergine di Olivastrone 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.

Aree di rinvenimento del Prodotto: Intera provincia di Rieti, Intera area metropolitana di Roma
Marchi di tutela giuridica o di qualità: PAT

Olio mono varietale extravergine di Rosciola

L'olio mono varietale extravergine di Rosciola 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 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.

Aree di rinvenimento del Prodotto: Genazzano (RM), Olevano Romano (RM), Roiate (RM), Piglio (FR), Acuto (FR), Anagni (FR), Paliano (FR)

Marchi di tutela giuridica o di qualità: PAT

Olio extravergine di oliva Sabina DOP

L'olio extra vergine di oliva della Sabina è ottenuto dalle seguenti varietà di olive presenti, da sole o congiuntamente, negli oliveti di Carboncella, Leccino, Raja, Frantoio, Moraiolo, Olivastrone, Salviana, Olivago e Rosciola per almeno il 75%. Possono, altresì, concorrere le olive di altre varietà presenti negli oliveti fino ad un massimo del 25%. La raccolta delle olive viene effettuata a partire dall'inizio dell'invaiaitura, generalmente non oltre il mese di dicembre. L'olio presenta un colore giallo oro con sfumature sul verde per gli oli freschissimi, odore fruttato, il gusto è vellutato, uniforme, aromatico, dolce e amaro. L'acidità massima totale espressa in acido oleico, in peso, non è superiore a 0,7 g per 100 g di olio.

Aree di rinvenimento del Prodotto: Guidonia Montecelio (RM), Marcellina (RM), Mentana (RM), Monteflavio (RM), Montelibretti (RM), Monterotondo (RM), Montorio Romano (RM), Moricone (RM), Nerola (RM), Palombara Sabina (RM), San Polo dei Cavalieri (RM), Sant'Angelo Romano (RM) e Provincia Di Rieti

Marchi di tutela giuridica o di qualità: DOP

Olio mono varietale extravergine di salviana

Olio mono varietale extravergine di oliva di cultivar Salviana, che presenta colore giallo-limpido, fruttato medio con punte di amaro-piccante; buona struttura. La coltivazione della cultivar Salviana e l'olio che ne deriva fanno ormai parte, da tempi remoti, della storia e della cultura del territorio Sabino (provincia di Rieti e Roma). Sono presenti olivi risalenti ai tempi dei Romani; molte piante di Salviana sono datate al 1890.

Aree di rinvenimento del Prodotto: Nerola (RM)

Marchi di tutela giuridica o di qualità: PAT

Olio mono varietale extravergine di sirole

L'Olio di oliva di sirole, ecotipo presente nell'areale del Soratte presenta le seguenti caratteristiche: colore dal giallo al verde chiaro, odore fruttato leggero ed un sapore aromatico, fruttato dolce, leggermente amaro e piccante per gli oli freschissimi.

Aree di rinvenimento del Prodotto: Civitella San Paolo (RM), Fiano Romano (RM), Ponzano Romano (RM), Sant'Oreste (RM)

Marchi di tutela giuridica o di qualità: PAT

G. Prodotti di origine animale

Miele di Santoreggia

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-verde quando liquido e al grigio-verde 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 leggermente amarognole che richiamano il caffè. Il miele di santoreggia tende a cristallizzare abbastanza rapidamente formando dei cristalli finissimi ed assumendo consistenza morbida.

Aree di rinvenimento del Prodotto: Vallepietra (RM)

Marchi di tutela giuridica o di qualità: PAT

Miele monoflora di eucalipto della pianura pontina

Miele monoflora ottenuto dal nettare di fiori di *Eucalyptus* spp. Si presenta liquido o cristallizzato, coerentemente con il periodo stagionale della commercializzazione. Il miele di *Eucalyptus* presenta caratteristiche organolettiche conformi alla sua origine naturale ed è privo di difetti obiettivi di natura organolettica, fisica e biologica. La cristallizzazione avviene spontaneamente in tempi piuttosto rapidi, dando luogo ad una massa compatta con cristalli fini o medi. Il colore va da ambrato chiaro ad ambrato scuro quando è liquido tendenzialmente beige-grigiastro quando è cristallizzato. L'odore è di media intensità, netto e molto caratteristico; non molto fine, con componente "animale" (funghi secchi, dado da brodo, liquirizia). L'aroma è intenso, richiama le sensazioni olfattive ma più fine e composito; mediamente persistente.

Aree di rinvenimento del Prodotto: Roma (RM), Intera provincia di Latina

Marchi di tutela giuridica o di qualità: PAT

H. Bevande analcoliche, distillati e liquori

Mistrà

Liquore secco ottenuto per distillazione di alcol, acqua, anice stellato ed altri aromi naturali ricavati da infusione di erbe. Si caratterizza per una gradazione alcolica di circa 42°, per il gusto dolciastro e per una notevole intensità olfattiva, con forti sentori floreali e vegetali dell'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. Fu importato in Occidente solo alla fine del 1600, passando attraverso la Russia.

Aree di rinvenimento del Prodotto: Roma (RM)

Marchi di tutela giuridica o di qualità: PAT

Sambuca romana

La base della Sambuca romana è costituita dagli olii essenziali che si originano dalla distillazione a vapore dei semi dell'anice stellato e dell'anice verde, che conferiscono al liquore un intenso profumo di anice, il tutto addizionato da una soluzione concentrata di zucchero, sambuco, coriandolo ed altri aromi naturali. La gradazione alcolica è di circa 40°. Fu importato in Occidente solo alla fine del 1600, passando attraverso la Russia. L'anice verde, invece, della famiglia delle Apiaceae, è una pianta annuale alta circa 60 cm, con piccoli fiori bianco-gialli cui fanno seguito piccoli semi ovali caratterizzati da un aroma persistente. In effetti, è l'anice più noto in Occidente.

Aree di rinvenimento del Prodotto: Roma (RM).

Marchi di tutela giuridica o di qualità: PAT

I. Vino

Aprilia

Il vino a denominazione di origine controllata "Aprilia" deve essere ottenuto dalle uve provenienti dai vigneti aventi, nell'ambito aziendale, la seguente composizione ampelografica: - Bianco di Aprilia: Trebbiano Toscano almeno il 50%; Chardonnay dal 5% al 35%; possono concorrere altri vitigni a bacca bianca, idonei alla coltivazione per la Regione Lazio, fino a un massimo del 15% del totale. - Rosso e Rosato di Aprilia: Sangiovese almeno il 50%; Cabernet Sauvignon dal 5% al 25%; Merlot fino dal 5% al 25%; possono concorrere altri vitigni a bacca rossa, idonei alla coltivazione per la Regione Lazio, fino a un massimo del 15% del totale. - Merlot di Aprilia: Merlot non meno dell'85%; possono concorrere altri vitigni a bacca rossa, idonei alla coltivazione per la Regione Lazio, fino a un massimo del 15% del totale. Limitatamente alle tipologie Bianco di Aprilia, Rosso di Aprilia e Rosato di Aprilia la base ampelografica dei vigneti già iscritti allo schedario viticolo deve essere adeguata entro la decima vendemmia successiva alla data di pubblicazione del disciplinare di produzione.

Aree di rinvenimento del Prodotto: Nettuno (RM), Aprilia (LT), Cisterna di Latina (LT), Latina (LT)

Marchi di tutela giuridica o di qualità: DOC

Bianco Capena

Il vino "Bianco Capena" deve essere ottenuto dalle uve provenienti dai vigneti composti dai seguenti vitigni, nella percentuale appresso indicata: Malvasia (di Candia, del Lazio e Toscana), da sole o congiuntamente, fino a un massimo del 55%; Trebbiano (toscano, e giallo), da soli o congiuntamente, in misura non inferiore al 25%. Possono concorrere inoltre alla produzione di detto vino le uve dei vitigni Bellone e Bombino (localmente noto come uva di Spagna), da soli o congiuntamente, presenti fino a un massimo del 20%. I vini a denominazione di origine controllata "Bianco Capena" devono rispondere alle seguenti caratteristiche: "Bianco Capena": - colore: paglierino più o meno intenso; - odore:

leggermente aromatico, fine, caratteristico; - sapore: asciutto (zuccheri riduttori fino a 4,00 g/l) o leggermente abboccato (zuccheri riduttori da 4,01 a 20,00 g/l) caratteristico e gradevole; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00%vol (12,00%vol per il Superiore).

Aree di rinvenimento del Prodotto: Capena (RM), Castelnuovo di Porto (RM), Fiano Romano (RM), Morlupo (RM)

Marchi di tutela giuridica o di qualità: DOC

Cannellino di Frascati

La denominazione di origine Cannellino di Frascati DOCG è riservata ai vini prodotti da uve aventi come composizione varietale: Malvasia bianca di Candia e/o Malvasia del Lazio (Malvasia puntinata) minimo 70%; Bellone, Bombino bianco, Greco bianco, Trebbiano toscano, Trebbiano giallo fino ad un massimo del 30%; altre varietà di vitigni a bacca bianca idonei alla coltivazione nella Regione Lazio, presenti nei vigneti, fino ad un massimo del 15% di questo 30%. E' un vino pieno ed equilibrato con colore giallo paglierino intenso, profumo intenso, caratteristico, fine e delicato, sapore fruttato e caratteristico. Al palato il vino presenta un'acidità normale, un amaro poco percepibile, poca astringenza e buona struttura, che contribuiscono al suo equilibrio gustativo. Può presentare lieve sentore di legno tostato qualora per la sua vinificazione e/o affinamento siano stati utilizzati recipienti di tale materiale.

Aree di rinvenimento del Prodotto: Frascati, Grottaferrata, Monte Porzio Catone, Roma e Monte Compatri (RM)

Marchi di tutela giuridica o di qualità: DOCG

Castelli Romani

La denominazione di origine controllata "Castelli Romani" è riservata ai vini che rispondono alle condizioni ed ai requisiti del disciplinare di produzione per le seguenti tipologie: "Castelli Romani" bianco secco, amabile, frizzante; "Castelli Romani" rosso secco, amabile, frizzante e novello; "Castelli Romani" rosato secco, amabile, frizzante. Il vino a denominazione di origine controllata "Castelli Romani" bianco nelle tipologie secco, amabile e frizzante deve essere ottenuto dalle uve provenienti da vigneti composti, nell'ambito aziendale, disgiuntamente o congiuntamente, dai vitigni: Malvasia (bianca di Candia e puntinata) e Trebbiano (toscano, di Soave, verde e giallo). Alla produzione di detto vino possono concorrere, da soli o congiuntamente, altri vitigni a bacca bianca idonei alla coltivazione per la Regione Lazio ed iscritti nel Registro Nazionale delle varietà di vite per uve da vino, approvato con D.M. 7 maggio 2004 e successivi aggiornamenti, riportati nell'allegato 1 del disciplinare fino ad un massimo del 30%. Il vino a denominazione di origine controllata "Castelli Romani" rosso nelle tipologie secco, amabile, frizzante e novello, deve essere ottenuto dalle uve provenienti da vigneti composti, nell'ambito aziendale, disgiuntamente o congiuntamente, dai vitigni: Cesanese, Merlot, Montepulciano, Nero buono e Sangiovese. Alla produzione di detto vino possono concorrere, da soli o congiuntamente, altri vitigni a bacca nera fino ad un massimo del 15%. Il vino a denominazione di origine controllata "Castelli Romani" rosato nelle tipologie secco, amabile e frizzante, deve essere ottenuto

dall'uvaggio tra uve a bacca bianca ed uve a bacca nera o dalla lavorazione in rosato delle uve a bacca nera provenienti dai vigneti citati.

Aree di rinvenimento del Prodotto: Albano Laziale (RM), Ariccia (RM), Artena (RM), Castel Gandolfo (RM), Colonna (RM), Frascati (RM), Genzano di Roma (RM), Grottaferrata (RM), Marino (RM), Montecompatri (RM), Monte Porzio Catone (RM), Nemi (RM), Rocca di Papa (RM), Rocca Priora (RM), Velletri (RM), Zagarolo (RM), Lariano (RM), Ardea (RM), Ciampino (RM), San Cesareo (RM), Aprilia (LT), Cisterna di Latina (LT), Cori (LT)

Marchi di tutela giuridica o di qualità: DOC

Cerveteri

I vini a denominazione di origine controllata "Cerveteri" devono essere ottenuti esclusivamente mediante la vinificazione delle uve prodotte da vigneti situati nella zona di produzione e con la seguente composizione ampelografica: "Cerveteri" bianco: Trebbiano toscano (localmente detto Procanico) per almeno il 50%; Malvasia di Candia fino ad un massimo del 35%; altri vitigni a bacca bianca, idonei alla coltivazione per la Regione Lazio, fino ad un massimo del 15%. "Cerveteri" rosso: Sangiovese e Montepulciano congiuntamente in misura non inferiore al 60%, con un minimo di presenza dell'uno o dell'altro vitigno non inferiore al 25%; Merlot fino ad un massimo del 35%; altri vitigni a bacca rossa idonei alla coltivazione per la Regione Lazio, fino al 15%; "Cerveteri" Trebbiano o Procanico Trebbiano toscano (localmente detto Procanico) per almeno l'85%; altri vitigni a bacca bianca, idonei alla coltivazione per la Regione Lazio, fino ad un massimo del 15%.

Aree di rinvenimento del Prodotto: Allumiere (RM), Cerveteri (RM), Civitavecchia (RM), Santa Marinella (RM), Tolfa (RM), Ladispoli (RM), Tarquinia (VT)

Marchi di tutela giuridica o di qualità: DOC

Cesanese di Affile o Affile

Il vino "Cesanese di Affile" o "Affile" deve essere ottenuto dalle uve prodotte dai vigneti aventi, nell'ambito aziendale, la seguente composizione ampelografica: Cesanese di Affile per non meno del 90%; altri vitigni a bacca rossa idonei alla coltivazione per la Regione Lazio per non più del 10%. La base ampelografica dei vigneti, già iscritti allo schedario viticolo della denominazione di origine controllata "Cesanese di Affile" o "Affile", deve essere adeguata, entro la decima vendemmia successiva alla data di pubblicazione del disciplinare di produzione. Sino a tale scadenza, i vigneti di cui sopra, iscritti a titolo transitorio allo schedario viticolo della denominazione di origine controllata dei vini "Cesanese di Affile" o "Affile", potranno usufruire della denominazione medesima.

Aree di rinvenimento del Prodotto: Affile (RM), Affile (RM), Arcinazzo Romano (RM), Arcinazzo Romano (RM), Roiate (RM), Roiate (RM)

Marchi di tutela giuridica o di qualità: DOC

Cesanese di Olevano Romano

Il vino "Cesanese di Olevano Romano" o "Olevano Romano" deve essere ottenuto dalle uve prodotte dai vigneti aventi, nell'ambito aziendale, la seguente composizione

ampelografica: Cesanese di Affile e/o Cesanese comune per non meno del 85%; altri vitigni a bacca rossa idonei alla coltivazione per la Regione Lazio per non più del 15%. La base ampelografica dei vigneti, già iscritti nello schedario viticolo della denominazione di origine controllata "Cesanese di Olevano Romano" o "Olevano Romano", deve essere adeguata, entro la decima vendemmia riferita, alla data di approvazione del disciplinare di produzione. Sino a tale scadenza, i vigneti di cui sopra, iscritti a titolo transitorio allo schedario viticolo della denominazione di origine controllata dei vini "Cesanese di Olevano Romano" o "Olevano Romano", potranno usufruire della denominazione medesima.

Aree di rinvenimento del Prodotto: Genazzano (RM), Olevano Romano (RM)

Marchi di tutela giuridica o di qualità: DOC

Colli Albani

La denominazione di origine controllata "Colli Albani" è riservata al vino bianco che risponde alle condizioni e ai requisiti stabiliti nel disciplinare di produzione per le seguenti tipologie: "Colli Albani"; "Colli Albani" novello; "Colli Albani" spumante; "Colli Albani" superiore. Il vino a denominazione di origine controllata "Colli Albani" deve essere ottenuto dalle uve provenienti dai vigneti aventi, nell'ambito aziendale, la composizione ampelografica appresso indicata: Malvasia bianca di Candia, localmente nota come Malvasia rossa, fino a un massimo del 60%; Trebbiano toscano, Trebbiano giallo e Trebbiano di Soave, da soli o congiuntamente dal 25 al 50%; Malvasia del Lazio, localmente nota come Malvasia puntinata, dal 5% al 45%. Possono concorrere alla produzione di detto vino anche le uve delle varietà di vitigni bianchi idonei per la coltivazione per la Regione Lazio, fino a un massimo del 10% del totale, con esclusione delle uve dei vitigni delle varietà Moscato.

Aree di rinvenimento del Prodotto: Albano Laziale (RM), Ariccia (RM), Castel Gandolfo (RM), Lanuvio (RM), Pomezia (RM), Ardea (RM)

Marchi di tutela giuridica o di qualità: DOC

Colli della Sabina

I vini a denominazione di origine controllata "Colli della Sabina" devono essere ottenuti dalle uve provenienti dai vigneti aventi, nell'ambito aziendale, la composizione ampelografica appresso specificata: "Colli della Sabina" bianco: Malvasia del Lazio minimo 50%; Trebbiano toscano e/o giallo dal 5% al 35%; possono concorrere altri vitigni a bacca bianca, idonei alla coltivazione per la Regione Lazio, per non oltre il 15%. "Colli della Sabina" rosso: Sangiovese dal 40% al 70%; Montepulciano dal 15% al 40%; possono concorrere altri vitigni a bacca nera, idonei alla coltivazione per la Regione Lazio, iscritti nel registro nazionale delle varietà di vite per uve da vino approvato con D.M. 7 maggio 2004 e successivi aggiornamenti, riportati nell'allegato 1 del disciplinare, per non oltre il 30%. Limitatamente alla tipologia "Colli della Sabina" bianco, la base ampelografica dei vigneti già iscritti allo schedario viticolo deve essere adeguata entro la decima vendemmia successiva alla data di pubblicazione del presente disciplinare di produzione. Sino a tale scadenza, i vigneti di cui sopra, iscritti a titolo transitorio allo schedario viticolo della denominazione di origine controllata dei vini "Colli della Sabina" tipologia Bianco, potranno usufruire della denominazione medesima.

Aree di rinvenimento del Prodotto: Castelnuovo di Farfa (RI), Collevecchio (RI), Fara in Sabina (RI), Forano (RI), Magliano Sabina (RI), Montebuono (RI), Montopoli di Sabina (RI), Poggio Catino (RI), Poggio Mirteto (RI), Selci (RI), Stimigliano (RI), Tarano (RI), Torri in Sabina (RI), Guidonia Montecelio (RM), Marcellina (RM), Mentana (RM), Montelibretti (RM), Monterotondo (RM), Montorio Romano (RM), Moricone (RM), Nerola (RM), Palombara Sabina (RM), San Polo dei Cavalieri (RM), Sant'Angelo Romano (RM), Cantalupo in Sabina (RI)

Marchi di tutela giuridica o di qualità: DOC

Colli Lanuvini

La denominazione di Origine controllata "Colli Lanuvini" è riservata ai vini rispondenti alle condizioni ed ai requisiti stabiliti dal disciplinare per le seguenti tipologie: - Bianchi: "Colli Lanuvini"; "Colli Lanuvini" superiore; "Colli Lanuvini" spumante. - Rossi: "Colli Lanuvini"; "Colli Lanuvini" superiore; "Colli Lanuvini" riserva. Il vino "Colli Lanuvini" bianco anche nelle tipologie "superiore" e "spumante", deve essere ottenuto dalle uve provenienti dai vigneti composti dai vitigni seguenti nella proporzione indicata a fianco di ciascuno di essi: Malvasia bianca di Candia e puntinata fino ad un massimo del 70%; Trebbiano (toscano, verde e giallo) in misura non inferiore al 30%. Possono concorrere alla produzione di detto vino anche uve bianche provenienti da altri vitigni idonei alla coltivazione per la regione Lazio, per non più del 15%. Il vino "Colli Lanuvini" rosso anche con la qualificazione "superiore", deve essere ottenuto dalle uve provenienti dai vigneti composti dai vitigni seguenti nella proporzione indicata a fianco di ciascuno di essi: Merlot in misura non inferiore al 50%. Montepulciano e Sangiovese in misura non inferiore al 35%. Possono concorrere alla produzione di detto vino anche uve a bacca rossa provenienti da altri vitigni idonei alla coltivazione per la regione Lazio, per non più del 15%.

Aree di rinvenimento del Prodotto: Genzano di Roma (RM), Lanuvio (RM)

Marchi di tutela giuridica o di qualità: DOC

Costa Etrusco Romana

I vini a indicazione geografica tipica "Costa Etrusco Romana" devono essere ottenuti dalle uve prodotte dai vigneti aventi, nell'ambito aziendale, la seguente composizione ampelografica per le seguenti tipologie: Costa Etrusco Romana bianco: Malvasia puntinata e/o Vermentino minimo 60%, con la presenza dell'uno o dell'altro vitigno non inferiore al 25%, Fiano e/o Chardonnay massimo 25%. Possono concorrere alla produzione di detto vino, altri vitigni a bacca di colore analogo, idonei alla coltivazione per la Regione Lazio, da soli o congiuntamente, nella misura massima del 15%. Costa Etrusco Romana rosso: Montepulciano e/o Sangiovese minimo 60%, con la presenza dell'uno o dell'altro vitigno non inferiore al 25%; Merlot massimo 25%. Possono concorrere alla produzione di detto vino, altri vitigni a bacca di colore analogo, idonei alla coltivazione per la Regione Lazio, da soli o congiuntamente, nella misura massima del 15%. L'indicazione geografica tipica "Costa Etrusco Romana", con la specificazione del vitigno, è riservata ai vini ottenuti da uve provenienti da vigneti composti, nell'ambito aziendale, per almeno l'85% dai sottoelencati vitigni: Fiano, Malvasia Puntinata, Vermentino, Chardonnay, Sangiovese, Merlot, Syrah, Cabernet Sauvignon.

Aree di rinvenimento del Prodotto: Cerveteri (RM), Santa Marinella (RM), Tolfa (RM), Ladispoli (RM), Fiumicino (RM)

Marchi di tutela giuridica o di qualità: IGT

Frascati

Il vino a denominazione di origine controllata “Frascati”, anche nella tipologia “Spumante”, deve essere ottenuto dalle uve dei vigneti aventi, nell'ambito aziendale, la seguente composizione varietale: Malvasia bianca di Candia e/o Malvasia del Lazio (Malvasia puntinata) minimo 70%; Bellone, Bombino bianco, Greco bianco, Trebbiano toscano, Trebbiano giallo da soli o congiuntamente fino ad un massimo del 30%. Le altre varietà di vitigni a bacca bianca idonei alla coltivazione nella Regione Lazio, presenti nei vigneti, possono concorrere fino ad un massimo del 15% di questo 30%. La base ampelografica dei vigneti, già iscritti allo schedario viticolo della denominazione di origine controllata «Frascati», deve essere adeguata, entro la decima vendemmia riferita, alla data di entrata in vigore del disciplinare di produzione. Il vino a denominazione di origine controllata «Frascati» deve rispondere alle seguenti caratteristiche: colore: paglierino più o meno intenso; odore: vinoso, con profumo caratteristico delicato; sapore: sapido, morbido, secco, amabile o abboccato; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol.; acidità totale minima: 4,5 g/l; estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l. Il vino “Frascati Spumante” deve rispondere alle seguenti caratteristiche: spuma: fine e persistente; colore: paglierino chiaro; odore: fine, caratteristico; sapore: armonico, da brut a extra dry; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol.; acidità totale minima: 5,5 g/l; estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l.

Aree di rinvenimento del Prodotto: Frascati (RM), Grottaferrata (RM), Montecompatri (RM), Monte Porzio Catone (RM)

Marchi di tutela giuridica o di qualità: DOC

Frascati Superiore

Il vino a denominazione di origine controllata e garantita “Frascati Superiore”, anche nella versione Riserva, deve essere ottenuto dalle uve dei vigneti aventi, nell'ambito aziendale, la seguente composizione varietale: Malvasia bianca di Candia e/o Malvasia del Lazio (Malvasia puntinata) minimo 70%; Bellone, Bombino bianco, Greco bianco, Trebbiano toscano, Trebbiano giallo da soli o congiuntamente fino ad un massimo del 30%. Le altre varietà di vitigni a bacca bianca idonei alla coltivazione nella Regione Lazio, presenti nei vigneti, possono concorrere fino ad un massimo del 15% di questo 30%. I vini a denominazione di origine controllata e garantita “Frascati Superiore”, anche nella versione Riserva, all'atto dell'immissione al consumo dovranno rispondere alle seguenti caratteristiche: colore: giallo paglierino più o meno intenso; odore: intenso, con profumo caratteristico delicato; sapore: secco, sapido, morbido, fine, vellutato; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol. e 13,00% vol. per la Riserva; acidità totale minima: 4,5 g/l; estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l. Qualora nelle fasi di elaborazione e conservazione del vino a denominazione di origine controllata e garantita “Frascati

Superiore” e “Frascati Superiore Riserva”, vengano utilizzati contenitori di legno, il vino medesimo può presentarne lieve sentore o percezione.

Aree di rinvenimento del Prodotto: Frascati (RM), Grottaferrata (RM), Montecompatri (RM), Monte Porzio Catone (RM), Roma (RM)

Marchi di tutela giuridica o di qualità: DOCG

Genazzano

I vini a denominazione di origine controllata “Genazzano” devono essere ottenuti dalle uve provenienti dai vigneti aventi nell'ambito aziendale la percentuale varietale appresso indicata: Genazzano bianco: Malvasia di Candia: minimo 85%; altri vitigni a bacca bianca idonei alla coltivazione per la Regione Lazio, da soli o congiuntamente, fino ad un massimo del 15%. Genazzano rosso: Ciliegiolo: minimo 85%; altri vitigni a bacca rossa idonei alla coltivazione per la Regione Lazio, da soli o congiuntamente, fino ad un massimo del 15%.

Aree di rinvenimento del Prodotto: Cave (RM), Genazzano (RM), Olevano Romano (RM), San Vito Romano (RM), Paliano (FR)

Marchi di tutela giuridica o di qualità: DOC

Marino

Concorrono alla produzione dei vini Doc "Marino" le uve provenienti dai seguenti vitigni presenti, in ambito aziendale, nelle proporzioni sotto indicate: Malvasia bianca di Candia (nota come Malvasia rossa) non inferiore al 50%; possono concorrere alla produzione di detti vini altri vitigni a bacca bianca da soli o congiuntamente, idonei alla coltivazione per la Regione Lazio, iscritti nel registro nazionale delle varietà di vite per uve da vino approvato con D.M. 7 maggio 2004, riportati nell'allegato 1 del disciplinare, fino al massimo del 50% con esclusione dei vitigni aromatici. La DOC Marino, con la specificazione di uno dei seguenti vitigni: Malvasia del Lazio, Trebbiano verde (sinonimo di Verdicchio bianco), Bellone, Greco e Bombino, è riservata ai vini ottenuti per almeno l'85% del corrispondente vitigno; possono concorrere per il restante 15% uve di colore analogo idonee alla coltivazione per la Regione Lazio, con esclusione dei vitigni aromatici.

Aree di rinvenimento del Prodotto: Castel Gandolfo (RM), Marino (RM), Ciampino (RM)

Marchi di tutela giuridica o di qualità: DOC

Montecompatri Colonna

La denominazione di origine controllata “Montecompatri-Colonna” o più semplicemente “Montecompatri” o “Colonna” è riservata al vino bianco, che risponde alle condizioni ed ai requisiti stabiliti nel disciplinare di produzione per le seguenti tipologie: “Montecompatri-Colonna” o “Montecompatri” o “Colonna”; “Montecompatri-Colonna” o “Montecompatri” o “Colonna” frizzante; “Montecompatri-Colonna” o “Montecompatri” o “Colonna” superiore. Il vino “Montecompatri-Colonna” deve essere ottenuto dalle uve provenienti da viti dei vitigni presenti nei vigneti nella proporzione indicata a fianco di ciascuno di essi: Malvasia (bianca di Candia e puntinata) fino ad un massimo del 70%; Trebbiano (toscano, verde e giallo) in misura non inferiore al 30%. Possono concorrere alla produzione di detto vino anche le uve

bianche provenienti dai vitigni Bellone e Bombino presenti nei vigneti fino ad un massimo del 10% del totale delle viti esistenti.

Aree di rinvenimento del Prodotto: Colonna (RM), Montecompatri (RM), Rocca Priora (RM), Zagarolo (RM). *Marchi di tutela giuridica o di qualità:* DOC

Nettuno

I vini a denominazione di origine controllata "Nettuno" devono essere ottenuti da uve provenienti da vigneti aventi, nell'ambito aziendale, la seguente composizione ampelografica: "Nettuno" bianco: Bellone, localmente noto come Cacchione dal 30 al 70%; Trebbiano toscano dal 30 al 50%. Possono concorrere alla produzione di detto vino altri vitigni a bacca bianca, fra quelli idonei alla coltivazione per la regione Lazio, iscritti nel registro nazionale delle varietà di vite per uve da vino approvato con D.M. 7 maggio 2004 e successivi aggiornamenti, riportati nell'allegato 1 del disciplinare, in misura non superiore al 20%. La denominazione di origine controllata "Nettuno", con la specificazione del vitigno "Bellone" o "Cacchione", è riservata alla tipologia bianco prodotta con uve provenienti almeno per l'85% dallo stesso vitigno e, per il restante 15%, da quelli idonei alla coltivazione per la regione Lazio. "Nettuno" rosso e "Nettuno" novello: Merlot dal 30 al 70%; Sangiovese dal 30 al 50%. Possono concorrere alla produzione di detto vino altri vitigni a bacca rossa, fra quelli idonei alla coltivazione per la regione Lazio, iscritti nel registro nazionale delle varietà di vite per uve da vino approvato con D.M. 7 maggio 2004 e successivi aggiornamenti, riportati nell'allegato 1 del disciplinare, in misura non superiore al 20%. "Nettuno" rosato: Sangiovese e Trebbiano toscano nella misura minima del 40% ciascuno. Possono altresì concorrere altri vitigni, idonei alla coltivazione per la regione Lazio, iscritti nel registro nazionale delle varietà di vite per uve da vino approvato con D.M. 7 maggio 2004 e successivi aggiornamenti, riportati nell'allegato 1 del disciplinare, fino ad un massimo del 20%.

Aree di rinvenimento del Prodotto: Anzio (RM), Nettuno (RM)

Marchi di tutela giuridica o di qualità: DOC

Roma

La DOC "Roma" è riservata ai vini che rispondono alle condizioni ed ai requisiti prescritti nel disciplinare di produzione per le seguenti tipologie: "bianco"; "rosso"; "rosso riserva"; "rosato"; "Romanella" spumante; "Malvasia puntinata"; "Bellone". La specificazione "classico" è consentita per i vini della zona di origine più antica indicata nell'ultimo comma dell'art. 3 del disciplinare, ad esclusione della tipologia Romanella "spumante". La denominazione di origine controllata "Roma" è riservata ai vini ottenuti da uve provenienti da vigneti composti, in ambito aziendale, dalla seguente composizione ampelografia: - Bianco e "Romanella" spumante: Malvasia del Lazio non meno del 50%, Bellone, Bombino, Greco b., Trebbiano giallo, Trebbiano verde da soli o congiuntamente per almeno il 35%; possono concorrere altri vitigni a bacca bianca idonei alla coltivazione per la Regione Lazio sino a un massimo del 15%. - Rosso, rosato: Montepulciano non meno del 50%, Cesanese comune, Cesanese di Affile, Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Sirah da soli o congiuntamente per almeno il 35%; possono concorrere altri vitigni a bacca rossa

idonei alla coltivazione per la Regione Lazio sino a un massimo del 15%. La denominazione di origine, "Roma", con la specificazione di uno dei seguenti vitigni: - Malvasia puntinata-Bellone è riservata ai vini bianchi ottenuti da uve provenienti da vigneti costituiti per almeno l'85% dai corrispondenti vitigni. Possono concorrere altri vitigni a bacca bianca idonei alla coltivazione per la Regione Lazio sino a un massimo del 15%.

Aree di rinvenimento del Prodotto: Affile (RM), Albano Laziale (RM), Allumiere (RM), Anguillara Sabazia (RM), Anzio (RM), Arcinazzo Romano (RM), Ariccia (RM), Artena (RM), Bracciano (RM), Campagnano di Roma (RM), Canale Monterano (RM), Capena (RM), Castel Gandolfo (RM), Castelnuovo di Porto (RM), Cave (RM), Cerveteri (RM), Civitavecchia (RM), Colonna (RM), Fiano Romano (RM), Formello (RM), Frascati (RM), Galliciano nel Lazio (RM), Genazzano (RM), Genzano di Roma (RM), Grottaferrata (RM), Guidonia Montecelio (RM), Lanuvio (RM), Manziana (RM), Marcellina (RM), Marino (RM), Mentana (RM), Montecompatri (RM), Montelibretti (RM), Monte Porzio Catone (RM), Monterotondo (RM), Montorio Romano (RM), Moricone (RM), Morlupo (RM), Nemi (RM), Nerola (RM), Nettuno (RM), Olevano Romano (RM), Palestrina (RM), Palombara Sabina (RM), Pomezia (RM), Rocca di Papa (RM), Rocca Priora (RM), Roiate (RM), Roma (RM), San Polo dei Cavalieri (RM), Santa Marinella (RM), Sant'Angelo Romano (RM), San Vito Romano (RM), Tolfa (RM), Trevignano Romano (RM), Velletri (RM), Zagarolo (RM), Lariano (RM), Ladispoli (RM), Ardea (RM), Ciampino (RM), San Cesareo (RM), Fiumicino (RM)

Marchi di tutela giuridica o di qualità: DOC

Tarquinia

I vini DOC "Tarquinia" devono essere ottenuti esclusivamente mediante la vinificazione delle uve prodotte da vigneti situati nella zona di produzione e con la seguente composizione ampelografica: Tarquinia bianco: Trebbiano toscano (localmente detto Procanico) e Trebbiano giallo, da soli e congiuntamente, almeno per il 50%; Malvasia di Candia e Malvasia del Lazio, da soli o congiuntamente, fino ad un massimo del 35%. Possono concorrere alla produzione di detto vino anche le uve a bacca bianca provenienti da vitigni - ad eccezione del Pinot grigio - idonei alla coltivazione per la Regione Lazio, fino ad un massimo del 30%. Tarquinia rosso: Sangiovese e Montepulciano congiuntamente in misura non inferiore al 60%, con un minimo di presenza dell'uno o dell'altro vitigno non inferiore al 25%. Cesanese comune fino al 25%. Possono concorrere alla produzione di detto vino anche le uve a bacca rossa provenienti da vitigni, idonei alla coltivazione per la Regione Lazio, da soli o congiuntamente, fino ad un massimo del 30%.

Aree di rinvenimento del Prodotto: Allumiere (RM), Anguillara Sabazia (RM), Bracciano (RM), Canale Monterano (RM), Cerveteri (RM), Civitavecchia (RM), Manziana (RM), Santa Marinella (RM), Tolfa (RM), Trevignano Romano (RM), Ladispoli (RM), Fiumicino (RM), Arlena di Castro (VT), Barbarano Romano (VT), Bassano Romano (VT), Blera (VT), Montalto di Castro (VT), Monte Romano (VT), Oriolo Romano (VT), Sutri (VT), Tarquinia (VT), Tessennano (VT), Tuscania (VT), Vejano (VT)

Marchi di tutela giuridica o di qualità: DOC

Velletri

I vini della denominazione di origine controllata "Velletri" devono essere ottenuti dalle uve prodotte dai vigneti aventi, nell'ambito aziendale, la seguente composizione ampelografica: "Velletri" bianco: Malvasia (Malvasia bianca di candia e puntinata, da soli o congiuntamente): massimo 70%; Trebbiano toscano e i vitigni definiti localmente Trebbiano verde e Trebbiano giallo: minimo 30%. Possono concorrere alla produzione di detto vino, da sole o congiuntamente altri vitigni a bacca bianca idonei alla coltivazione per la Regione Lazio per un massimo del 20%. "Velletri" rosso: Sangiovese: dal 10% al 45%; Montepulciano: dal 30% al 50%; Cesanese comune e/o d'Affile: minimo 10%. Possono concorrere alla produzione di detto vino, da sole o congiuntamente altri vitigni a bacca nera idonei alla coltivazione per la Regione Lazio, per un massimo del 30%.

Aree di rinvenimento del Prodotto: Castel Gandolfo (RM), Velletri (RM), Lariano (RM), Ciampino (RM), Cisterna di Latina (LT)

Marchi di tutela giuridica o di qualità: DOC

Zagarolo

Il vino "Zagarolo" è ottenuto dalle uve provenienti da viti dei vitigni presenti nei vigneti nelle proporzioni indicate: Malvasia (bianca di Candia e puntinata) fino ad un massimo del 70%; Trebbiano (toscano, verde e giallo) in misura non inferiore al 30%. Possono concorrere alla produzione di detto vino anche le uve bianche provenienti da viti dei vitigni Bellone e Bombino, presenti nei vigneti fino ad un massimo del 10% del totale delle viti esistenti. Il vino «Zagarolo» presenta le seguenti caratteristiche: - colore: giallo paglierino più o meno intenso; - odore: vinoso, delicato, gradevole; - sapore: secco (o amabile), morbido, caratteristico, armonico; - titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol. (12,50% vol per il Superiore); - acidità totale minima: 4,5 g/l; - estratto secco netto minimo: 17,0 g/l.

Aree di rinvenimento del Prodotto: Galliciano nel Lazio (RM), Zagarolo (RM)

Marchi di tutela giuridica o di qualità: DOC

Selezione aziende produttrici di eccellenze enogastronomiche

Selezione aziende produttrici di eccellenze enogastronomiche

Litorale Romano

MANAIDE

Laboratorio artigianale che produce conserve tradizionali con ingredienti pregiati e pesce sostenibile appena pescato nel mare laziale.

Categoria: Pesce, frutti di mare e derivati
Prodotti tipici/di punta: Sughetto pronto di telline, sughetto pronto di cannolicchi, sconciogli, filetti di alici, polpo verace, polpo moscardino
Sede: Manaide srl - Via Jenne, 113 - 00042 Anzio (Roma)
Tel. +39 320 0213191 - manaide.anzio@gmail.com
Sito Internet: <http://www.manaide.it/>

COOPERATIVA NUOVA FIUMICINO PESCA

Società cooperativa dedita alla pesca in acque marine e lagunari.

Categoria: Pesce, frutti di mare e derivati
Prodotti tipici/di punta: Telline
Sede: Cooperativa Nuova Fiumicino Pesca - Via del Canale, 32/d
00054 Fiumicino (Roma)
Tel. 06 6506038

L'APE OPEROSA di Roberta Pascali

Produzione biodinamica di miele

Categoria: Prodotti di origine animale
Prodotti tipici/di punta: Miele millefiori di primavera e millefiori estivo, propoli, polline, balsamo per le labbra e saponi
Sede: Via Terminillo, 25 – 00048 Nettuno (Roma)
Tel. 338 9931037 - rpascali@libero.it

BRUNELLI

Caseificio

Categoria: Formaggi
Prodotti tipici/ di punta: Pecorino Romano DOP
Sede: Via dei Giardini, 37 – 04011 Aprilia (Latina)
Tel. 06 92062025 - info@brunelli.it
Sito Internet: <http://www.brunelli.it/>

COLAVITA

Produzione di olio extra vergine d'oliva

Categoria: Grassi (burro, margarina, oli)
Prodotti tipici/di punta: Olio extra vergine di oliva e biologico, sottoli, pesti e paté
Sede: Via Laurentina KM 23 - 00071 Pomezia (Roma)
Tel. 06 912 0123 - info@colavita.it
Sito Internet: <https://www.colavita.it/>

Complesso Lacuale di Bracciano e Monti Sabatini

OLIO TAMIA - Azienda Agricola Sergio Delle Monache

Produzione di olio extra vergine di oliva

Categoria: Grassi (burro, margarina, oli)
Prodotti tipici/di punta: Olio extra vergine di oliva biologico, aceto
Sede: Strada Provinciale Norchia, 20 - 01019 Vetralla (Viterbo)
Tel. 0761 1768270 - info@oliotamia.com
Sito Internet: <https://www.oliotamia.com/>

FABIO TORRE

Azienda agricola

Categoria: Prodotti vegetali allo stato naturali o trasformati
Prodotti tipici/di punta: Nocciole dei Monti Cimini
Sede: Stazione Fabrica di Roma 50 - 01034 Fabrica di Roma (Viterbo)
Tel. 0761 569005 - fabiotorresrl@libero.it
Sito Internet: <https://www.fabiotorresrl.com/>

L'ISOLA DEL FORMAGGIO

Caseificio

Categoria: Formaggi
Prodotti tipici/di punta: Caciofiore, formaggi freschi, stagionati e speziati
Sede: Via Settevene Palo, 39 – 00062 Bracciano (Roma)
Tel. 06 9987072 - pitzalis.sergio@virgilio.it
Sito Internet: <http://lisoladelformaggio.it/>

Castelli Romani e Monti Prenestini

IL NORCINO BERNABEI

Norcineria fondata nel 1912

Categoria: Carni fresche e loro preparazioni
Prodotti tipici/di punta: Porchetta, guanciale, lonza
Sede: Corso Vittoria Colonna, 13 - 00047 Marino (Roma)
Tel. 06 938 7897 - info@il-norcino.it
Sito Internet: http://www.il-norcino.it/norcineria_bernabei.html

LEONI RANDOLFO

Salumificio

Categoria: Carni fresche e loro preparazioni
Prodotti tipici/di punta: Porchetta di Ariccia, salumi
Sede: Via della Palombara 14 – 00072 Ariccia (Roma)
Tel. 06 9332095 - info@porchettaigp.eu
Sito Internet: <https://leonifood.com/>

CASTELLI

Salumificio

Categoria: Carni fresche e loro preparazioni
Prodotti tipici/di punta: Salumi
Sede: Via Grotte Portella, 9 - 00044 Frascati (Roma)
Tel. 06 9409485 - info@castellisalumi.it
Sito Internet: <https://www.castellisalumi.com/index.php/it/>

FORNO FIASCO

Panificio biscottificio Fiasco, fondato nel 1967

Categoria: Paste fresche, pasticceria e prodotti della panetteria
Prodotti tipici/di punta: Giglietti di Palestrina (Presidio Slow Food)
Sede: Borgo San Pietro 1 - 00030 Castel San Pietro Romano (Roma)
Tel. 069534018 – info@fornofiasco.it
Sito Internet: <https://www.fornofiasco.it/>

FORNO CERALLI

Panificio biscottificio, fondato nel 1920

Categoria: Paste fresche, pasticceria e prodotti della panetteria
Prodotti tipici/di punta: Pupazza frascatana, ciambelle al vino, pane, pizza, biscotti, dolci tradizionali
Sede: Piazza Bambocci, 15 - 00044 Frascati (Roma)
Tel. 06 942 0439 – forno@ceralli.it
Sito Internet: <http://www.ceralli.it/>

MERAVIGLIE IN PASTA

Laboratorio di pasta fresca

Categoria: Paste fresche, pasticceria e prodotti della panetteria
Prodotti tipici/di punta: Ravioli al tordomatto, fettuccine
Sede: Corso Vittorio Emanuele II, 101 - 00039 Zagarolo (Roma)
Tel. 06 958 7448 - info@meraviglieinpasta.it
Sito Internet: <https://www.meraviglieinpasta.it/zagarolo/>

ERBA REGINA - Società Agricola Profumi Nascosti

Azienda agricola e agriturismo. Produzione e lavorazione di erbe spontanee, aromatiche ed officinali fresche

Categoria: Prodotti vegetali allo stato naturali o trasformati
Prodotti tipici/di punta: Erbe essiccate, oli essenziali, oleoliti, acque profumate, sciroppi, confetture aromatizzate
Sede: Vicolo di Colle Reti - 00044 Frascati (Roma)
Tel. 06 946 4538 - info@erbaregina.it
Sito Internet: <https://www.countryhouseerbaregina.com/>

AZIENDA AGRICOLA BESSI

Azienda agricola

Categoria: Prodotti vegetali allo stato naturali o trasformati
Prodotti tipici/di punta: Fragolina di Nemi, frutta, verdura, miele, tartufi
Sede: Via dei Laghi 150 – 00049 Nemi (Roma)
Tel. 06.96.41.858 - info@agriturismobessi.it

ORTO DI GIOBBI

Azienda agricola

Categoria: Prodotti vegetali allo stato naturali o trasformati
Prodotti tipici/di punta: Broccoli romaneschi, broccoletti, carciofi, finocchi, carote
Sede: Via di Vallericcia 12 - 00072 Ariccia (Roma)
Tel 3283765241 - info@ortodigiobbi.it
Sito Internet: <http://www.ortodigiobbi.com/agricoltori/>

VILLA SIMONE

Azienda vitivinicola

Categoria: Vino
Prodotti tipici/di punta: Frascati Superiore DOCG, Cannellino di Frascati, Ferro e Seta IGT Lazio
Sede: Via Frascati, 29 - 00078 Monte Porzio Catone (Roma)
Tel. 06 944 9717 – info@villasimone.it
Sito Internet: <http://www.villasimone.it/>

AZIENDA AGRICOLA L'OLIVELLA

Azienda vitivinicola

Categoria: Vino
Prodotti tipici/di punta: Frascati DOCG, Cesanese
Sede: Via Colle Pisano, 5 - 00044 Frascati (Roma)
Tel. 06 94.25.656 – info@olivella.it
Sito Internet: <https://www.olivella.it/>

CANTINA DE SANCTIS

Azienda vitivinicola

Categoria: Vino
Prodotti tipici/di punta: Frascati DOCG superiore, Cannellino di Frascati DOCG, Frascati DOC
Sede: Via Pietraporzia, 50 - 00044 Frascati (Roma)
Tel. 340-3962771 - info@frascati-wine.com
Sito Internet: <https://www.pellegrinisp.net/prodotti.php>

AZIENDA VINICOLA FEDERICI

Azienda vitivinicola

Categoria: Vino
Prodotti tipici/di punta: Roma DOC, Lazio IGT
Sede: Via S. Apollaria Vecchia, 30 – 00039 Zagarolo (Roma)
Tel. 06.95461022 - info@vinifederici.com
Sito Internet: <https://www.vinifederici.it/>

POGGIO LE VOLPI

Azienda vitivinicola

Categoria: Vino
Prodotti tipici/di punta: Roma DOC, Cannellino, EPOS, Donna Luce
Sede: Via Fontana Candida, 3/c - 00078 Monte Porzio Catone (Roma)
Tel. 0694.26.980 - info@poggiolevolpi.com
Sito Internet: <https://www.poggiolevolpi.com/>

GOTTO D'ORO

Azienda vitivinicola

Categoria: Vino
Prodotti tipici/di punta: Cesanese del Piglio DOCG, Frascati DOC, Roma DOC, Viognier IGT Lazio, Sauvignon IGT Lazio
Sede: Via Divino Amore, 347 - 00047 Marino (Roma)
Tel. 0693022228 - commerciale@gottodoro.it
Sito Internet: <https://www.gottodoro.com/>

CASALE MATTIA

Azienda vitivinicola

Categoria: Vino
Prodotti tipici/di punta: Frascati superiore DOCG, Merlot IGT Lazio, Frascati DOC, Spumante DOC Frascati
Sede: Via XX Settembre, 48 - 00044 Frascati (Roma)
Tel. 06.9426249 - info@casalemattia.it
Sito Internet: <https://www.casalemattia.it/>

Monti Lepini

GRUPPO BERNABEI

Panificio biscottificio

Categoria: Paste fresche, pasticceria e prodotti della panetteria
Prodotti tipici/di punta: Pane, pane di Lariano, pizza, biscotti, dolci tradizionali
Sede: Via Casilina 4 - 00038 Valmontone (Roma)
Tel. 06.9516109 - info@gruppobernabei.it

BIODINAMICA CARLO NORO

Azienda agricola biodinamica, ad oggi svolge principalmente formazione in agricoltura biodinamica. Tra le produzioni principali: preparati biodinamici per gli agricoltori, derivati della trasformazione degli ortaggi e vino

Categoria: Vino, ortofruttili, legumi e derivati
Prodotti tipici/di punta: Vino Cesanese del Piglio DOCG e Passerina del Frusinate IGT
Sede: Soc. Agr. Biodinamica Carlo Noro - Via Valle Fredda, 31 - 00030 Labico (Roma)
Tel. 069511243 - biodinamicanoro@gmail.com

MACELLERIA AGRICOLA LA SELVOTTA

Norcineria e macelleria

Categoria: Carni fresche e loro preparazioni
Prodotti tipici/di punta: Pancetta, lombetto, guanciaie
Sede: Via Dante Alighieri, 9 - 03020 Villa Santo Stefano (Frosinone)
Tel. 349 507 3191- agriselvotta@gmail.com
Sito Internet: <https://www.agriselvotta.it/>

Valle dell'Aniene

CANTINE CIOLLI di Damiano Ciolli

Azienda vitivinicola

Categoria: Vino
Prodotti tipici/di punta: Cesanese di Olevano Romano
Sede: Via del Corso - 00035 Olevano Romano (Roma)
Tel. 06 956 3334 - info@damianociolli.it
Sito Internet: <https://www.damianociolli.it/>

CONSORZIO DEI PRODUTTORI DELLA VALLE DEL SIMBRIVIO

Categoria: Prodotti vegetali allo stato naturali o trasformati
Prodotti tipici/di punta: Fagiolone di Vallepietra
Sede: Via Tre novembre 7 – 00020 Vallepietra (Roma)
Tel. 340 7424054 - mieledautore@libero.it

Roma e Valle del Tevere

ANTICO FORNO ROSCIOLI

Panificio fondato nel 1972

Categoria: Paste fresche, pasticceria e prodotti della panetteria
Prodotti tipici/di punta: Pane, focaccia in teglia alla romana, pane di Lariano, pane Genzano di Roma, dolci
Sede: Via dei Chiavari, 34 - 00186 Roma (Roma)
Tel. 06 686 4045 - info@anticofornoroscioli.it
Sito Internet: <http://www.anticofornoroscioli.it/>

FORNO BONCI

Panificio

Categoria: Paste fresche, pasticceria e prodotti della panetteria
Prodotti tipici/di punta: Pane, pizza, pane di Lariano, pane Genzano di Roma, dolci
Sede: Via Trionfale, 36 – 00195 Roma (Roma)
Tel. 06 39734457 - contattaci@bonci.it
Sito Internet: <https://www.bonci.it/>

GRANDE IMPERO

Panificio

Categoria: Paste fresche, pasticceria e prodotti della panetteria
Prodotti tipici/di punta: Pane grano duro, pane otto semi, pane integrale, pane senza sale
Sede: Via della Farnesina 272 - 00193 Roma (Roma)
Tel. 0636308261 - info@grandeimpero.com
Sito Internet: <https://www.grandeimpero.com/>

BISCOTTI GENTILINI

Industria dolciaria fondata nel 1890

Categoria: Paste fresche, pasticceria e prodotti della panetteria
Prodotti tipici/di punta: Biscotti, fette biscottate, confetture
Sede: Via Tiburtina 1302 - 00131 Roma (Roma)
Tel. 064123571 - info@biscottigentilini.it
Sito Internet: <https://shop.biscottigentilini.it/it/>

PALLINI LIQUORI

Distilleria

Categoria: Bevande analcoliche, distillati e liquori
Prodotti tipici/di punta: Mistrà, Sambuca, Limoncello, sciroppi
Sede: Via Tiburtina, 1314 - 00131 Roma (Roma)
Tel 06 419 0344 - info@pallini.com
Sito Internet: <https://www.pallini.com/>

CARCIOFI ROMANESCHI

Azienda agricola. Produzione e lavorazione carciofi romaneschi

Categoria: Prodotti vegetali allo stato naturali o trasformati
Prodotti tipici/di punta: Carciofi romaneschi
Sede: Vicolo dell'Aquila 19 – 00186 Roma (Roma)
Tel. 340 5191704 - info@carciofiromaneschi.it
Sito Internet: <http://www.carciofiromaneschi.it/>

AZIENDA AGRICOLA CAPPELLI

Produzione di olio extra vergine di oliva blend e monocultivar

Categoria: Grassi (burro, margarina, oli)
Prodotti tipici/di punta: Olio extra vergine di oliva
Sede: Corso Umberto 67 - 00010 Montelibretti (Roma)
Tel. 333.21.93.807 - info@aziendaagricolacappelli.it
Sito Internet: <http://www.aziendacappelli.it/>

LA TARTARUGA SABINA

Produzione di olio extra vergine Sabina Dop

Categoria: Grassi (burro, margarina, oli)
Prodotti tipici/di punta: Olio extra vergine di oliva Sabina DOP
Sede: Strada Provinciale Pascolare, 164 - 00018 Palombara Sabina (Roma)
Tel. +39 348 4763809 - latartarugasabina@gmail.com

OLIO PETRUCCI

Produzione di olio extra vergine d'oliva

Categoria: Grassi (burro, margarina, oli)
Prodotti tipici/di punta: Olio Sabina DOP, olio extra vergine di oliva, oli aromatici
Sede: Via Spirito Santo 7 – 02032 Corese Terra, Fara in Sabina (Rieti)
Tel. 0765 39478 - info@oliopetrucci.it
Sito Internet: <https://www.oliopetrucci.it/>

I percorsi del gusto: itinerari e ricette

Itinerari

Sette le aree di interesse individuate nella area metropolitana di Roma e così suddivise:

1. Litorale romano;
2. Complesso lacuale di Bracciano e Monti Sabatini;
3. Castelli Romani e Monti Prenestini;
4. Monti Lepini;
5. Valle dell'Aniene;
6. Roma e Valle del Tevere;
7. Intera area metropolitana di Roma.

Per ciascuna area sono stati individuati i prodotti che più rappresentano il territorio. Per una definizione dei prodotti si rimanda alla sezione "I prodotti tipici e marchi di qualità".

1. Litorale romano

Per 'litorale Romano' si intende il tratto di costa che da Civitavecchia arriva fino a Nettuno.

In considerazione della natura geografica dell'area, di grande interesse sono i prodotti ittici tra cui ricordiamo la **tellina** (Presidio Slow Food), la cui pesca interessa il tratto costiero che da Passo scuro arriva fino ad Anzio.

Altri prodotti di rilievo:

- il **broccolo romanesco** coltivato nell'area di Ladispoli, ma anche nella zona dei Castelli Romani e nell'area di Roma;
- il **carciofo romanesco** IGP coltivato nelle zone del litorale romano a nord di Fiumicino e nell'area dei Castelli Romani;
- la **zucchina con il fiore** coltivata principalmente nelle aree limitrofe di Ladispoli (litorale nord) e Velletri (Castelli Romani);
- la DOC del vino **Roma**;
- le DOC del vino **Cerveteri** e **Tarquinia** presenti nella zona nord del litorale romano;
- la DOC **Nettuno** prodotta a sud del litorale romano, nelle aree di Anzio e Nettuno.

2. Complesso lacuale di Bracciano e Monti Sabatini

Con 'Complesso lacuale di Bracciano e Monti Sabatini' si fa riferimento all'area geografica che si estende attorno al lago di Bracciano.

Peculiarità della zona è sicuramente il pesce di lago. Due le specie associate per eccellenza al lago di Bracciano: il **coregone** e il **lattarino**.

Altri prodotti di rilievo:

- il **broccoletto di Anguillara** coltivato anche sul litorale nord nella zona di Ladispoli;
- la **nocciola romana** DOP raccolta nei principali comuni del lago di Bracciano, ma anche in gran parte della provincia di Viterbo;
- il **pane di Canale Monterano**;
- il **coniglio leprino viterbese** allevato anche nell'area di Bracciano oltre che nell'intera provincia di Viterbo;
- il **cacio fiore della campagna romana**, Presidio Slow Food, prodotto nei principali comuni del lago di Bracciano oltre che nelle zone Guidonia e Capena;
- i vini della Doc **Tarquinia** DOC prodotta sia nei comuni a ridosso del lago di Bracciano, che nel litorale romano nord e in gran parte dei comuni della provincia di Viterbo.

3. Castelli Romani e Monti Prenestini

Il territorio dei Castelli Romani e Monti Prenestini si estende a sud di Roma ed è compreso nelle aree geografiche individuate come Parco dei Castelli Romani e Comunità montana dei Castelli Romani e dei Monti Prenestini.

Questo territorio è caratterizzato da una vasta gamma di produzioni tipiche e tradizionali, molte delle quali certificate con marchio di qualità comunitario o nazionale. Basti pensare alle numerose DOC e DOCG che interessano le produzioni vitivinicole della zona:

- **Castelli Romani DOC**;
- **Velletri DOC**;
- **Zagarolo DOC**;
- **Colli Albani DOC**;
- **Frascati DOC**;
- **Marino DOC**;
- **Genazzano DOC** (la cui produzione si estende da Genazzano alla Valle dell'Aniene);
- **Frascati Superiore DOCG**;

- **Cannellino di Frascati DOCG;**

Rinomata anche la produzione dolciaria, ed in particolare:

- i **Biscotti e ciambelle all'uovo** e i **Bussolani** di Genzano di Roma;
- il **Ciammellono** di Lariano;
- le **Fetticcioline** e il **Giglietto di Palestrina** (Presidio Slow Food);
- le **Serpette** di Monte Porzio Catone;
- la **Pupazza frascatana**;
- il **pane casareccio di Genzano IGP** e **di Lariano**.

Tra le produzioni agricole di maggior interesse ricordiamo:

- il **Broccolo romanesco**;
- il **Carciofo romanesco IGP**;
- la **Zucchina con il fiore**;
- il **Sarzefine di Zagarolo**;
- il **Marrone di Cave**;
- la **Fragolina di Nemi**.

Tra le eccellenze casearie di questo territorio spicca il **Cacio di Genazzano**; mentre per quel che concerne carni e salumi citiamo:

- **Tordo Matto di Zagarolo**;
- **Salame "Castellino"**;
- **Porchetta di Ariccia IGP**;
- **Coppiette (di cavallo, suino, bovino)**.

4. Monti Lepini

Il territorio dei Monti Lepini compreso nella area metropolitana di Roma interessa i comuni che da Artena proseguono verso sud fino a Carpineto.

Esso vanta numerose produzioni note che derivano principalmente dall'allevamento del **maiale nero dei Monti Lepini**.

In particolare, tra i salumi più rappresentativi prodotti dalla lavorazione di questo animale vi sono:

- il **lardo stagionato al maiale nero**;
- il **guancialetto dei Monti Lepini al maiale nero**;
- la **pancetta tesa stagionata alle erbe al maiale nero**;
- il **prosciutto dei Monti Lepini al maiale nero**;
- la **salsiccia dei Monti Lepini al maiale nero**;
- la **salsiccia di fegato dei Monti Lepini al maiale nero**.

Importante è anche la produzione casearia, derivante dalla radicata cultura agropastorale. Tra le eccellenze segnaliamo:

- il **marzolino** (o marzolina);
- lo **squarquaglione dei Monti Lepini**;
- la **ricotta di pecora e di capra dei Monti Lepini**.

Per quanto riguarda le produzioni agricole ricordiamo:

- il **Marrone Segnino**;
- il **Tartufo dei Monti Lepini**;
- il **Visciolo dei Monti Lepini**.

5. Valle dell'Aniene

Il territorio della Valle dell'Aniene è riconducibile ai comuni appartenenti all'omonima comunità montana, che si estendono dalle vette dei Monti Simbruini e Lucretili alle pianure contigue all'Aniene.

Rinomata per la produzione di legumi, vanta un numero consistente di specie di fagioli riconosciuti come tipicità. Tra questi citiamo:

- la **Fagiolina arsolana** (anche Presidio Slow Food);
- il **Fagiolo cappellette di Vallepietra**;
- il **Fagiolone di Vallepietra** (anche Presidio Slow Food).

Altre produzioni agricole di interesse sono:

- il **Farro dei Monti Lucretili**;
- il **Marrone di Arcinazzo Romano**;
- lo **Zafferano della Valle dell'Aniene**;
- il **Tartufo di Saracinesco**;
- il **Tartufo di Cervara**;
- il **Miele di Santoreggia**;
- la varietà di fichi **Fallacciano di Bellegra**;
- l'**Olio mono varietale extravergine di Rosciola** (prodotto anche nel comune di Genazzano oltre che a Olevano Romano e Roiate).

Tra i salumi ricordiamo

- la **Ventricina Olevanese**;
- il **Lardo del campo di Olevano Romano**.

Di interesse anche i **Murzitti** e i **Subiachini**, biscotti tipici di Subiaco, e la pasta fresca di matrice contadina **'Ndremmappi di Jenne**.

Ricordiamo infine le DOC dei vini del **Cesanese di Affile** e **Cesanese di Olevano Romano**.

6. Roma e Valle del Tevere

Per 'Valle del Tevere' si intende una vasta area che si estende dal confine con la Sabina fino a sud est di Roma dove è confinante con la Valle dell'Aniene e i Castelli Romani e Monti Prenestini.

In particolar modo, a nord est di Roma, troviamo un'ampissima produzione olearia, rintracciabile anche nella provincia di Rieti, con i seguenti oli:

- **Olio monovarietale extravergine di Itrana;**
- **Olio extravergine di oliva Sabina DOP;**
- **Olio monovarietale extravergine di salviana;**
- **Olio monovarietale extravergine di sirole.**

Altre produzioni di rilievo sono:

- la DOC del vino **Bianco Capena;**
- la **Pera Spadona di Castel Madama;**
- **l'Uva da tavola Pizzutello di Tivoli;**
- le **Coppiette di cavallo, suino e bovino**, prodotte nella zona di Monterotondo oltre che nell'area dei Castelli Romani;
- il **Cacio fiore della campagna romana** (Presidio Slow Food) prodotto nel comune di Guidonia oltre che nell'area di Bracciano.

Tra i dolci si segnalano:

- le **Anse del Tevere**, biscotti tipici di Nazzano e Rieti;
- il **Cacione di Civitella S. Paolo;**
- il **Ciammelocco di Cretone** tipico di Palombara Sabina;
- il **Pangiello**, il **Panpepato** e i **Turchetti**.

Altri prodotti da forno tipici della zona sono

- la **Pizza bbotata** tipica di Sant'Angelo Romano;
- la **Cacchiarelle** (pizza);
- il **pane casareccio di Montelibretti**.

Tra le produzioni caratteristiche della città di Roma ricordiamo i liquori

- **Mistrà;**
- **Sambuca romana;**

- la rinomata ***Pinsa romana***.

Per quanto riguarda la produzione casearia, si menziona lo ***Stracchino di capra***, prodotto anche nei comuni di Mentana (RM) e Viterbo.

7. Intera area metropolitana di Roma

Di seguito si riporta un elenco delle tipicità ed eccellenze rinvenibili in tutta la area metropolitana di Roma:

- ***vino DOC Roma***;
- ***olio monovarietale extravergine di carboncella***;
- ***olio monovarietale extravergine di Olivastrone***;
- ***abbacchio Romano IGP***;
- ***corallina romana***;
- ***guanciaie***;
- ***zampetti***;
- ***pecorino Romano DOP***;
- ***ricotta Romana DOP***;
- ***ciriola romana***.

Ricette

Risotto Gran Riserva con telline, Franciacorta e rucola

Hotel Eden - Ristorante La Terrazza

Executive Chef: Fabio Ciervo

Ingredienti

250 gr di riso Carnaroli
2 kg di telline
1 lt di brodo di pesce leggero aromatizzato con lemon grass e zenzero
300 ml di Franciacorta
50 gr di burro acido
3 mazzi di rucola
2 spicchi d'aglio
1 lime
40 gr di distillato di lime
1 gr di agar agar
60 gr di burro
Olio, sale e pepe q.b.

Procedimento

Iniziare frullando la rucola con 500ml di acqua e un pizzico di sale, filtrare e aggiungere per ogni 100gr di liquido 1gr di agar agar e riportare ad ebollizione. Versare su una placca d'acciaio e lasciare rapprendere la gelatina. Una volta che questa si solidifica, si può procedere al taglio con l'aiuto di un coppa per pasta e ricavarne 4 cerchi di diametro 7cm.

Rosolare con pochissimo olio, i due spicchi d'aglio, unire le telline e bagnare con 100ml di Franciacorta, coprire e cuocere per qualche minuto.

Filtrare l'acqua di cottura e unirla al brodo di pesce che si userà per cuocere il riso. Sgusciare tutte le telline.

Per la cottura del risotto, tostare il riso con 40gr di burro, sfumare con 150ml di Franciacorta e continuare la cottura con il brodo di pesce per 12 minuti.

A questo punto mantecare il risotto con il restante burro acido, la buccia di lime, 40 gr di distillato di lime, 50 ml di Franciacorta, unire le telline (lasciandone 20 per decorare il piatto) e infine aggiustare di sale e pepe.

Posizionare il riso in un piatto di vostro gradimento, adagiare al centro del piatto la gelatina di rucola, sulla gelatina posizionare le telline messe da parte.

Tonnarelli con cacio fiore e carciofi

Rome Cavalieri – A Waldorf Astoria Hotel – Ristorante l'Uliveto

Chef: Fabio Boschero

Ingredienti

400 gr di tonnarelli
120 gr di cacio fiore
6 carciofi
60 ml di vino bianco
Un aglio
20 gr di menta romana
Sale q.b
Pepe nero q.b

Procedimento

Mondare i carciofi e metterli in un contenitore con acqua e limone.

Tagliarli in spicchi sottili e saltarli in padella con uno spicchio di aglio, sfumare con vino bianco e condire con sale e pepe.

Tagliare un carciofo sottilissimo e friggerlo in olio a 140° fino a renderlo croccante.

In una pentola capiente bollire l'acqua salata, buttare i tonnarelli e scolarli leggermente al dente, mantecarli con la salsa di carciofi, in ultimo aggiungere il cacio fiore e la menta romana tagliata a julienne, mantecare qualche secondo.

Impiattare e decorare con scaglie di carciofi fritti croccanti e il cacio fiore grattato con una micro plane.

Il cacio fiore viene messo in ultimo per non far cambiare il suo aroma e sapore.

Fagioloni di Vallepietra con salsa di pomodori e guanciale

Rome Cavalieri – A Waldorf Astoria Hotel – Ristorante l'Uliveto

Chef: Fabio Boschero

Ingredienti

300 gr di fagioloni di Vallepietra
60 gr di guanciale
50 gr di sedano
50 gr di carote
50 gr di cipolla
2 spicchi d'aglio
200 gr di pomodori San Marzano in salsa
2 foglie di alloro
Timo
Rosmarino
Pepe bianco
180 gr di pane casareccio

Procedimento

Mettere i fagioli a bagno in acqua per una notte in frigorifero.

Mondare le verdure e tritarle sottilmente, metterle in un tegame con olio evo, farle appassire dolcemente, aggiungere il guanciale precedentemente tagliato in dadini e continuare la rosolatura con fiamma più alta fino a doratura del guanciale.

Aggiungere i fagioli scolati dalla loro acqua, rosolarli con le verdure e aggiungere la salsa di pomodori San Marzano e del brodo vegetale, mettere un bouquet garnito con le erbe, bollire fino a cottura dei fagioli.

Servire in piatti caldi e fondi con un crostone di pane all'olio aromatizzato alle erbe.

Tonnarelli al guanciaie con crema di piselli e croccante al pecorino

St Regis Rome - Lumen, Cocktails & Cuisine

Executive Chef: Francesco Donatelli

Ingredienti

Per i tonnarelli:

700 gr di farina

300 gr di semola rimacinata

8 uova intere e 2 rossi

Per la pasta:

200 gr di piselli

1 scalogno

2 patate

60 ml di brodo vegetale

100 gr di guanciaie

100 gr di pecorino grattugiato

Olio extra vergine di oliva

Procedimento

Per i tonnarelli: fare un classico impasto con farina, semola rimacinata, le uova intere e i rossi. Tirare la sfoglia e tagliare a classico tonnarello.

Per la crema di piselli: pulire i piselli freschi, sbollentare e freddare in acqua fredda. Ripassare in padella con fondo olio extra scalogno e cubettini di patate fresche e bagnare con brodo vegetale, far cuocere per 10 minuti e passare la crema nel frullatore. Si ottiene così una crema da mettere come base per i tonnarelli.

Per il crumble di pane al guanciaie e pecorino: mettere la crosta di pane tipo casareccio ad essiccare in forno e sbriciolare nel mixer fino ad ottenere un pan grattato. In un fondo di una padella mettere olio di oliva e guanciaie a listarelle e far soffriggere. Inserire il pangrattato con del pecorino grattugiato e cuocere per circa 10 minuti. Frullare in un frullatore e tenere in luogo asciutto.

Mettere sul fuoco acqua e sale portare a ebollizione. Cuocere i tonnarelli per 4\5 minuti, scolare in una padella dove è stata fatta sfrigolare la julienne di guanciaie. Mantecare la pasta con del pecorino ed aggiungere all'occorrenza acqua di cottura fino ad ottenere una sorta di crema.

Impiattare con una spennellata di crema di piselli sul fondo. Adagiare sopra i tonnarelli ed ultimare con il croccante di pane al pecorino e la polvere di piselli disidratata.

Triglia farcita in spuma di broccolo, su cous cous di broccolo in colatura di Cetara, gel di bisque, polvere di alici

St Regis Rome - Lumen, Cocktails & Cuisine

Executive Chef: Francesco Donatelli

Ingredienti

Una triglia	Una carota
Uno scalogno	200 gr di pomodorini freschi vesuviani
Una patata	½ bicchiere di vino bianco
60 ml di brodo vegetale	1 gr di agar agar
500 gr di broccolo romanesco	Sale
300 gr di cous cous	Pepe bianco
200 gr di alici di Cetara	

Procedimento

Per la triglia: Diliscare la triglia togliendo la lisca centrale e lasciando la codina attaccata.

Per la farcia (spuma): soffriggere in un tegame scalogno e pezzettini di patata e portare a cottura con brodo vegetale per 15 minuti. A parte sbollentare le cime di broccolo romanesco in acqua acidula e fare freddare. In un mixer frullare i broccoli sbollentati e parte delle patate cotte nel brodo vegetale per creare una purea sostenuta. Aggiustare di sale e pepe bianco ed utilizzare per la farcitura della triglia aperta, utilizzando una spatolina.

Per il cous cous: tritare a mano punte crude del broccolo romanesco, fino a frantumarlo come il cous cous, condire con colatura di alici di Cetara ed utilizzare come base per la triglia.

Per il gel di bisque: utilizzare su un fondo solo scalogno e carota e pomodorini freschi vesuviani, inserire le lisce di triglia e tostare, sfumare con vino bianco e 2 bicchieri di acqua ed aggiustare di sale. Ridurre di 1 terzo e unire agar agar, filtrare e freddare in un dosatore alimentare.

Per la polvere di alici: pulire e diliscare le alici fresche, stenderle su silpat e farle essiccare sotto carta forno in forno a 60 gradi per circa 3 ore. Una volta essiccate frullare in un mixer e conservare la polvere ottenuta.

Scottare la triglia per circa 2 minuti per lato su padella antiaderente, tirare fuori dalla padella e far riposare. In un piatto mettere il cous cous sul fondo con coppapasta, adagiarvi sopra la triglia. Finire il piatto con il gel messo sulla triglia con il dosatore e spolverare con la polvere di alici.

Carne cruda, fiori di zucca, alici

Hotel Hassler – Imàgo Restaurant
Executive Chef: Andrea Antonini

Ingredienti

<i>Dressing tartare:</i>	<i>Mayo alici:</i>	
140 ml soya	100 gr latte	0.2/100gr di xantana
10 gocce tabasco	170 gr olio vinacciolo	Fiori di zucca
400 gr ketchup	40 gr alici	500 gr di pomodori datterino
20 gr English mostarda	5 gr colatura alici	Timo
150 gr E.V.O.	10 gr limone	Alloro
20 gr brandy	Sale	Pepe
30 gr salsa Worchester	Zucchero	Origano secco
	3 gr soya	350 gr di fassona
	Mozzarella di bufala	

Procedimento

Lisca alice soffiata

Pulire le lisce delle alici sotto acqua corrente, eliminando tutta la carne in eccesso. Cuocere a vapore in teglia forata 5 ore. Disidratare e friggere prima del servizio. Conservare con silica dry in un contenitore ermetico.

Emulsione mozzarella

Frullare al bimby la mozzarella di bufala aiutandosi con un poco di acqua di mozzarella. Una volta frullata, passare alla super bag ed ottenere un'acqua di mozzarella. Legare con 0.2/100gr di xantana ed emulsionare a filo con olio di vinacciolo fino ad ottenere la densità richiesta.

Fiori di zucca cristallizzati

Pulire i fiori di zucca privandoli della parte inferiore e dello stelo interno. Inciderli, aprendoli a metà, e introdurli, non sovrapponendoli, in dei sacchetti sottovuoto. Aggiungere olio e sale e chiudere ermeticamente al 100%. Cuocere per 4 minuti a vapore a 95 G e freddare, poi, in acqua e ghiaccio. Estrarre i fiori dalle buste ed eliminare l'olio in eccesso. Mettere nell'essiccatore una notte. A questo punto i fiori sono cristallizzati. Eliminare comunque l'olio in eccesso ogni volta che si utilizzano.

Dressing di pomodorini datterini

Arrostire in forno per 14 minuti a 180° 500 gr di pomodorini datterini con timo, alloro e pepe. Frullare ed aggiungere origano secco (qb).

Farcire i fiori di zucca con emulsione di alicie e carne cruda, adagiare al centro del piatto e decorare la parte restante con l'emulsione di alicie. Completare la decorazione con le lisce di alicie, alici fresche e capperi e concludere con salsa di mozzarella di bufala e fiori di zucca cristallizzati.

Glossario

- DOC** La Denominazione di Origine Controllata, nota con l'acronimo DOC, non è un vero e proprio marchio poiché comune ad una grossa varietà di prodotti, ma una denominazione utilizzata in enologia che certifica la zona di origine e delimitata della raccolta delle uve utilizzate per la produzione del prodotto sul quale è apposto il marchio. Il marchio è il simbolo apposto sul prodotto che lo identifica, per cui possiamo avere diversi marchi con lo stesso acronimo DOC. Esso viene utilizzato per designare un prodotto di qualità e rinomato, le cui caratteristiche sono connesse all'ambiente naturale ed ai fattori umani e rispettano uno specifico disciplinare di produzione approvato con decreto ministeriale
- DOCG** Le Denominazioni di Origine Controllata e Garantita sono riservate ai vini già riconosciuti DOC da almeno cinque anni che siano ritenuti di particolare pregio, in relazione alle caratteristiche qualitative intrinseche, rispetto alla media di quelle degli analoghi vini così classificati, per effetto dell'incidenza di tradizionali fattori naturali, umani e storici e che abbiano acquisito rinomanza e valorizzazione commerciale a livello nazionale ed internazionale
- DOP** La Denominazione di Origine Protetta è un nome che identifica un prodotto originario di un luogo, regione o, in casi eccezionali, di un determinato Paese, 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 e le cui fasi di produzione si svolgono nella zona geografica delimitata
- IGP** L'Indicazione Geografica Protetta è un nome che identifica un prodotto anch'esso originario di un determinato luogo, regione o paese, alla cui origine geografica sono essenzialmente attribuibili una data qualità; la reputazione o altre caratteristiche e la cui produzione si svolge per almeno una delle sue fasi nella zona geografica delimitata
- PAT** I prodotti agroalimentari tradizionali italiani (PAT) sono prodotti inclusi in un apposito elenco, istituito dal Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali (MIPAAF) con la collaborazione delle Regioni. L'aggiornamento e la

pubblicazione annuale dell'elenco sono a cura del Ministero che ha anche il compito di promuoverne la conoscenza a livello nazionale e all'estero

Presidio Slow Food

I Presidi Slow Food intervengono concretamente per salvaguardare un prodotto tradizionale a rischio di estinzione o una tecnica tradizionale a rischio di estinzione. In Italia e Svizzera i Presidi Slow Food sono identificati dal “Presidio Slow Food®” che viene riportato sulle etichette dei prodotti per meglio identificarli sul mercato. Il marchio garantisce che i produttori appartengano a un Presidio e abbiano sottoscritto un disciplinare di produzione improntato al rispetto della tradizione e alla sostenibilità ambientale

Fonti

http://www.regione.lazio.it/binary/rl_attivitaproduttive_rifiuti/tbl_news/Scheda_Progetto_Lazio_Deli_2_DEF.pdf

<http://www.romaincampagna.it/>

<https://www.fieraroma.it/evento/mercato-mediterraneo-2019/>

<https://www.clusteragrifood.it/it/>

<https://www.tipicita.it/>

https://www.esteri.it/mae/it/politica_estera/promozione-integrata-del-sistema/settimana-della-cucina-italiana

<http://www.italia.it/it/idee-di-viaggio/mangiare-e-bere.html>

<https://www.politicheagricole.it/>

<http://www.arsial.it/>

<http://www.slowfood.it/lazio/presidi-slow-food/>

<https://www.qualivita.it/>

<https://www.qualigeo.eu/>

Comunità Montane del Lazio







Cammino del Cibo

ROMA & LAZIO: A FOOD EXPERIENCE