



# I PRODOTTI TIPICI REGIONALI DELL'AGRICOLTURA E DELLA PESCA DEL LAZIO



ARSIAL



REGIONE  
LAZIO

[regione.lazio.it](http://regione.lazio.it)

# LAZIO: INSIEME PER CRESCERE.



A cura dell'Assessorato  
all'Agricoltura, Caccia e Pesca.

Foto:  
"archivio fotografico ARSIAL"  
Area Tutela, Vigilanza  
e Qualità delle Produzioni

## I PRODOTTI TIPICI REGIONALI DELL'AGRICOLTURA E DELLA PESCA DEL LAZIO

Dai paesaggi costieri alle montagne, il territorio laziale è una successione di luoghi incantevoli, caratterizzato dal susseguirsi di bellezze storico-artistiche e aree a grande vocazione agricola.

La sua eterogeneità geologica e climatica si dipana in itinerari di grande suggestione, anche gastronomica, che solcano i territori di tutte e cinque le province:

**Viterbo**, la più settentrionale, caratterizzata da laghi di origine vulcanica e splendidi boschi di castagno;

**Rieti**, a nord-est, dominata dal verde dei pascoli e dal profilo austero delle montagne; **Frosinone**, ad est, contraddistinta da un dolce paesaggio collinare e da borghi di grandi tradizioni agricole;

**Latina**, a sud, che alterna fertili pianure e paesaggi marini di notevole effetto;

**Roma**, centro nevralgico della regione, che vanta meraviglie universali e la più grande superficie agricola per una provincia europea, pari a circa 250.000 ettari.

La particolare ricchezza del territorio, scaturita dall'unione di aspetti peculiari e biodiversità, si traduce in un'offerta particolarmente ampia di prodotti agricoli ed enogastronomici.

Nel "paniere delle eccellenze laziali" figurano infatti **15 prodotti** a marchio **DOP** (Denominazione di Origine Protetta), **11 IGP** (Indicazione Geografica Protetta) e quasi **400 prodotti agroalimentari tradizionali** (PAT), che si accompagnano ad un robusto "carnet dei vini di qualità", composto da **27 denominazioni vinicole DOC** (Denominazione di Origine Controllata), **3 DOCG** (Denominazione di Origine Controllata e Garantita) e **6 IGT** (Indicazione Geografica Tipica).

Prodotti che incarnano antiche tradizioni e sono garanzia, per il consumatore, di qualità e sicurezza alimentare.





Il Lazio, come testimoniano gli scritti dei Georgici latini, è tra le più antiche regioni d'Italia a vocazione vinicola, ideale punto di congiunzione tra la viticoltura greca e quella etrusca. Una delle zone di produzione più significative, anche sul piano storico, è quella dei Castelli Romani, di origine prevalentemente vulcanica, situata a pochi chilometri dalla capitale in direzione sud. In quest'area, ricca di rinomate tradizioni culinarie, si producono buona parte dei vini DOCG e DOC della regione. Sono originarie dei "Castelli" celebri denominazioni quali **Cannellino di Frascati, Frascati, Frascati Superiore, Marino, Velletri, Colli Albani** e **Colli Lanuvini**, assieme ad altre meno note ma altrettanto pregiate come il **Montecompatri-Colonna** e lo **Zagarolo**. Altre rinomate denominazioni DOC sono rintracciabili nei diversi territori della provincia romana. A nord quelle dei vini **Cerveteri, Tarquinia** e **Bianco Capena**, a sud quelle dei vini **Cesane di Olevano Romano** e **di Affile**, o quella di **Genazano**.

In tutti i comuni della provincia di Roma, invece, è possibile produrre vini a marchio **Roma DOC**, nelle tipologie **Bianco, Rosso, Rosso riserva, Rosato, Romanella, Malvasia puntinata** e **Bellone**. In generale, l'intero territorio laziale si contraddistingue per la produzione di vini di primissima qualità, tanto che, in tutte le singole province sono presenti aree a denominazione e indicazioni di qualità garantita. La provincia di **Rieti** è ben rappresentata dall'area DOC **Colli della Sabina**, che in parte ricade sul territorio di quella romana. Mentre la provincia di **Frosinone** si segnala per produzioni di notevole pregio come il "celeberrimo" **Cesane del Piglio** e i rinomatissimi **Atina DOC** e **Passerina del Frusinate IGP**.

In materia di vino, il **territorio pontino** si distingue per straordinarie espressioni quali **Moscato di Terracina DOC, Circeo DOC** o **Aprilia DOC**, mentre la **Tuscia Viterbese**, accanto alla rinomate bellezze storico-naturali, vanta veri e propri gioielli enologici, generalmente accorpate nelle sue pregiate denominazioni DOC: **Est! Est!! Est!!!** di **Montefiascone, Aleatico di Gradoli, Vignanello** e **Colli Etruschi Viterbesi**.



OLIO DOP



L'olio laziale vanta una storia antichissima, che riflette gli usi, anche gastronomici, delle popolazioni che storicamente hanno abitato i suoi territori.

L'eccellenza degli oli laziali è il frutto di uno straordinario legame con il territorio, certificato anche in sede europea, con il riconoscimento di quattro DOP olivicole regionali: **Canino** (nell'area nord-est della Tuscia Viterbese), **Tuscia**

(l'intera provincia di Viterbo), **Sabina** (provincia di Rieti e parte di quella di Roma) e **Colline Pontine** (provincia di Latina).

Le quattro DOP sono l'asse portante di un comparto di grande livello, che annovera produzioni di notevole pregio e di grande tradizione, come i diversi **oli monovarietali** (delle **cultivar carboncella, ciera, itrana, marina, oli-vastrone, rosciola, salviana, sirele**), inclusi nell'elenco dei prodotti tradizionali (PAT) della regione.

L'olivicoltura laziale si segnala anche per la produzione di olive da mensa di notevole qualità, tra le quali spiccano le famosissime **Olive di Gaeta**, ottenute dalla lavorazione della cultivar locale "Itrana".

Il comparto olivicolo regionale si dimostra valido anche sotto l'aspetto quantitativo. Dove in termini di produzione ed esportazione spicca la provincia di Roma, seguita da quelle di Viterbo, Frosinone, Rieti e Latina.



## FORMAGGI E LATTICINI DOP

Il Lazio esprime una produzione casearia di alto livello qualitativo, basata su un territorio particolarmente vocato all'allevamento e su solidissime tradizioni rurali, che affondano le radici nel passato della regione.

La particolare varietà delle produzioni casearie laziali riflette, in parte, la sua storica ripartizione territoriale. In un'ipotetica geografia casearia la provincia romana e quella viterbese si caratterizzano soprattutto per la produzione di formaggi duri, il Frusinate e il Reatino per i semiduri, mentre la provincia di Latina per quelli a pasta filata, come mozzarelle o scamorze.

Il **Pecorino Romano DOP**, considerato il "re" dei formaggi di pecora, è anche il prodotto caseario più rappresentativo della regione. La sua lavorazione avviene in tutto il territorio laziale e il suo inconfondibile sapore sapido costituisce l'ideale accompagnamento per tutti gli storici "primi" della cucina regionale. Altri prodotti di antichissima tradizione sono il **Pecorino di Picinisco DOP**, tipico della Val Comino, nel versante sud della provincia di Frosinone o la squisitissima **Mozzarella di Bufala**, prodotta in una porzione consistente del territorio laziale, che ricade sotto la denominazione **Mozzarella di Bufala Campana DOP**.

La produzione laziale di Mozzarella di Bufala è complementare a quella di **Mozzarelle di latte vaccino**, anch'essa di grande qualità, che interessa l'intero territorio regionale.

Una menzione particolare merita un derivato del siero del latte, di assoluta rilevanza storica, che assieme al Pecorino e al Caciofiore di Columella, può essere considerato un lascito dei latini: la **Ricotta Romana**, tutelata dal marchio **DOP**. Il suo sapore caratterizza la gastronomia regionale da tempo immemore e costituisce, assieme ad altre rinomate produzioni, uno dei suoi tratti più caratteristici.



## ORTOFRUTTA IGP E DOP



Il terreno fertile e il clima temperato del Lazio fanno dell'ortofrutta una protagonista dell'agricoltura regionale. Un posto di primo piano è occupato dalle colture ortive, quali **pomodori, patate, carciofi, bietole e lattughe** e **zucchine**. Sotto questo aspetto è particolarmente rilevante, anche sul piano quantitativo, il contributo della provincia di Latina, caratterizzata da un clima favorevole, tendenzialmente temperato e da terreni particolarmente vocati alla produzione di ortofrutta. Il prodotto principale di questa provincia è il **Kiwi**, che dal 2004 vanta la certificazione **IGP**. Il **Kiwi di Latina IGP** può essere prodotto in 22 comuni, ubicati nei territori provinciali di Roma e di Latina. I grandi risultati raggiunti dalle aziende produttrici, soprattutto in quest'area, hanno consegnato alla nostra regione il primato di principale esportatore europeo di Kiwi e all'Italia quello di maggior produttore mondiale. In generale, il comparto ortofrutticolo pontino è ricco di produzioni di qualità, anche di notevole successo commerciale, quali il **Carciofo Romanesco del Lazio IGP**, coltivato in tutto il territorio laziale o il **Sedano Bianco di Sperlonga IGP**. Tra le eccellenze dell'area, ottenute quasi esclusivamente da coltivazioni in serra, figurano invece produzioni di largo consumo quali **zucchine con il fiore, carote** e **pomodori**, che finiscono quotidianamente sulle tavole regionali e nazionali. Il comparto ortofrutticolo è particolarmente fiorente anche nella provincia di Roma e nella Tuscia Viterbese, che si segnala per espressioni gastronomiche tipiche di straordinario livello qualitativo, come la **Nocciola Romana DOP "Tonda gentile Romana"** e la **Castagna di Vallerano DOP**, impiegate soprattutto nelle lavorazioni di pasticceria o la rinomatissima **Patata dell'Alto Viterbese IGP**. Sui fertili terreni della Ciociaria, ricca di superfici floride, si coltivano da tempo immemorabile veri e propri tesori "orticoli", come il **Fagiolo Cannellino di Atina DOP**, di notevole pregio e il **Peperone di Pontecorvo DOP** dal caratteristico sapore dolce.

## CARNI IGP E DOP



La cucina laziale, da sempre, assegna alla carne un ruolo di primo piano. A partire dall'epoca romana, dove la lavorazione delle carni, attività comunque umile, godeva di una considerazione notevole. Una delle pietanze più succulente della nostra tradizione gastronomica, la **Porchetta di Ariccia IGP**, ha avuto origine, con grande probabilità, dalle lavorazioni suine che i sacerdoti del luogo offrivano in sacrificio nel vicino tempio di Giove Laziale, sulla sommità del Monte Cavo, a poca distanza dall'abitato. La tradizione, tramandata nel corso del tempo da padre in figlio, ha generato

il prodotto attuale, che ancora oggi contraddistingue tutta l'economia della cittadina laziale: in virtù dei numerosi locali tipici, botteghe o "fraschette", dove la **Porchetta** viene degustata assieme al preziosissimo **Pane di Genzano IGP**, vera e propria delizia gastronomica dell'area.

Sempre all'epoca classica si deve la predilezione laziale per le carni ovine, che sta alla base di due celebri prodotti a marchio IGP: l'**Abbacchio Romano** e l'**Agnello del Centro Italia**.

Con il termine romanesco "abbacchio" si intende l'agnello giovane e lat-tante, macellato per la vendita. Il suo caratteristico sapore, dolce e partico-larmente delicato, è un connotato tra i più tipici della cucina romano-laziale, tanto che, a decantarne le virtù gastronomiche è addirittura Giovenale, che lo descrive come "*il più tenero del gregge, vergine d'erba, più di latte ripieno che di sangue*". La dolcezza preponderante è anche il tratto caratteristico principale delle carni di **Agnello del Centro Italia**, ottenute con ovini poco più avanti in età, alimentati esclusivamente con latte, foraggi e una minima parte di granaglie.

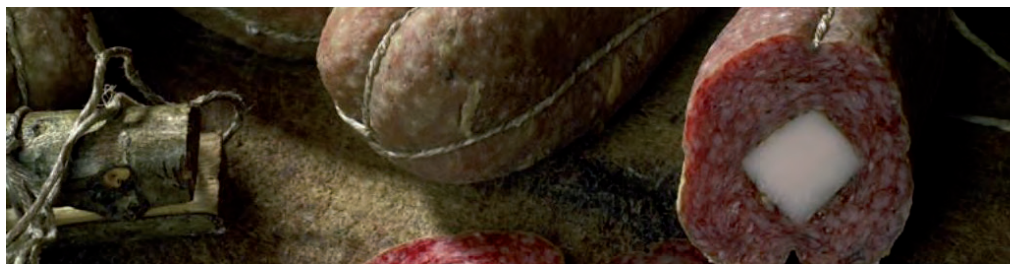
Altrettanto tipica è la pregiatissima carne di **Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale**, prodotta esclusivamente da bovini di razza Chianina, Marchigiana e Romagnola, di età compresa tra i 12 e i 24 mesi. L'allevamento di queste razze ha avuto origine in epoca etrusca e ancora oggi occupa una fetta consistente nell'economia agricola di interi territori.

La carne di "vitellone bianco" è caratterizzata da proprietà eccellenti, sul piano nutritivo e organolettico. Il sapore sapido, la magrezza e la consistenza, accompagnate ad un ridotto contenuto di colesterolo e a buone quantità di ferro e amminoacidi essenziali, la rendono particolarmente gustosa: una vera e propria "chicca", prelibata e ricercatissima, da tutti gli amanti delle carni.

La preferenza laziale per i prodotti a base di carne si riflette anche nella pre-parazione dei suoi salumi tipici, come il **Prosciutto Amatriciano IGP**, tipico dell'area nord-ovest del territorio reatino.

In queste terre, di grande tradizione salumiera, il prosciutto costituisce il "fiore all'occhiello" della produzione. Le caratteristiche peculiari del **Prosciutto Amatriciano**, a partire dalla caratteristica forma "a pera" e dal particolarissimo sapore (sapido, ma dall'aroma dolce) sono alla base della sua reputazione gastronomica, notevole già a fine Ottocento.

Possono essere prodotti nei territori del Lazio anche due celebri salumi tipica-mente nazionali, di grande successo commerciale: la **Mortadella di Bologna IGP** e i **Salamini alla Cacciatora DOP**.



## PRODOTTI TRADIZIONALI

L'enogastronomia e l'agricoltura laziale si caratterizzano per un'offerta gastronomica particolarmente variegata, dove spiccano, assieme alla già menzionate produzioni tipiche, circa **400 prodotti agroalimentari** riconosciuti come **"tradizionali" (PAT)**, legati a processi di lavorazione e conservazione consolidati nel tempo, ma anche ad usi e costumi propri dei diversi territori della regione.

### ORTOFRUTTA



Nell'offerta di qualità legata ai prodotti tradizionali si distinguono numerose produzioni di pregio, che caratterizzano la gastronomia regionale e quelle locali. Viaggiatori e residenti della Campagna Romana, gustano da tempo immemore le dolcissime **Ciliegie Ravenna della Sabina**, le gustosissime **Fragoline di Nemi**, il famoso **Pizzutello di Tivoli** e il rinomato **Broccolo Romanesco**: ingrediente tra i più prelibati della cucina regionale.

Altrettanto rinomate, ma anche rappresentative dei singoli territori, sono le storiche varietà di legumi della Tuscia, sulle quali è imperniata buona parte della gastronomia locale: le **Lenticchie di Onano**, i **Ceci del solco dritto di Valentano**, il **Fagiolo del Purgatorio di Gradoli** e il **Fagiolo di Sutri**, che spesso costituiscono la pietanza principale in sagre, feste e manifestazioni popolari. Le aree più a nord della provincia di Rieti, grazie alla particolare natura dei terreni e a condizioni atmosferiche più rigide, sono particolarmente indicate per la produzione di **funghi** e **tartufi**, così come la Ciociaria: un'area di straordinarie tradizioni gastronomiche, che trova nel **Tartufo di Campoli Appennino** il suo prodotto micologico di riferimento, che ben si accompagna ad altre storiche specialità del comprensorio, come le **Castagne di Terelle** o l'**Aglio rosso di Castelliri**. La provincia pontina, vera e propria miniera di produzioni orticole, annovera tra le sue numerose produzioni tradizionali una prelibatezza da fine pasto come le dolcissime **Fragole "Favette" di Terracina** e il pregiatissimo **Arancio Biondo di Fondi**.

### CARNI E INSACCATI



La grande tradizione delle carni laziali ha portato alla nascita di prodotti di straordinario livello qualitativo, alcuni dei quali di grande rilevanza storica, come il **Guanciale Amatriciano**, espressione della celebre località reatina e del territorio circostante, a cavallo tra Lazio e Abruzzo. Il sapore originale di questo salume è determinante per la preparazione di grandi piatti della tradizione, come le storiche "gricia" e "matriciana", espressioni veraci e conosciutissime della gastronomia regionale. Altre produzioni laziali di notevole pregio sono il salame **Corallina**, la rinomata **Salsiccia al Coriandolo di Monte San**

**Biagio**, il **Prosciutto Cotto al vino di Cori**, i **Prosciutti di Guarcino** e di **Bassiano**, il **Tordo Matto di Zagarolo** e le celebri **Coppiette**: listarelle di carne secca aromatizzata, note soprattutto come cibo da osteria e storicamente legate agli usi della campagna romana.

## FORMAGGI E LATTICINI



I formaggi tradizionali del Lazio godono da sempre di una buona reputazione e spesso, assieme ad altre specialità, rappresentano l'espressione più autentica di un'intera comunità.

In giro per la regione, da nord a sud, fuori dai canonici percorsi cittadini, trovare formaggi e latticini di grande qualità è piuttosto semplice e spesso, la loro ricerca, si trasforma in una buona occasione per scoprire il territorio circostante.

Viterbo, la Tuscia e l'area Maremmana, offrono formaggi a pasta dura di notevole livello, come caciotte vaccine o pecorini stagionati. Rieti e la Sabina, particolarmente vocate alla pastorizia, sono "la patria" di prelibati semi-stagionati a pasta molle, come l'aromatico **Cacio Magno**, e di rinomati pecorini a pasta dura dal sapore intenso, come il "Pecorino dei Monti della Laga" o il "Pecorino della Sabina".

Roma e la sua provincia, accanto alle tipicità più celebri, offrono un ampio carnet di formaggi tradizionali, tra i quali spiccano la **Caciotta genuina romana**, dal caratteristico sapore dolce; lo **Squarquaglione dei Monti Lepini**, fresco, molle e aromatico; il rinomato **Cacio di Genazzano**, un pecorino semicotto a pasta dura dal sapore marcato; e il celeberrimo **Cacio Fiore di Columella**, il cui processo di lavorazione, realizzato con caglio vegetale a base di cardo selvatico, è descritto in uno dei trattati agricoli più celebri dell'antichità, il *De Re Rustica* di Lucio Giunio Moderato Columella.

Frosinone e la Ciociaria, terra di grandi tradizioni casearie, contano tra le loro espressioni più autentiche il **Caciocavallo** e la **Scamorza appassita di Supino**, la **Ciambella** e il **Gran Cacio di Morolo**, il **Conciato di San Vittore**, la **Caciottina di Bufala di Amaseno** e la celebre "**Marzolina**" di **Capra**. Mentre la provincia di Latina, tra i suoi formaggi più rinomati annovera la **Caciotta** e il **Caciocavallo di Bufala**, oppure la **Scamorza Vaccina**, affini alle tradizioni gastronomiche della vicina Campania.

## DOLCI E PRODOTTI DA FORNO



Come tutte le gastronomie regionali, specie quelle più ricche, anche quella laziale si caratterizza per la preparazione di pasta fresca, dolci e prodotti da forno, che sulle tavole di una volta accompagnavano soprattutto i periodi di festa e le occasioni ufficiali.

Una parte non trascurabile di queste produzioni riguarda il ramo dolciario, che annovera prodotti di notevole notorietà o prelibatezze semiconosciute,

rintracciabili solo sui territori di provenienza e molto ambite dai gourmet. Tra quelli i più conosciuti figurano le **Ciambelle al Vino**, i **Tozzetti Viterbesi**, il **Panpapato** e il **Pangiallo**, nati da un impasto di miele e nocciole e i famosi **Torroncini di Alvito**, richiestissimi già dall'Ottocento.

Figurano tra le specialità locali più apprezzate della regione anche alcune produzioni dolci di notevole popolarità, non facilmente reperibili al di fuori del contesto di origine: la **Pupazza Frascatana** e il **Giglietto di Palestrina (Presidio Slow Food)**, originari dell'area sud della provincia di Roma; la **Ciambella Scotolata** di Priverno o la **Ciambella all'Acqua** di **Maenza**, entrambe del territorio pontino; e gli **Amaretti di Guarcino**, nel Frosinate.

La gastronomia laziale si distingue, inoltre, per la produzione di panificati di notevole qualità. Tra i prodotti tradizionali della regione figurano rinomati pani casarecci, come il celebre **Pane di Lariano** o squisite focacce tradizionali, come la **Tiella di Gaeta**, rigorosamente farcita con prelibatezze autoctone di mare e di terra. Entrambi i prodotti, baciati da un grande successo commerciale, sono apprezzati e richiestissimi anche fuori dai confini della regione.

## PESCE



Il Lazio, che si caratterizza anche per un versante costiero lungo e variegato, vanta **risorse ittiche** di notevole rilievo in quasi tutte le sue aree marine. Ne sono testimonianza il litorale pontino e le sue celebri isole, ma anche la fascia costiera "romana", ricca di biodiversità e di tradizioni, che deve la sua specificità alle piccole comunità di pescatori ancora in attività, che contribuiscono a mantenere in auge gli usi e i costumi locali.

Una delle espressioni tradizionali più significative è la pesca della **Tellina del litorale romano (Presidio Slow Food)**, che avviene nella zona di Riserva Naturale tra Passoscuro a Capo d'Anzio e viene effettuata solo con rastrelli, a mano o da natante. La pesca della tellina rispecchia la predilezione laziale per la **mitilicoltura**, diffusa soprattutto nel litorale di Anzio e nel Golfo di Gaeta, dal quale provengono anche le celebri **alici "sotto sale"**, altra prelibatezza della tradizione marinara laziale.

Nel Lazio, soprattutto nel nord della regione, è molto praticata la pesca in acque interne, che esprime varietà autoctone di grande qualità, annoverate tra i prodotti tradizionali della regione: **Anguilla** e **Coregone del Lago di Bolsena**, ma anche **Coregone** e **Lattarino del Lago di Bracciano**. Altre varietà ittiche di acqua dolce tradizionalmente legate ai territori del Lazio sono la **Trota reatina**, delle specie fario e iridea, pescata o allevata in tutta la provincia omonima (RI) o il celebre pesce **Palamita "Calamita" del Lago di Fondi (LT)**: un muggine dalle carni particolarmente tenere, che ha trovato in questo specchio d'acqua, collegato direttamente al Mar Tirreno, il suo habitat naturale.

Il testo è da considerarsi una sintesi sommaria, a scopo prettamente divulgativo, sulle produzioni laziali di qualità. Una descrizione dettagliata dei singoli prodotti è invece reperibile nell'area tematica "Prodotti Tipici e Tradizionali" di Arsial, Agenzia Regionale per lo Sviluppo e l'Innovazione dell'Agricoltura del Lazio [www.arsial.it](http://www.arsial.it).

## STRADE DEL VINO, DELL'OLIO E DEI PRODOTTI AGROALIMENTARI TIPICI E TRADIZIONALI

La Regione Lazio, con l'intento di organizzare e qualificare un'offerta turistica di tipo integrato, ha promosso e disciplinato la nascita di alcuni itinerari enogastronomici, chiamati **Strade del Vino**, dell'**Olio e dei Prodotti agroalimentari tipici e tradizionali**.

Le "Strade" sono percorsi segnalati e pubblicizzati, caratterizzati dalla presenza di aziende agricole, aziende di produzione agroalimentare e attrattive di carattere storico, culturale e naturalistico. La loro peculiarità primaria è la presenza di prodotti agroalimentari di qualità riconosciuta a livello comunitario. I percorsi prevedono anche attività di ricezione ed ospitalità, compresa la degustazione dei prodotti aziendali e l'organizzazione di attività ricreative, culturali e didattiche.

Lungo il territorio laziale si snodano **10 percorsi enogastronomici** che hanno ottenuto il riconoscimento regionale:

Strada del Vino della Teverina

Strada dei Vini dei Castelli Romani

Strada dell'Olio della Sabina

Strada dell'Olio DOP di Canino

Strada del Vino Cesanese

Strada del Vino, dell'Olio e dei Prodotti tipici della Terra di San Benedetto

Strada del Vino - Terra del Cesanese di Olevano Romano

Il Tracciolino, Strada delle tipicità agroalimentari

Strada del Vino e dei Prodotti Tipici delle Terre Etrusco Romane

Strada del Vino, dell'Olio e dei Sapori della Provincia di Latina

### LA STRADA DEL VINO DELLA TEVERINA

Si snoda tra l'Alto Lazio e i confini dell'Umbria. È un percorso caratterizzato da stradine e corsi d'acqua, che abbraccia sette comuni attraversati o lambiti da fiume Tevere. Ne fanno parte i comuni di **Bagnoregio**, **Bommarzo**, **Castiglione in Teverina**, **Celano**, **Civitella d'Agliano**, **Graffignano** e **Lubriano**, riuniti sotto la denominazione "**Comprensorio della Teverina**".

La presenza di vigneti e uliveti di particolare bellezza, ha reso quest'area particolarmente ambita dai patiti del turismo enogastronomico. In tutto il percorso, di paese in paese, si alternano botteghe del vino, aziende agricole, trattorie con cucine caratteristiche e laboratori artigiani, tendenzialmente legati al mondo enologico locale, affermatosi con la produzione di **vini DOC** di qualità. Buona parte dei terreni interessati dall'itinerario è investita dalle coltivazioni di uve a bacca rossa tipicamente locali, come il **Sangiovese**, l'**Aleatico** e il **Cannaiolo**, affiancati da vitigni a bacca bianca come **Grechetto** e lo **Chardonnay**.

## LA STRADA DEI VINI DEI CASTELLI ROMANI

Il percorso della “**Strada dei vini dei Castelli Romani**” è una vera e propria immersione nella cultura del vino, che da sempre caratterizza questo territorio, collinare di origine vulcanica, alle porte di Roma.

La “**Strada**”, dall’inizio alla fine, fiancheggia scorci di natura florida e verdeggiante, resti antichissime di comunità pre-romane e testimonianze artistiche medievali, rinascimentali e barocche, di grande impatto visivo. Un concentrato di meraviglie che soddisfa gli occhi e il palato, grazie alle prelibatezze della **cucina castellana** e alle sue rinomate specialità.

Gli itinerari territoriali a tema, dedicati al vino e alla vite, si snodano nei diversi comuni del comprensorio e accolgono sette aree di **produzione DOC: Colli Albani, Colli Lanuvini, Frascati, Marino, Montecompatri-Colonna, Velletri e Zagarolo**.

## LA STRADA DELL'OLIO DELLA SABINA

L'ideale punto di partenza di questo itinerario si trova nella frazione di **Caneto (comune di Fara in Sabina)**, all'interno del Casale Bertini, dove cresce l'ulivo più grande del mondo: **due millenni di vita, 7 metri di circonferenza** del tronco, **14 metri di altezza**, una chioma folta e circa dodici quintali di olive l'anno. L'ulivo, inizialmente appartenuto ai monaci di Farfa, fu acquistato nel 1870 dalla **famiglia Bertini**, che da allora lo cura premurosamente, rendendolo un vero e proprio monumento alla produzione olearia della Sabina.

I diversi itinerari della “Strada”, si snodano tutti lungo l'area di produzione della Denominazione di Origine Protetta dell'olio extravergine di oliva “Sabina”, tra le province di Rieti e Roma.

Tra i luoghi degni di particolare interesse, perché intrinsecamente legati alla cultura dell'olio, si segnalano il **Museo dell'Olio della Sabina** a Castelnuovo di Farfa e l'**Oleoteca** della splendida dell'**Abbazia di Farfa**, dove si possono acquistare e degustare i migliori extravergine della Sabina e del Lazio.

## LA STRADA DELL'OLIO DOP DI CANINO

Un itinerario enogastronomico per buongustai e curiosi, in un territorio particolarmente vocato all'olivicultura, praticata in questi luoghi sin dai tempi della civiltà etrusca. Il percorso, altamente suggestivo, attraversa i comuni di **Canino, Cellere, Arlena, Farnese, Ischia di Castro, Tessignano, Tuscania e Montalto di Castro**, tutti inclusi nell'area di produzione del pregiatissimo “oro verde” di Canino.

Le qualità di questo extravergine, annoverato oggi tra le eccellenze della Toscana, lo hanno reso ambasciatore di un intero territorio, ricco di attrattive turistico-culturali.

L'olio extravergine Canino DOP, dal colore verde smeraldo, si ottiene da olive delle cultivar Leccino, Pendolino, Maurino e Frantoio, utilizzate singolarmente

oppure combinate, che donano al prodotto un sapore unico, deciso e leggermente piccante.

## LA STRADA DEL VINO CESANESE

L'area intorno agli **Altopiani di Arcinazzo**, a cavallo tra la porzione meridionale della provincia romana e quella settentrionale del frusinate, è la **"patria"** del **vitigno Cesanese**.

Sin dai tempi della Roma antica, il territorio ha rivestito un'importanza strategica, grazie alle due importanti vie di collegamento per il meridione della penisola, che lo solcavano da nord a sud: la **via Casilina** e la **via Prenestina**. Oggi, il percorso enogastronomico si snoda attraverso le zone di produzione del **Cesanese del Piglio (DOCG)** e del **Cesanese di Affile (DOC)**, due vini di pregio, particolarmente legati al loro territorio di origine, prodotti con almeno il **90% di uve** del vitigno autoctono Cesanese d'Affile, presente nella zona sin dall'antichità.

Il vino Cesanese, che vanta una tradizione secolare, si contraddistingue per il colore rosso rubino, particolarmente intenso, che con l'invecchiamento assume una sfumatura granata e per il caratteristico sapore vigoroso.

Storicamente apprezzato da Papi e imperatori, il "Cesanese" è una delle eccellenze laziali di maggior tradizione.

## LA STRADA DEL VINO, DELL'OLIO E DEI PRODOTTI TIPICI DELLA TERRA DI SAN BENEDETTO

Un percorso di piaceri intensi, vero e proprio **"eden gastronomico"** per palati fini, che attraversa l'intera Ciociaria.

Sulla "Strada del Vino, dell'Olio e dei Prodotti Tipici della Terra di San Benedetto", le specialità da degustare sono molteplici.

Produzioni di qualità, anche biologiche, come la celebre **Marzolina di capra (Presidio Slow Food)**, leccornie della pasticceria locale, come i **torroncini artigianali di Alvito**, o prelibatezze della terra, come i rinomati **tartufi di Campoli Appennino**.

La strada lambisce numerose cantine, dedite alla produzione di Cabernet DOC di Atina o del famoso **Cesanese del Piglio DOCG**, che si sposa perfettamente con le castagne **"pizzutelle"** di Terelle, altro prodotto di punta della zona.

A Castro dei Volsci, graziosa località del comprensorio rinomata per le lavorazioni norcine, il prodotto più in vista sono le **"salsicce a punta di coltello sotto strutto"**, spesso utilizzate nei ragù per condire la pasta.

Nel menù dei ristoranti, lungo tutto l'itinerario della Terra di San Benedetto, tra i contorni primeggiano il **peperone di Pontecorvo DOP** e i **fagioli Cannellino di Atina** e **Confettino di Terelle**. Altro prodotto particolarmente rinomato, presente sul percorso, è l'**Olio extravergine di Arpino**, città natale di Cicerone.

## LA STRADA DEL VINO TERRA DEL CESANESE DI OLEVANO ROMANO

Il vino Cesanese di Olevano Romano si ottiene dalle medesime uve degli altri due “**Cesanesi**”, prodotte però nella provincia di Roma, nel territorio comunale di **Olevano Romano** e in parte della vicina **Genazzano**.

Il “**Cesanese di Olevano Romano**”, dal caratteristico colore rosso rubino, al naso si presenta delicato, mentre al palato evidenzia un sapore lievemente amarognolo, che si rivela amabile o dolce. Ogni anno, nel mese di agosto, si svolge la **Sagra del “Vino Cesanese di Olevano Romano”**, che anima l'intero paese, con degustazioni di “Cesanese DOC”, promozione dei prodotti locali, musica dal vivo e rievocazioni storiche nel borgo medievale.

L'insieme degli itinerari dedicati ai temi della vite e del vino che costituiscono la “Strada”, si snodano all'interno dell'area di produzione e interessano tutte le risorse ambientali, storiche e culturali legate alla tradizione del territorio olevanese.

## IL TRACCIOLINO, STRADA DELLE TIPICITÀ AGROALIMENTARI

Il Tracciolino, percorso dedicato alle primizie del territorio ciociaro, attraversa ventisette comuni del comprensorio, che si estendono tra la **Valle di Comino** e la **Valle del Liri**.

L'itinerario offre un'abbondante varietà di specialità agroalimentari, tutte rigorosamente locali, tra le quali spicca l'autocotono **Cabernet di Atina DOC**, mediamente fruttato, che si abbina perfettamente con i **Pecorini di Picinisco** e le altre rinomate tipicità presenti sul percorso, come il **Tartufo di Campoli Appennino**, il **Peperone corno di bue di Pontecorvo** ed il **Fagiolo Cannellino di Atina**.

## LA STRADA DEL VINO E DEI PRODOTTI TIPICI DELLE TERRE ETRUSCO ROMANE

L'area, che in preziosi documenti del **XV** e **XVI secolo** viene definita “**Perla della Campagna Romana**”, include alcuni tra i terreni più fertili dell'Agro, nella porzione di territorio compresa tra **Fiumicino**, **Civitavecchia**, i laghi di Bracciano e **Martignano** e i **Monti della Tolfa**.

Il prodotto principe della “Strada” è il vino, in particolare le due **DOC Cerveteri** e **Tarquinia** e la nuova **IGT “Costa Etrusco Romana”**, che completa un patrimonio agroalimentare particolarmente variegato.

Sui questi terreni si producono ortaggi d'eccellenza come il **carciofo IGP di Ladispoli**, la **carota di Maccarese**, il **pomodoro di Trevignano**, il **broccoletto di Anguillara**, il **finocchio di Tarquinia** e la **zucchina romanesca**. Altrettanto fiorente è l'allevamento, che ha il suo prodotto di punta nel Vitellone della Maremma.

La tradizione casearia locale, particolarmente fiorente, regala grandi suggestioni gastronomiche, come il celebre **“Cacio Fiore di Columella”**, prodotto ancora oggi secondo la ricetta originale del I secolo d. C.

Tra le eccellenze gastronomiche del territorio si segnalano lo storico **“Pane di Canale Monterano”**, cotto con bucce di nocciole e mandorle, e numerose specialità ittiche locali: lacustri (dei laghi di Bracciano e Martignano) e di mare, come il freschissimo pesce di **“Paranza”**, ingrediente principale della rinomata zuppa di pesce civitavecchiese.

## **LA STRADA DEL VINO, DELL'OLIO E DEI SAPORI DELLA PROVINCIA DI LATINA**

Nonostante la giovane istituzione, la “Strada del Vino, dell'Olio e dei Sapori della Provincia di Latina ” è la più lunga ed articolata d'Italia.

Il percorso, ultimo nato tra quelli laziali, ha il suo vertice settentrionale nella cittadina di **Cori**, sui **Monti Lepini**, patria dell'omonimo Vino DOC e si estende lungo tutto l'**Agro Pontino**, fino al **Parco Nazionale del Circeo** e alla **Riviera d'Ulisse**.

L'itinerario attraversa uno dei territori agricoli più fertili della regione, che vanta un ricchissimo carnet di eccellenze enogastronomiche, dove specialità di terra come il **Kiwi di Latina** o la pregiatissima **carne di Bufala**, si alternano a prodotti del mare e a rinomatissime denominazioni vinicole locali, come i celebri **Moscato di Terracina DOC**, **Circeo DOC** e **Trebbiano di Aprilia**.

## LOGHI E DEFINIZIONI DEI PRODOTTI DI QUALITÀ RICONOSCIUTA

Di seguito un elenco ed una breve descrizione dei principali marchi di qualità dei prodotti agroalimentari, tutelati a livello europeo, riconoscibili sui prodotti:



### **DOP:**

#### **Denominazione di Origine Protetta.**

È un marchio di qualità attribuito dall'Unione Europea, a prodotti agricoli o alimentari con caratteristiche peculiari e qualitative strettamente interdipendenti dalla zona geografica in cui avviene il processo produttivo.



### **IGP:**

#### **Indicazione Geografica Protetta.**

È un marchio di origine attribuito dall'Unione europea a prodotti agricoli e alimentari aventi una determinata qualità, la reputazione o altre caratteristiche dipendenti dall'origine geografica.

La lavorazione dei prodotti IGP deve avvenire obbligatoriamente in un'area geografica ben determinata.



### **STG:**

#### **Specialità Tradizionale Garantita.**

È un marchio che tutela in ambito comunitario le produzioni agricole e alimentari, la cui specificità, intesa come elemento o insieme di elementi che distinguono un prodotto da altri appartenenti alla medesima categoria, è riconosciuta dalla Comunità come tradizionale.

Il riconoscimento può essere concesso solo laddove è attestato un uso del prodotto per un periodo di tempo utile a denotare un passaggio generazionale, quindi almeno 30 anni.



#### **BIO:**

**La produzione biologica** disciplinata dal regolamento CE n. 834/2007 e s.m.i., è un sistema di gestione e produzione agroalimentare basato sull'interazione tra le migliori pratiche agricole ecosostenibili, che esplica una duplice funzione sociale: da un lato provvede a soddisfare la domanda di prodotti biologici da parte dei consumatori, dall'altro fornisce beni pubblici che contribuiscono alla tutela dell'ambiente, al benessere degli animali e allo sviluppo rurale.

La Regione Lazio, con più di 100.000 ha coltivati, rappresenta circa l'8% della superficie agricola biologica nazionale. Il numero totale di operatori coinvolti nella produzione biologica è pari a 3.220 (alla data del 31/12/2013).

