



di origine laziale

...la selezione



Quattro anni sono ormai passati da quando abbiamo iniziato questa avventura, quattro anni dalle passeggiate con Teodoro sui Monti Aurunci a raccogliere le erbe spontanee per conciare il suo formaggio, dai pomeriggi piovosi tra i pascoli della Sabina, con Marco, a scegliere tra mille pecore sopravvissane quelle che sarebbero diventate madri, quattro anni dalle passeggiate tra la miriade di caseifici della zona pontina ad assaggiare mozzarelle di bufala appena mozzate, per scegliere poi quella di Giuliana ed Adolfo, quattro anni dai pomeriggi di fuoco a Gaeta a scegliere la miglior tiella coi polpi.

Quattro anni dalla visita alle capanne in gelso per affumicare la salsiccia di Monte S. Biagio con Scherzerino, quattro anni dalle primavere esplosive della maremma laziale tra le piante delle lenticchie di Onano, le piante dei Ceci del solco dritto, quattro anni a sperare che i Fagioli Verdolini fossero tanti o che quelli del Purgatorio fossero abbastanza, con Giuseppe e Gianni. Quattro anni e chissà quanti ancora, ad aspettare di poter assaggiare dei buoni fagioloni o le cappellette di Vallepietra o dei Ciavattoni piccoli, o del mais agostinella e comunque ancora tanta voglia di tornare a chiederli tra i contadini di Vallepietra, di Subiaco e con l'occasione perdersi tra i percorsi del parco dei Simbruini.

Quattro anni da quando sgomento scoprivo il maiale nero reatino e assaggiavo i superbi salami e prosciutti di Umberto e di Fausto, prosciutti che hanno fatto chiudere gli occhi a molti dei nostri amici, che con voce flebile, tornando da chissà quale parte remota della loro memoria, sussurravano "ma questo è come quello di mio nonno...". E quando a dirlo erano amici di una certa età ci emozionavamo ancora di più.

Quattro da quando con Federico, con Marco e Ferdinando, con Mauro e Loreto, con Romina e Ginetto, con Gianni e Angelo, con Antonio e Girolamo, Amelia e Serena, Giorgio e Alba, Mary ed Enea, Armando ed Emanuela e con tutti gli altri non si è più cliente e fornitore, ma parte di un unico progetto: salvaguardare, tutelare e propagandare le eccellenze della nostra regione.

Millequattrocentoquarantaquattro giorni da quando il Cacio Magno, il Conciato di San Vittore, il pecorino di Picinisco, l'Amaltea, l'aromatizzato di Amaseno, il Fiocco della tuscia, il caprino Nobile, il Candidum di bufala, il lardo di San Nicola, il guanciaie cotto al vino, la bresaola e lo speck di bufala, il coregone del lago di Bolsena, non sono più nomi ad effetto ma prodotti che regolarmente sono sulla tavola dei migliori ristoranti di roma e sulle tavole dei nostri clienti.

Il tempo passato con ognuno di queste persone è l'anima e la forza del nostro progetto: rispettare il tempo degli animali, delle stagioni, delle persone, difendere il proprio territorio, la propria storia, le proprie origini. Accorciare la distanza tra una città così grande, rumorosa e distratta, con la propria campagna, rifiutare il concetto di globalizzazione alimentare, che si trasforma in appiattimento del gusto, favorire l'incontro con la propria tradizione, riscoprirla, rinnovarla e in alcuni casi creare quella del futuro. Voler tramandare e lasciare tutto questo alle nuove generazioni senza presunzione, senza rumore, creando forme di consumo critiche, ecocompatibili e di basso impatto ambientale.

Ci piace pensare che il nostro progetto sia parte integrante dei sogni fatti dagli uomini che hanno salvaguardato questi prodotti, e ci piace sperare che con il nostro lavoro i figli di questi uomini abbiano un motivo in più per poter continuare a sognare, sulla propria terra, rinfoltendo le radici delle proprie tradizioni.

*Andrea, Gianfranco, Salvatore, Antonello, Giorgio,  
Patrizia, Carlo, Gianluca, Marina e Vincenzo.*

# Indice

- INTRODUZIONE	P. 2
- I FORMAGGI	P. 5
- I Pecorini	P. 6
- Ricotta e cacioricotta	P. 10
- I caprini	P. 12
- I vaccini	P. 13
- I bufalini	P. 14
- I SALUMI	P. 15
- I Prosciutti	P. 16
- I Salumi	P. 18
- Gli Insaccati	P. 20
- Le coppiette	P. 21
- I Cotti	P. 22
- I Bufalini Pontini	P. 23
- I FAGIOLI	P. 25
- I LIQUORI	P. 26



# Legenda



Prodotto Biologico



Prodotto a marchio Natura in campo



Prodotto a latte crudo

...avevo sei anni e sul banco del "superminimercato" della mia nonna comparve una fettona di pecorino romano, mi trovarono ancora con un pezzo in mano, avevo lasciato solo la mezzaluna della crosta, l'avevo mangiato tutto, se chiudo gli occhi sento ancora il suo sapore.....

# i Formaggi...



## i Pecorini

### Caciomagno

Formaggio caratterizzato dalla sua morbidezza, si presenta nella sua tipica forma a parallelepipedo, e dal sapore dolce e aromatico.

Il latte, che proviene esclusivamente dai pascoli della bassa Sabina, viene lavorato crudo e coagulato con caglio in pasta di agnello o polvere di vitello. La salatura in salamoia e la stufatura sono i due passaggi che precedono la stagionatura su tavoli di legno per un massimo di trenta giorni, ultimo passaggio è la copertura esterna con fecola di patate. La sua dolcezza ricorda un taleggio ma è di pura pecora. Questo prodotto è inserito nell'elenco ufficiale dei prodotti tradizionali della regione Lazio.

Rarità, Unico Produttore

**stagionatura:** 30 gg.

**consistenza:** pasta molle

**pezzatura:** 1,5 kg



### Cacio Fiore

Citato da Columella nel 50 d.c. ha solo...duemila anni di storia e si mantiene sempre morbido e cremoso nel suo scrigno tipico a mattonella. Formaggio a latte crudo e pasta cruda, a caglio vegetale, si presenta con una crosta giallognola, il sapore è intenso, non salato, lievemente amaro. Questo prodotto è inserito nell'elenco ufficiale dei prodotti tradizionali della regione Lazio.

**stagionatura:** 30 gg.

**consistenza:** pasta morbida

**pezzatura:** 300 g



Slow Food\*



Rarità, Prodotto biologico, Unico formaggio ovino laziale a caglio vegetale

### Conciato di San Vittore

**stagionatura:** 45 - 90 gg.

**consistenza:** pasta molle/morbida

**pezzatura:** 1 kg



Il Conciato di S. Vittore presenta forma cilindrica, colore della crosta esterna giallo, screziato con erbe mentre la pasta interna è biancastra. La particolarità di questo formaggio ovino sono le 15 spezie sapientemente "conciate" sulla crosta (ginepro, lauro, timo serpillo, finocchio selvatico, coriandolo, salvia, pepe nero e bianco, basilico, rosmarino, anice) che lo rendono unico.

La produzione avviene nel periodo settembre-giugno. Si tratta di un formaggio antichissimo, originario della civiltà sannitica, dove il trattamento delle caciotte con le erbe aromatiche, grazie alla loro azione antiossidante, impediva lo sviluppo batterico.

Questo prodotto è inserito nell'elenco ufficiale dei prodotti tradizionali della regione Lazio.

Rarità, Unico produttore

...grazie a questo formaggio esiste **dol**

## Pecorino di Picinisco Scamosciato

Formaggio a latte crudo e pasta cruda, coagulato con caglio in pasta di agnello e capretto e senza aggiunta di fermenti lattici. Il latte proviene da ovini delle razze di Sopravissana, Comisana, Massese e loro meticci, oltre ad una piccola percentuale di latte di capra, proveniente da popolazioni locali di Capra grigia ciociara, Capra bianca Monticellana e loro meticci.

Il pecorino di Picinisco ha forma cilindrica a facce piane, crosta da sottile e rugosa a spessa e rugosa, di colore giallo o giallo bruno. La pasta presenta struttura compatta o con leggere occhiature di colore bianco o giallo paglierino. Il sapore va da dolce e intenso verso il piccante.

La stagionatura varia da un periodo di 30-60 giorni per l'ottenimento del prodotto

Una delle caratteristiche principali del processo produttivo di questo sublime prodotto ciociaro è rappresentata dall'allevamento delle greggi che pascolano allo stato brado sui pascoli del Val Comino e dei monti circostanti fin oltre i 1500 metri di altitudine.

Questo prodotto è inserito nell'elenco dei prodotti tradizionali della regione Lazio.

**stagionatura:** 30 - 50 gg.

**consistenza:** pasta morbida

**pezzature:** 300 g  
1 - 1,2 kg



## Pecorino della Sabina

Formaggio a latte crudo o termizzato, a pasta semi cotta, dalla forma cilindrica con pezzature da 1 kg fino ad oltre 20 kg. Storica produzione di un territorio da sempre dedito alla pastorizia sia stanziale che transumante. La pasta ha una tipica colorazione giallo paglierino e un sapore leggermente salato e piccante. Il caglio viene lasciato agire circa 30 minuti e successivamente si provvede alla rottura della cagliata, la cottura per 10 minuti e infine alla messa in forma. Successivamente sottoposto ad asciugatura a temperatura ambiente e a stagionatura che va da 1 mese (fresco) fino a 3, 6 o 12 mesi.

Questo prodotto è inserito nell'elenco ufficiale dei prodotti tradizionali della regione Lazio.

**stagionatura:** 3 - 6 - 12 - 24 mesi

**consistenza:** pasta da semi dura a dura

**pezzatura:** 4 kg



*il 12 mesi...il pecorino con cui ci piace fare l'amatriciana*

## Pecorino della Sabina speziato

Stessa tipologia di produzione del Pecorino della Sabina stagionato. Diverse speziature disponibili: erba cipollina, coriandolo, pepe, pepe rosa, peperoncino, origano, basilico, finocchio, tartufo.

**stagionatura:** 90 - 120 gg.

**consistenza:** pasta semi dura

**pezzatura:** 1,5 kg



## i Pecorini



### Pecorino in foglie di noce

Il pecorino in foglie di noce è il nobile risultato del legame esistente tra ambiente, materie prime, processo produttivo tradizionale.

Formaggio ovino a pasta dura che viene stagionato in locale asciutto per un periodo minimo di 12 mesi. La peculiarità di questo formaggio è data dalle foglie di noce che avvolgono interamente la forma negli ultimi 30 giorni di stagionatura. Il colore della pasta è giallo paglierino e la crosta è rugosa e asciutta. Il sapore da leggermente salato a piccante con retrogusto di noce.

Questo prodotto è inserito nell'elenco ufficiale dei prodotti tradizionali della regione Lazio.



**stagionatura:** 3 - 6 mesi

**consistenza:** pasta dura - friabile

**pezzatura:** 1,5 - 2 kg

### Pecorino Cenerino

Formaggio ovino a pasta dura che, dopo un attento processo produttivo, nel ripetto della tradizione casearia locale, viene stagionato in locale asciutto per un periodo minimo di 12 mesi. La peculiarità di questo prodotto è data dai trattamenti manuali (massaggi) a cui è sottoposto, con olio e cenere di camino, subito dopo i primi 40-45 giorni di stagionatura. Il colore della pasta è giallo paglierino e la crosta è rugosa, asciutta e oleata. La stagionatura può protrarsi anche oltre i 100 giorni, e il sapore va dal leggermente salato al piccante. Questo prodotto è inserito nell'elenco ufficiale dei prodotti tradizionali della regione Lazio.

**stagionatura:** 6 mesi

**consistenza:** pasta semi dura

**pezzatura:** 1,5 - 2 kg



### Pecorino Fiore di rocca

**stagionatura:** 3 - 6 mesi

**consistenza:** pasta semi dura

**pezzatura:** 1,5 - 2 kg



Il pecorino in foglie di noce è un Formaggio ovino a pasta dura che viene stagionato in locale asciutto per un periodo minimo di 12 mesi.

Il colore della pasta è giallo paglierino e la crosta è rugosa e asciutta. Il sapore da leggermente salato a piccante.

Questo prodotto è inserito nell'elenco ufficiale dei prodotti tradizionali della regione Lazio.



## Tagliere rarità



- Cacio Magno
- Cacio Fiore
- Conciato di San Vittore
- Pecorino di Picinisco
- Caciottina Aromatizzata di Amaseno
- Pecorino Cenerino

## Tagliere Tradizione di Domani

- Fiocco della Toscana
- Stracchino di Capra
- Candidum di Bufala
- Caprino Nobile
- Erborinato di Capra



## Tagliere...la selezione



- Fiocco della Toscana
- Cacio Magno
- Pecorino Cenerino
- Caprino Nobile
- Erborinato di Capra
- Provolone di Formia 24 mesi

## i Caprini

### Stracchinato di capra

Lo stracchino di capra a latte e pasta cruda si presenta con crosta leggermente rugosa, pasta molle di colore bianco avorio, di consistenza uniforme e con occhiatura piccola e ben distribuita. Nei giorni successivi alla produzione la crosta subisce una fioritura spontanea. Unico nel suo genere con sentori vegetali e lattici gradevolissimi lontano invece il sentore animale di capra grazie all'alimentazione delle capre saanen che pascolano indisturbate nelle campagne viterbesi.

**stagionatura:** gg. 7 - 30

**consistenza:** pasta molle

**pezzatura:** 400 gr. circa



### Caciotta dolce

Formaggio a latte e pasta cruda. Crosta liscia, pulita, di colore bianco-giallo che tende al marrone con il prolungarsi della stagionatura. Pasta di colore avorio, di consistenza uniforme con leggera occhiatura. Al gusto risulta dolce tendente al salato con un acidità equilibrata, la sua pasta molle favorisce una sensazione piacevole al palato, sentori vegetali e di frutta secca.

**stagionatura:** gg. 30 - 90

**consistenza:** pasta molle

**pezzatura:** 1 kg



### Caprino semi-stagionato

Formaggio a latte e pasta cruda compatta, di colore bianco o paglierino a secondo della stagionatura, occhiatura rada, piccola, sparsa, crosta dura. Il latte utilizzato proviene da capre alimentate con erba al pascolo, o con fieno di prato stabile. E' un formaggio originale, prodotto interpretando l'antica ricetta della tradizione, stagionato nelle cantine di tufo a pochi metri dal caseificio. Le cure del produttore, il rapporto ideale fra umidità e temperatura nelle cantine scavate nel tufo sono le condizioni essenziali per la maturazione delle forme. Durante questo periodo i sentori acerbi del prodotto fresco si evolvono in armonia di profumo e di gusto. Nessun formaggio è trattato in superficie, il "fiore" di muffa sulla crosta è segno di assoluta genuinità. Le forme, appoggiate su lunghi assi di legno, sono controllate, rivoltate e massaggiate ogni giorno.

**stagionatura:** gg. 90 - 120

**consistenza:** pasta semi dura

**pezzatura:** 1-1,5 kg



**stagionatura:** gg. 180

**consistenza:** pasta dura

**pezzatura:** 1-1,5 kg



### Caprino stagionato 6 mesi

## i Caprini

## Amaltea

Formaggio, a pasta cruda e molle ottenuto da latte crudo caprino, prodotto nella tipica forma a mattonella e con crosta fiorita, il suo gusto leggermente acidulo tipico dei formaggi caprini lo rende unico nel suo genere tra i formaggi laziali. Prodotto eccezionale vincitore di numerosi premi meritati, grazie alla tenacia e perseveranza dei suoi produttori.

**Prodotto stagionale:** aprile/ottobre.

**stagionatura:** 30 gg.

**consistenza:** pasta molle, cremosa

**pezzatura:** 400 g



## Caprino speziato

Formaggio a pasta semi-dura, con la crosta color giallo paglierino e un'occhiatura molto accentuata.

Il sapore è leggermente acidulo, addolcito dalla presenza di varie spezie, tra cui spiccano il peperoncino e il timo serpillio.

**Prodotto biologico**

**stagionatura:** gg. 30 - 60

**consistenza:** pasta semi dura

**pezzatura:** 1-1,5 kg



## Caprino Santa Caterina

Formaggio a pasta semi-dura, con la crosta color giallo paglierino, dal sapore deciso fino a piccante nella sua forma più stagionata.

Ottimo anche da grattugia, grazie alla compattezza della sua pasta.

**Prodotto biologico**

**stagionatura:** gg. 90 - 120

**consistenza:** pasta semi dura

**pezzatura:** 1-1,5 kg



## Marzolina Ovi-caprina

Prodotto simbolo della fascia montana dei Monti Lepini, Ausoni e della Valle di Comino.

Gli elementi caratterizzanti questo formaggio sono: l'utilizzo della caldaia in rame per la coagulazione, delle tavole di legno, dette "manielle", per la manipolazione delle formine e per la salatura e le formine in acciaio o in vimini per l'asciugatura. La stagionatura avviene in locali storici o in ambienti naturali sotto-chioma. Alla tradizionale lavorazione del latte di capra si sono aggiunte, nel tempo, produzioni di marzolina derivate da latte di altre specie animali, pecora, mucca o bufala, e miste di diverse combinazioni di latte. Servitele come una tavolozza di colori o condite come vuole la tradizione con origano, timo serpillio, finocchi, sedano bianco di Sperlonga, olive di Gaeta e olio extravergine di oliva Itrana. Questo prodotto è inserito nell'elenco ufficiale dei prodotti tradizionali della regione Lazio.

**Prodotto tradizionale, formaggio a caglio vegetale**

**Confezione:** 5 pezzi

**stagionatura:** gg.

**consistenza:** pasta semi dura

**pezzatura:** 200 g



## Ricotta e cacioricotta

### Cacio ricotta alle noci

Formaggio prodotto stagionalmente a livello locale da latte di pecora allevate prevalentemente al pascolo con tecniche di lavorazione miste tra quelle del formaggio tradizionale e della ricotta. Il latte portato a ebollizione, viene raffreddato e fatto coagulare con caglio vegetale, la cagliata viene poi rotta fino a raggiungere dimensione di un chicco di riso, messa in fuscella e salata a secco, successivamente vengono aggiunte le noci e viene fatta stagionare per circa 3 settimane a 10-15 gradi di temperatura ambientale.

**Prodotto a caglio vegetale**

**stagionatura:** 30 gg.

**consistenza:** pasta tenera

**pezzatura:** 500 g



### Cacio ricotta al tartufo

Stessa tecnica di produzione del cacioricotta alle noci, subito dopo la salatura viene aromatizzato con scaglie di tartufo estivo, tipico della zona di Monte Cassino.

**Prodotto a caglio vegetale**

**stagionatura:** 30 gg.

**consistenza:** pasta tenera

**pezzatura:** 500 g



### Ricotta moscia

Tipica e rara produzione della tradizione casearia laziale, fortemente differenziata per l'origine del siero (bufalino, ovino o caprino), e per il sistema di asciugatura, salatura e aromatizzazione. La ricotta moscia del sud del Lazio è un prodotto a pasta dura con un contenuto medio in sale. La produzione tradizionale prevede l'aggiunta di latte al siero, il rassodamento in caldaia della ricotta appena affiorata e la salatura a secco delle forme il giorno successivo all'estrazione. L'asciugatura viene effettuata all'aperto in gabbie metalliche o in un apposito locale ventilato. La stagionatura varia dai 30 giorni fino ad un anno, quando assume un forte gusto piccante, viene conservata in barattoli di vetro. Questo prodotto è inserito nell'elenco ufficiale dei prodotti tradizionali della regione Lazio.

**Rarità**

**stagionatura:** 30 gg.

**consistenza:** pasta cremosa

**pezzatura:** 80 g



## Le razze autoctone del Lazio

### Pecora Sopravvissana

Nata nel XVIII secolo dall'incrocio tra arieti spagnoli di razza Merinos e pecore Vissane, dal territorio laziale la Sopravvissana si è diffusa in Umbria, nelle Marche, in Toscana e in Abruzzo. Di taglia media ha il vello bianco e la testa dal profilo leggermente montonino nei maschi e rettilineo nelle femmine. Gli arieti hanno corna a spirale robuste, mentre le pecore sono acorni. Un tempo apprezzata per la finezza della lana e per la carne, oggi la pecora Sopravvissana rischia l'estinzione. Attualmente i capi sono circa tremila e un buon numero (un migliaio circa) si trova nel Parco dei Sibillini.



### Capra Monticellana



Sembra derivi dal tipo caprino descritto nel Lazio ai primi del XX secolo come "Bianca Romana" ed in seguito non più segnalato nè censito. Nel comune di Monte San Biagio sono circa trenta gli allevamenti presenti con una consistenza di un migliaio di capi. Il maggior numero degli allevamenti è concentrato sui Monti Aurunci ed Ausoni. L'allevamento è allo stato brado nel periodo primaverile-estivo autunnale con prevalente utilizzo di pascolo naturale erbaceo-arbustivo di macchia mediterranea e rare integrazioni di cereali.

### Capra Grigia Ciociara

La zona di origine è quella dei Monti Ausoni ed Aurunci. La diffusione si limita a pochi nuclei presenti nelle province di Frosinone e Roma (Lazio). Il mantello è grigio argenteo scuro e chiaro, uniforme su tutto il corpo. Il pelo è lungo, la cute grigia. Sempre presente la barbetta che è molto pronunciata nei maschi. Presenti o assenti le corna, che sono divergenti e relativamente appiattite lateralmente. Orecchie grandi, larghe e pendenti, Collo lungo e molto largo nei maschi. Il torace e l'addome sono molto sviluppati. Gli arti sono robusti, mediamente lunghi con unghie molto forti e resistenti.



**Latte crudo:**

**Latte pastorizzato:**

**Latte termizzato:**

**Pasta cotta**

**Pasta semicotta**

**Pasta cruda**

## I bufalini

### Caciocavallo di bufala

Il caciocavallo di bufala è un prodotto raro, poiché, per la sua realizzazione, viene utilizzato generalmente il latte vaccino.

È un formaggio dall'aroma inconfondibile, con un leggero profumo di erbe, prodotto con latte di bufala intero.

La pasta compatta a struttura poco elastica di colore giallo paglierino.

Il suo sapore è dolce tendente all'intenso e piccante nelle forme più stagionate.

**stagionatura:** semi-stagionato

**consistenza:** pasta compatta

**pezzatura:** 1,5 kg



Rarità

### Caciotta di Amaseno

Formaggio di forma cilindrica, presenta una pasta friabile e cremosa dal colore bianco.

Subisce una salatura a secco, per 10 ore nella caldaia calda con residuo della lavorazione della mozzarella. La fase di asciugatura avviene in locale specializzato o in gabbie metalliche mantenute all'aperto per almeno 4 ore. La stagionatura ha una durata di circa 60 giorni; dopodiché le caciottine vengono spennellate con acqua e sale, massaggiate con olio di oliva ed aceto ogni 10 giorni e, in alcuni casi, aromatizzate attraverso l'immersione in vino e vinaccia, in morchia e cenere. Su tale prodotto la storia è ricavata dalle ricche testimonianze orali raccolte dai lattari locali che, fin dal passato, hanno saputo sfruttare un alimento prezioso come il latte di bufala, dal sapore dolce e ricco in grasso e proteine, producendo questi particolari formaggi.

Questo prodotto è inserito nell'elenco ufficiale dei prodotti tradizionali della regione Lazio.

**stagionatura:** 30 - 60 gg.

**consistenza:** pasta molle

**pezzatura:** 500 g



Rarità



## Caciotta di Mucca della Toscana

Formaggio a latte vaccino, a pasta semi-dura, stagionato da 30 giorni a 6 mesi. Forma cilindrica; pezzatura da 1,5 a 4 kg; colore avorio a giallo paglierino nella prima fase di stagionatura, tendente all'imbrunimento nello stagionato di 6 mesi. Sapore dolce tendente al salato, piccante nelle forme stagionate di 6 mesi. Impiego di latte innesto e caglio in pasta. Sentori di burro fuso e vegetale.

**stagionatura:** 12 mesi

**consistenza:** pasta semi dura

**pezzatura:** 1,5 kg



## Caciotta di Mucca e pecora

Formaggio confezionato artigianalmente con latte di mucca e latte di pecora. Ha una pasta morbida, bianca e cremosa e delicatamente saporita. Prodotto ottenuto dalla trasformazione del latte vaccino addizionato con latte di pecora in percentuale che variano dal 20 al 70%. Aroma di yogurt e latte fresco

**stagionatura:** 12 mesi

**consistenza:** pasta semi dura

**pezzatura:** 1,5 kg



Rarità

## Caciocchiato di Formia 12 mesi

La pasta si presenta compatta a struttura elastica di colore giallo paglierino con evidente occhiatura interna. Il suo sapore, è molto dolce e non ha nulla da invidiare ai migliori formaggi nordici di stessa fattura. La crosta è sottile di colore giallo. La cagliatura avviene a 38°C mediante l'utilizzo di caglio di vitello e, successivamente, vengono aggiunti degli speciali fermenti che, lavorando all'interno della pasta filata, fanno sì che si attenga la foratura. La pasta lavorata ad alta temperatura viene messa in appositi stampi per ottenere la forma a pera del peso che varia dai 12 fino ai 25 kg.



**stagionatura:** 12 mesi

**consistenza:** pasta semi-dura

**pezzatura:** 6 kg



## Provolone di Formia 24 mesi

Formaggio a pasta filata dura, ottenuto dalla trasformazione del latte vaccino. La sua produzione ha origini sicuramente meridionali, ma le sue peculiarità hanno fatto sì che la lavorazione si diffondesse anche in altre regioni d'Italia, tra cui il Lazio, la cui forma è tradizionalmente ovoidale. Lavorato a latte termizzato, presenta un colore giallo paglierino e sapore intenso, tendente al piccante. La cagliata viene lasciata maturare sotto siero per circa 3 ore, dopodiché il lattaiolo procede con la filatura in acqua, con l'ausilio di una mastella di legno, con una temperatura costante di 43-45 gradi, fino a positività alla prova di filatura, successivamente lasciato a rassodare in acqua fredda per 6-8 ore e sottoposto a salatura. Ultimo passaggio è la stagionatura in locali specializzati.

Unico produttore



**stagionatura:** 24 mesi

**consistenza:** pasta dura

**pezzatura:** 6 kg



## ...LA TRADIZIONE DI DOMANI:

Secondo la legge (D.M.350) un prodotto può essere considerato tradizionale solo se vengono prodotte documentazioni che dimostrano la sua produzione, e la sua vendita, da almeno trenta anni. E perché non pensare che oggi abbiamo la possibilità di creare la nuova tradizione di domani? Abbiamo scelto questo nome perché crediamo che il nostro progetto vada oltre le persone, oltre il tempo che noi stessi spenderemo per esso...

cod. 0050

### Fiocco della Tuscia

Prodotto unico che ricorda il Camembert, caratterizzato dalla crosta sottile e bianca, dovuta allo sviluppo di muffe caratteristiche.

**stagionatura:** 15 - 30 gg.

**consistenza:** pasta molle e cremosa

**pezzatura:** 500 g



cod.

### Pecorino erborinato

**stagionatura:** fresco

**consistenza:** pasta compatta

**pezzatura:** 1,5 kg



Formaggio di pecora con l'aggiunta in cagliata di *Penicillium roqueforti*.

Le muffe rendono unico questo pecorino dell'alta tuscia, la pasta si presenta morbida ma ben elastica le venature anche se poco regolari attribuiscono un gusto equilibrato e unico al prodotto.

cod.

### Caprino "Nobile"

E' un grande formaggio nonostante le sue dimensioni: latte e pasta cruda di capra stagionatura di 40 giorni circa.

Profumo di muffe nobili, ( appunto) pasta avorio, consistenza compatta e cremosa, si fonde in bocca esprimendo tutta la sua personalità spiccata e generosa, lasciando un gusto intenso e avvolgente.

Si tratta di un'autentica rarità.

**stagionatura:** 40 gg. circa

**consistenza:** pasta molle

**pezzatura:** 500 g



...oltre il tempo che spenderanno i produttori con cui abbiamo messo a punto questi prodotti, oltre la paternità per ognuno di essi, speriamo siano patrimonio di tutti e che in molti vorranno confrontarsi con nuove tecnologie e sfide nel proprio lavoro.

Non abbiamo inventato niente, abbiamo solo provato e riprovato e provato ancora, fino a quando si è raggiunto quello che stavamo cercando...



cod.

## Muffito di capra

**stagionatura:** fresco

**consistenza:** pasta compatta

**pezzatura:** 1,5 kg

Formaggio di capra con l'aggiunta in cagliata di *Penicillium roqueforti*. Le muffe infiltrate in una pasta molto compatta e poco cremosa addolciscono il sentore solito dei formaggi di capra. Unico nel suo genere.

cod.

## Candidum

Formaggio a latte crudo con l'innesto in cagliata di *penicillium candidum*, pasta semi dura con crosta fiorita.

**stagionatura:** fresco

**consistenza:** pasta compatta

**pezzatura:** 1,5 kg



## Salame Tojena



Questi due salami sono in fase di perfezionamento, il primo sarà fatto con carne di mangalitza e agnello di zakel, il secondo sarà invece di cinta senese nel cui impasto ci sarà dell'ottimo Cabernet Sauvignon delle vigne dello stesso produttore.

## Salame Eleonora



...il mio paese si trova a circa settecento metri  
in una conca circondato da bellissime montagne,  
i ritmi scanditi dalle stagioni, il freddo,  
la neve... tutto al suo tempo... e tutto nel suo tempo...  
la vendemmia a ottobre, le olive sotto natale,  
i maiali a febbraio e i primi salumi si mangiavano solo a maggio...  
...il passato si riavvicina sempre di più.

# i Salumi...



## I Prosciutti

### Prosciutto di Guarcino Gran Riserva

Il prosciutto di Guarcino presenta forma anatomica, colore rosso screziato bianco, sapore salato, peso medio di 8-10 kg; la stagionatura dura 7-8 mesi in locali ben ventilati. Una peculiarità di questo salume riguarda la stuccatura con sugna aromatizzata con peperoncino e ginepro. Prodotto tradizionale e secolare della Ciociaria ottenuto in un'area con microclima particolarmente ottimale per la sua stagionatura. Il processo di trasformazione, caratterizzato dalla scelta del sezionato, dall'uso della sugna aromatizzata al ginepro per la stuccatura, dai locali di stagionatura che utilizzano il clima naturale dell'ambiente per diversi mesi dell'anno, è fortemente legato alle tradizioni locali. È inserito nell'elenco ufficiale dei prodotti tradizionali della regione Lazio.

<b>cod. 0132</b>	disossato	<b>stagionatura:</b> 14 - 15 mesi <b>pezzatura:</b> 6 kg
------------------	-----------	---

<b>cod. 0134</b>	CON OSSO	<b>stagionatura:</b> 14 - 15 mesi <b>pezzatura:</b> 7 kg
------------------	----------	---



### Prosciutto di Bassiano

Prodotto tradizionale e secolare dei Monti Lepini, viene elaborato principalmente nel paese di Bassiano, cittadina adagiata su una collinetta a 562 m s.l.m. in provincia di Latina. Il prosciutto presenta forma anatomica, colore rosso, sapore salato, peso medio di circa 8-10 Kg, e stagionatura di 12-13 mesi. Altra peculiarità del prosciutto di Bassiano riguarda la rifilatura della cotenna fino al gambo e la lunga stagionatura che lo rende particolarmente sapido. Fondamentale per l'ottima riuscita del prodotto è il microclima del territorio, ben ventilato e mite che incide positivamente sulla stagionatura. Il processo di trasformazione è caratterizzato dalla scelta del sezionato, dalla doppia salatura, dal bagno con getto d'acqua, dalla stufatura in camera calda riscaldata con legna di faggio, dai locali di stagionatura che utilizzano il clima naturale dell'ambiente per diversi mesi dell'anno. Il prosciutto di Bassiano è inserito nell'elenco ufficiale dei prodotti tradizionali della regione Lazio.

<b>cod. 0127</b>	disossato	<b>stagionatura:</b> 14 - 15 mesi <b>pezzatura:</b> 6-7 kg
------------------	-----------	---

<b>cod. 0131</b>	CON OSSO	<b>stagionatura:</b> 14 - 15 mesi <b>pezzatura:</b> 7-8 kg
------------------	----------	---



## Prosciutto di Campocatino dolce

Prosciutto stagionato con ventilazione naturale al clima di Campo Catino, presenta forma anatomica, colore rosso screziato bianco, sapore dolce. Una peculiarità di questo salume riguarda la stuccatura con sugna aromatizzata con peperoncino. È inserito nell'elenco ufficiale dei prodotti tradizionali della regione Lazio.

### ...l'affumicato

I migliori prosciutti di Campo Catino sono selezionati e destinati all'affumicatura con bacche di ginepro e all'aromatizzazione con sugna e peperoncino sulla cotenna.

<b>cod. 0128</b>	disossato	<b>stagionatura:</b> 13-15 mesi <b>pezzatura:</b> 6-7 kg
<b>cod. 0134</b>	con osso	<b>stagionatura:</b> 13-15 mesi <b>pezzatura:</b> 7-8 kg
<b>cod. 0126</b>	<b>affumicato</b>	<b>stagionatura:</b> 13-15 mesi <b>pezzatura:</b> 6-7 kg



## Prosciutto di Montefiascone

Dallo storico prosciuttificio di Montefiascone provengono questi superbi prosciutti lavorati con osso, sgambati o addobbati dal colore rosso screziato bianco, dal sapore salato e antico. Peculiarità di questo prodotto è la stuccatura con sugna aromatizzata con spezie e aglio. Il clima favorisce l'ottima riuscita del prodotto e incide decisamente sul risultato finale.

	disossato	<b>stagionatura:</b> 15 mesi <b>pezzatura:</b> 6-7 kg
	con osso	<b>stagionatura:</b> 15 mesi <b>pezzatura:</b> 7-8 kg



## I Salumi

### Lardo di San Nicola

Lardo stagionato per 60 giorni, sottoposto a salatura a secco e aromatizzato con rosmarino, pepe e ginepro. Entro 72 ore dall'arrivo della mezzena viene effettuato il sezionamento dei tagli e la selezione del lardo di schiena. C'è chi fa risalire la preparazione del lardo di S. Nicola ai primi del novecento, chi invece afferma che risale al secondo dopoguerra, quel che è certo è che almeno quattro generazioni hanno prodotto e consumato questo alimento dal sapore pulito e genuino, arricchito dalla presenza delle essenze erbacee locali. Il lardo di San Nicola è inserito nell'elenco ufficiale dei prodotti tradizionali della regione Lazio.

**stagionatura:** 14 - 15 mesi

**pezzatura:** 6 kg

**Rarità**



### Guanciale Gran Riserva di Bassiano

Dai maiali utilizzati per produrre il prosciutto di Bassiano viene prodotto il guanciale gran riserva, eccellente per la cucina di tradizione e spettacolare al taglio. Aromatizzato con sale e peperoncino macinato fine.

**Prodotto tradizionale**

**stagionatura:** 3 - 6 mesi

**pezzatura:** 1 - 1,5 kg



### Guanciale stagionato di Cori

Tipico dei Monti Lepini, a grande pezzatura, durante la stagionatura viene conciato con sale, pepe o peperoncino. Ottimo per le preparazioni.

**Prodotto tradizionale**

**stagionatura:** 3 - 6 mesi

**pezzatura:** 1,5 - 2 kg



### Pancetta tesa stagionata

Tradizionale dei Monti Lepini, aromatizzata al pepe o al peperoncino, si caratterizza per la lunga stagionatura a cui viene sottoposta.

**Prodotto tradizionale**

**stagionatura:** 6 mesi

**pezzatura:** 3 kg



## Lombetta stagionata alle erbe

Caratterizzata dalla classica forma del lombo del maiale, e dalla ripartizione del magro dal grasso. Marinata per 10 giorni nel vino bianco, brandy e buccia d' arancia e poi fatta stagionare ricoperta dalle erbe mediterranee tra le quali prevale il rosmarino, menta, finocchietto selvatico e pepe verde e rosa.

Rarità

**stagionatura:** 2 - 3 mesi

**pezzatura:** 2 - 3 kg



## Speck affumicato al ginepro

Prosciutto affumicato con rami di ginepro, segue la tipologia di produzione dello speck.

Prodotto unico del Lazio

**stagionatura:** 12 mesi

**pezzatura:** 4 kg



## Capocollo

Salume ottenuto da carne di suino pesante alimentato a secco con cereali o lasciato al pascolo. Il sezionamento prevede il taglio dal collo fino alla sesta vertebra con un peso medio del fresco di circa 2,5 kg. Il processo di lavorazione si caratterizza per un periodo di salatura variabile tra 24 a 48 ore, lavaggio con vino, condimento con pepe, aglio strofinato ed in alcuni casi peperoncino e finocchio selvatico. Prima della stagionatura, che dura minimo 2-3 mesi, è prevista la stufatura in locale specializzato, mantenuto ad una temperatura di 10-20°C, al fine di favorire una adeguata asciugatura del prodotto. Il prodotto di forma cilindrica, colore rosso intenso con screziature bianche di grasso, presenta un sapore sapido più o meno aromatizzato a seconda delle spezie utilizzate. Questo prodotto è inserito nell'elenco ufficiale dei prodotti tradizionali della regione Lazio.

Prodotto tradizionale

**stagionatura:** 3 - 6 mesi

**pezzatura:** 1 kg



## Lonzino

Caratterizzato dalla classica forma del lombo conciato nel vino rosso. Questo prodotto è inserito nell'elenco ufficiale dei prodotti tradizionali della regione Lazio.

Prodotto tradizionale

**stagionatura:** 3 - 6 mesi

**pezzatura:** 1,5 kg



## Gli insaccati

### Susianella

Prodotto tradizionale del Viterbese ottenuto dalla trasformazione di suini alimentati a secco, dal peso vivo di 130-150 kg. Il processo di trasformazione è caratterizzato dalla scelta del sezionato (cuore, fegato, pancetta, guancia e rifilature magre), dall'uso dei condimenti, da una rapida stufatura in camera calda con riscaldamento a combustione naturale e nessuna stagionatura. La produzione avviene prevalentemente nei soli mesi invernali (Novembre-Marzo). Il prodotto risulta principalmente caratterizzato da forma cilindrica a ciambella, colore rosso cupo, sapore sapido. Questo prodotto è inserito nell'elenco ufficiale dei prodotti tradizionali della regione Lazio.

**Rarità, presidio slow food**

**stagionatura:** 2 - 3 mesi

**pezzatura:** 200 - 300 gr.



### Salsiccia di Monte San Biagio

Salume a base di carne e grasso suino, a grana grossa dovuta al tipo di taglio a forma di cubetto. Il colore dell'impasto è rosso vivo screziato bianco, il sapore è sapido e piccante con spiccato aroma di coriandolo e leggero retrogusto di affumicatura. Il condimento della salsiccia, oltre il sale, prevede l'aggiunta di coriandolo, tradizionale ingrediente detto localmente "petarda", precedentemente tostato e macinato, di peperoncino piccante, di peperone rosso dolce e di vino (Moscato di Terracina).

L'asciugatura e la stagionatura avviene in ambienti storici tipo cantine o nelle cosiddette "caprarecce", dove viene eseguita l'affumicatura avente azione sia conservatrice sia di conferimento di particolari caratteristiche di gusto e di aroma. La produzione interessa soprattutto il territorio pedemontano dei Monti Ausoni, Aurunci e Lepini. Questo prodotto è inserito nell'elenco ufficiale dei prodotti tradizionali della regione Lazio.

**Prodotto tradizionale, presidio Slow Food**

**stagionatura:** 3 - 6 mesi

**pezzatura:** 500 - 800 g



### Ciauscolo stagionato

Salame morbido costituito da polpa di spalla, rifilatura di prosciutto, lonza e pancetta. Tritato per più volte fino ad ottenere un impasto quasi cremoso. Successivamente viene aromatizzato con sale, pepe nero, vino e aglio pestato.

**stagionatura:** fresco

**pezzatura:** 200 g



## Le coppiette



Carne magra di suino, o equino, essiccata ed aromatizzata con peperoncino, semi di finocchio, aglio, rosmarino e vino bianco.

Nasce dalla tradizione dei pastori e dei butteri, che la potevano consumare anche dopo tempi relativamente lunghi, durante i loro viaggi di transumanza.

Il prodotto presenta la caratteristica forma irregolare a listarelle più o meno grandi e colore rosso vivo.

Dal punto di vista del processo produttivo è bene mettere in evidenza che la materia prima deriva da tagli selezionati sia di spalla, prosciutto sia muscoli addominali. Le listarelle possono essere tagliate in diverse dimensione e poste ad essiccare con aria calda in apposito locale.

Tradizionalmente il condimento viene effettuato con sale, semi di finocchio e peperoncino, ma possono essere impiegati altri condimenti come vino bianco, rosmarino e aglio. Generalmente confezionata in vaschette o in buste per alimenti.

Le Coppiette sono inserite nell'elenco ufficiale dei prodotti tradizionali della regione Lazio.

## Coppiette di suino

Prodotto tradizionale

stagionatura: essiccato

pezzatura: conf. da 85 gr s/v

## Coppiette di asino

presidio Slow Food

stagionatura: essiccato

pezzatura: conf. da 100 gr s/v

## Coppiette di cavallo

presidio Slow Food

stagionatura: essiccato

pezzatura: conf. da 100 gr s/v

**I Cotti**

## Guanciale cotto al vino

Rarità della salumeria di Cori (LT), sui monti Lepini, nasce da un'antica ricetta risalente ai primi del '900. I migliori guanciali, da suino pesante, vengono scelti e lavorati secondo tradizione. Prima vengono salati, conditi, asciugati e stagionati, successivamente vengono cotti nel vino bianco Bellone, vitigno laziale. Tutto ciò dà vita a un prodotto genuino, senza conservanti né polifosfati, dal sapore pulito e ricco di aromi di fieno di campo, salvia e rosmarino, arricchiti dal profumo del buon vino bianco corese.

**Rarità**

**stagionatura:** 1 - 2 mesi

**pezzatura:** 1 kg



## Pancetta cotta al vino

Stessa tipologia di produzione del guanciale, le migliori pancette tese vengono selezionate e cotte nel vino bianco Bellone, dando vita a un prodotto dal sapore intenso e ricco di aromi. Ottimo come antipasto ma anche da utilizzare in cucina.

**Prodotto unico del Lazio**

**stagionatura:** 1 - 2 mesi

**pezzatura:** 1 kg



## Prosciutto cotto al vino con osso

Prosciutto di pezzatura variabile da 9 a 12 kg circa con un processo produttivo profondamente univoco. Infatti, dopo un periodo di stagionatura di 16 mesi, il prodotto viene avvolto nel fieno di erba medica, salvia, rosmarino, e immerso nel vino bianco; successivamente cotto al forno. Per la sua preparazione non è previsto alcun impiego di additivi alimentari e la salatura viene eseguita a secco. Il prosciutto cotto al vino di Cori vanta un'antica tradizione. Non si conosce purtroppo il periodo preciso al quale attribuire la nascita di questo prodotto, ma testimonianze orali affermano che il prosciutto veniva elaborato già nei primi del '900. In passato il prosciutto veniva anche denominato Prosciutto della Madonna, in quanto veniva prodotto nel mese di Maggio in occasione della Festa della Madonna, del Soccorso (2° domenica di maggio).

**Prodotto tradizionale**

**stagionatura:** 12 - 15 mesi

**pezzatura:** 3 - 6 kg



## Coppa di testa corese

Dopo la bollitura della testa, con cotenna e lingue, le parti vengono tagliate in piccoli pezzi e si procede al condimento con spezie e aromi, si procede poi all'insaccatura in juta naturale e si lascia il prodotto a percolare per almeno 36 ore. La Coppa di Testa va consumata fredda, subito dopo la fase di percolazione, senza una vera e propria stagionatura, poiché nel corso del tempo tenderebbe a perdere le caratteristiche aromatiche e di fragranza che ne fanno una specialità unica.

**stagionatura:** Prodotto cotto da fresco

**pezzatura:** 4 kg in conf. s/v



## Porchetta senza testa corese e viterbese

L'arte di preparare i suini per diventare Porchetta è un'esclusiva di poche famiglie norcine. La scelta e la preparazione delle carni, le spezie profumate, la particolare legatura, ore e ore di sapiente cottura, danno vita ad un capolavoro della gastronomia italiana. Malgrado si possa pensare il contrario, non è un alimento grasso, nella fase di cottura i grassi sono sciolti dal calore e, nonostante sia priva di conservanti e derivati del latte, resta saporita e fragrante per almeno due settimane se mantenuta nel modo giusto.

**stagionatura:** Prodotto cotto da fresco

**pezzatura:** 8 - 10 kg



## Salame cotto viterbese

Tradizionalmente prodotto nel periodo invernale con maggiore concentrazione fra novembre e marzo; nei laboratori recenti e modernizzati si produce anche in altri periodi dell'anno. Si tratta di un salume che si ottiene dalle rifilature grasse del costato, di spalla, coscia e pancetta; dopo la macinatura fine delle carni, queste vengono bollite per più ore con sale e pepe; insaccato dopo il raffreddamento e messo subito in vendita. Il prodotto è caratterizzato principalmente da forma cilindrica, colore roseo, sapore sapido.

**stagionatura:** 1 - 2 mesi

**pezzatura:** 300 - 500 gr.



Il "salame cotto" è un salume di antica tradizione viterbese. Il primo a parlarcene è Apicio, il famoso cuoco vissuto alla fine del I secolo a. C., nel suo celebre ricettario "De re coquinaria". Il preparato, pertanto, sembrava allietare le mense dei ricchi romani di epoca imperiale. Questo prodotto è inserito nell'elenco ufficiale dei prodotti tradizionali della regione Lazio.

**Rarità unico produttore**

## I taglieri

cod.

### Tagliere rarità

---



- Cacio Magno
- Cacio Fiore
- Conciato di San Vittore
- Pecorino di Picinisco
- Caciottina Aromatizzata di Amaseno
- Pecorino Cenerino

cod. 0105

### Tagliere Tradizione di Domani

---

- Fiocco della Toscana
- Stracchino di Capra
- Candidum di Bufala
- Caprino Nobile
- Erborinato di Capra



cod. 0107

### Terzo tagliere?

---

## Salumi di maiale nero reatino di cinta senese e di magalitzza

### Maiale nero reatino

Il maiale nero è stato allevato nella provincia di Rieti fino agli anni Cinquanta, poi incrociato o sostituito con altre razze comportandone la quasi estinzione. Negli ultimi anni vi è stato un netto incremento di questi allevamenti. La qualità delle carni risulta molto apprezzata; il grasso in essa contenuta ne determina caratteristiche tali da conferire ai salumi una eccellente qualità.



### Svino Cinta senese

Si tratta di una vera e propria razza con una lunga storia alle spalle. Razza rustica, ottima pascolatrice, con spiccata attitudine materna e notevole capacità di allattamento. I maschi possono raggiungere ad un anno pesi superiori ai 150 kg e le femmine 140 kg. Notevole il deposito di grasso in generale e lardo dorsale in particolare.

### Svino Mangalitsza

La razza suina mangalica (detta anche mangalizza o mangalitsza) un tempo era diffusa e apprezzata in tutta l'area dei Carpazi, in particolare in Ungheria, ma poco per volta è stata messa da parte e sostituita, come quasi tutte le razze autoctone, da incroci moderni. Si tratta infatti di un maiale molto grasso, che cresce lentamente e che non può essere rinchiuso: assolutamente incompatibile quindi con l'allevamento industriale. La sua caratteristica più particolare è il pelo folto e arricciato, in genere biondo o bianco ma anche nero o, più raramente, rosso.



C'è poco da aggiungere sulla rinomata qualità e particolarità dei salumi prodotti con le carni di queste pregiatissima razza che prediligono l'allevamento brado e di conseguenza un'alimentazione naturale ed equilibrata. Le loro carni gustosissime, dalle leggere infiltrazioni di grasso, oleose fondono al palato. I grassi insaturi danno un apporto unico a questi prodotto che si prestano dalla preparazione dei grandi piatti di tradizione romana-laziale (con i guanciale e le pancette), a irripetibili taglieri dal gusto inconfondibile...da assaggiare!!!

#### Capocollo



#### Casereccio



#### Salame Eleonora



#### Lombetto



#### Guanciale



#### Montagnola

Nella preparazione della Montagnola alle carni del mangalitzza vengono aggiunte quelle della zakel. La zakel è una pecora "con le corna" dalle carni pregiatissime che fanno sì che questo prodotto sia unico nella sua categoria. La Montagnola ha un gusto delicato e allo stesso tempo deciso

#### Il prosciutto



## I Bufalini pontini

### Bresaola di bufala

Si ottiene dalla parte nobile della coscia, la quale viene sgrassata e messa a marinare con sale marino grosso, chicchi di pepe nero, finocchietto selvatico, bacche di ginepro, foglie di lauro, rosmarino, aglio, vino bianco, brandy e buccia d'arancia macinata. Successivamente viene lasciata asciugare per venti giorni ed affumicata per sette. La stagionatura dura da sessanta ad ottanta giorni.

**Rarità**

**stagionatura:** 2 - 3 mesi

**pezzatura:** 1 kg



### Salame casereccio di bufala

Il giusto equilibrio tra carne bufalina e suina, con un basso contenuto di grasso di maiale, conferiscono a questi salumi caratteristiche dietetiche, poichè risultano ricchi di proteine e a basso contenuto calorico.

Lavorati artigianalmente, nel rispetto della migliore tradizione salumiera corese

**stagionatura:** 2 - 3 mesi

**pezzatura:** 500 gr.



**Prodotto tradizionale**

### Speck di bufala

**stagionatura:** 2 - 3 mesi

**pezzatura:** 500 gr.

Viene realizzato con l'almone della bufala, parte magra della spalla, che viene tolettato e messo a marinare x 10 giorni con sale marino grosso, rosmarino, chiodi di garofano, cannella, bacche di ginepro, pepe bianco, aglio, vino bianco Bellone e brandy. Successivamente viene lasciato asciugare per 20 giorni ed affumicato per altri sette con trucioli di faggio e rami d'ulivo. La stagionatura, infine, dura dai quaranta ai settanta giorni.

**Prodotto unico del Lazio**



## Filetti di Coregone marinato

I filetti di questo pesce, pescato nel lago di Bolsena, vengono prima lasciati marinare nel limone e successivamente avviati al ciclo di affumicatura in forno, per mezzo di trucioli di legno di faggio o altri legni duri. Il prodotto finito si presenta senza conservanti e confezionato sottovuoto, mantenendo inalterate le qualità del prodotto appena pescato. Questo prodotto è inserito nell'elenco dei prodotti tradizionali della regione Lazio.

Prodotto unico del Lazio

### confezioni:

- Vaschetta da 200 gr.
- Vasca da 2 kg
- Vasca da 5 kg



## Olive nere di Gaeta

Questa cultivar di olivo, diffusa soprattutto lungo le pendici dei monti Lepini-Ausoni-Aurunci, è caratterizzata da una maturazione tardiva. La consistenza è morbida, il sapore tipico, lievemente amaro. La denominazione Oliva di Gaeta può storicamente essere ricondotta al nome del territorio di origine, per l'appartenenza all'omonimo Ducato, oltre che porto di partenza delle navi per i maggiori mercati di consumo dell'oliva nera. È inserita nell'elenco dei prodotti tradizionali della regione Lazio.

### confezioni:

- Vaso in vetro da 350 gr.
- secchiello da 500 gr.
- secchio da 5 kg



## Tiella di Gaeta

Una leggenda racconta che si abbatté su Gaeta una spaventosa carestia. I figli del Re non ebbero più di che sfamarsi. Una massaia, utilizzando i residui delle sue provviste, li avvolse, alla rinfusa, in una sfoglia di pasta improvvisata, che mise a cuocere sulla brace. Ne risultò qualcosa che si prestava ad essere divisa in parti uguali e a nascondere i singoli sapori. Nell'800 l'aristocrazia cominciò ad apprezzarla con i calamaretti, mentre sarde, alici, scarola e baccalà erano le più diffuse tra marinai e contadini: la sua preparazione permetteva di avere un pasto completo che si conservasse anche per alcuni giorni. Caduto il regno Borbonico, nel 1860, divenne pasto principale per tutti gli emigranti che lasciavano Gaeta in cerca di lavoro., negli ultimi anni è ritornata alla ribalta per la sua innegabile bontà.

### confezioni:

- Vaso in vetro da 350 gr.
- secchiello da 500 gr.
- secchio da 5 kg

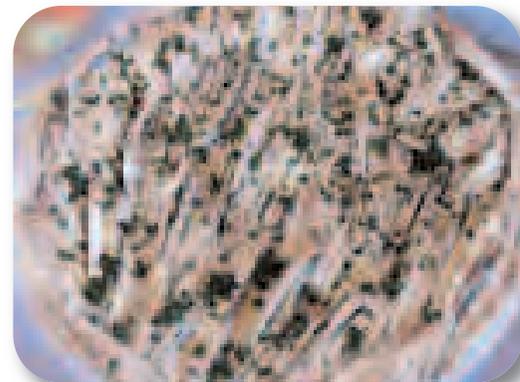


## Alici marine del Golfo di Gaeta

La particolarità di questo prodotto sta nel fatto che le alici vengono pescate nelle acque comprese tra l'isola di Ponza e Ventotene situate nel Golfo di Gaeta e lavorate quando il pesce raggiunge le dimensioni maggiori e la carne è più tenera la pesca. avviene nella maggior parte dei casi nelle ore notturne con le tradizionali attrezzature di rete a circuizione ("cianciolo" o "lampara") ed il traino pelagico (ovvero le reti trainate nella colonna d'acqua). La marinatura, cui sono sottoposte le alici, conferisce al filetto colore biancastro e consistenza compatte e sapore sapido e leggermente acidulo. Le alici marinate si conservano sott'olio con aggiunta di peperoncino e/o prezzemolo.

### confezioni:

- Vaso in vetro da 350 gr.
- secchiello da 500 gr.
- secchio da 5 kg



## I Legumi &amp; Cereali

## Farro del pungolo di Acquapendente

Il farro è una varietà di frumento appartenente alla famiglia della graminacee, denominato anche "frumento vestito". Il farro, per essere utilizzato, deve subire il processo di pulitura (sfarratura o sfarinatura). Il farro del pungolo ben si adatta alle zone di coltivazione site ai 400 m s.l.m. La coltivazione del farro del pungolo di Acquapendente vanta origini remote, il seme è una varietà locale che sta scomparendo. Gli anziani contadini lo ricordano associato ai legumi (lenticchie e fagioli) per farne delle gustose minestre.



**confezioni:**  
- in busta da 500 gr.



## Cicerchia

La cicerchia è un legume ormai dimenticato, coltivato solamente in alcune zone dell'Italia centrale in quantità ridotta. È una pianta annuale, *Lathyrus sativus*, che contiene nei suoi bacelli dei semi poco più grandi dei piselli ma più schiacciati. Le cicerchie si trovano solo secche, e vanno sottoposte a un lungo ammollo prima di cuocerle.



**confezioni:**  
- in busta da 500 gr.



## Cece del Solco dritto di Valentano

Il cece del solco dritto di Valentano presenta semi lisci di colore giallastro. La coltivazione viene effettuata su terreni di origine vulcanica, situati a 300-400 m s.l.m. con clima mite dovuto alla presenza del Lago di Bolsena. Il cece del solco dritto è espressione di una manifestazione di tradizione contadina: "La tiratura del solco dritto" che si svolge il 14 di agosto. A seconda che il solco, tirato dai buoi, riesca più o meno dritto, vengono tratti gli auspici sul raccolto successivo. La presenza di questo legume è dimostrata sin dal tempo degli Etruschi ed è confermata da documenti medievali.



**confezioni:**  
- in busta da 500 gr.  
- in barattolo da 350 gr. (cotti)



## Lenticchia di Onano

Leguminosa da granella destinata al consumo alimentare fresco, presenta seme grande (6-7 mm) di forma appiattita, colore variabile dal piombo scuro al verde marmorizzato, al cinereo rosato. La scarsa presenza di tannino conferisce al seme una buona digeribilità mentre l'origine vulcanica dei terreni esalta le doti di sapidità, facilità di cottura e integrità del seme a fine cottura. La lenticchia di Onano nasce dall'intreccio di più fattori: una tradizione millenaria che risale al tempo degli Etruschi, condizioni pedo-climatiche ed ambientali favorevoli e una vivace imprenditoria locale che dà al prodotto una forte spinta economica e commerciale. In cucina è un ottimo ingrediente per le zuppe. La lenticchia di Onano è inserita nell'elenco dei prodotti tradizionali della regione Lazio, e iscritta nel Registro Volontario Regionale delle risorse genetiche autoctone del Lazio a rischio di erosione.



**confezioni:**  
- in busta da 500 gr.  
- in barattolo da 350 gr. (cotti)



## Fagiolo Giallo

Il seme di ecotipo locale, riprodotto in azienda, presenta forma globosa, colore marrone e dimensioni medie. Il fagiolo giallo è iscritto al Registro Volontario Regionale delle risorse genetiche a rischio di erosione ed è inserito nell'elenco dei prodotti tradizionali della regione Lazio.



**confezioni:**  
- in busta da 500 gr.



## Fagiolo Verdolino

Questo fagiolo ha una forma globosa, colore grigio-verde e dimensioni medie. In cucina è un ottimo ingrediente per le zuppe. Il fagiolo verdolino è iscritto al Registro Volontario Regionale delle risorse genetiche a rischio di erosione ed è inserito nell'elenco dei prodotti tradizionali della regione Lazio.



**confezioni:**  
- in busta da 500 gr.



## I Fagioli



## Fagioli del Purgatorio di Gradoli

Utilizzato fresco o secco, risulta avere un elevato contenuto in proteine, vitamina B, calcio e ferro. Il fagiolo del Purgatorio di Gradoli è iscritto al Registro Volontario Regionale delle risorse genetiche a rischio di erosione ed è inserito nell'elenco dei prodotti tradizionali della regione Lazio.

**confezioni:**

- in busta da 500 gr.
- in barattolo da 350 gr. (cotti)



## Le zuppe a km0

### Le zuppe...di origine laziale...

Elaborando queste zuppe, abbiamo rinchiuso in questo barattolo di vetro, tutto il nostro progetto e la volontà di creare percorsi diversi nella nuova gastronomia; percorsi a km zero, percorsi di filiera corta, percorsi critici alla logica del "buono solo se bello....", le nostre zuppe forse non saranno bellissime, in vasi di vetro economici, con tappi semplici ed etichette artigianali e riciclate...ma sono buonissime!!!


**confezioni**

- Barattolo in vetro da 1 kg

### Fagioli Borlotti e Cavolo Nero

Piatto strutturato e al tempo stesso vellutato al palato; una vera zuppa tradizionale dai sapori ben determinati ma in equilibrio, si presta come un'ottima base per gusti forti in abbinamento, ed è eccezionale servita così come preparata con l'aggiunta di un filo di olio extra-vergine di oliva

### Cipolle con Indivia e Grano Saraceno

Zuppa dal gusto assolutamente non classico, catapultata dal passato e dalle sue origini povere per presentarsi oggi delicata, gradevole al palato e soprattutto originale. Esalta la fragranza di quanto viene abbinato ed è un piatto unico servita così come preparata

### Lenticchia di Onano

Ricetta tradizionale profumata e intensa al gusto, per la presenza di una rara varietà di lenticchia. Può soddisfare sia abbinamenti rustici, che esaltare le aromaticità di un buon olio extra vergine o di erbe aromatiche (salvia, rosmarino) fresche e pepi selezionati.

## I Liquori

cod. 0137 **Rattafia**

Infusione enoalcolica di visciole

Bottiglia da 500ml

cod. 0159 **Sprvilli**

Infusione idroalcolica di prugne selvatica  
"Prunus Spinosa"

Bottiglia da 500ml

cod. 0081 **Mirto**

Infusione idroalcolica di bacche di mirto

Bottiglia da 500ml

cod. 0061 **Grappa di Mirto**

Distillato di Bacche di Mirto

Bottiglia da 500ml

cod. 0060 **Grappa di Genziana**

Distillato di Liquore di Genziana

Bottiglia da 500ml

cod. **Genziana**

**Genziana Monte Terminillo**

Bottiglia da 500ml

E' un amaro tradizionale, ricetta dell'Appennino Reatino, dal gusto forte e deciso. L'amaro della Genziana Lutea viene esaltato dalla selezione di vini bianchi. L'infuso ha una gradazione alcolica di 30%.

**Genziana Monte Nuria**

E' un amaro tradizionale dell'Appennino Centrale dal gusto gentile e meno aggressivo. In quest'infuso il sapore della Genziana viene equilibrato dalle ricercate miscele di vini bianchi. La gradazione alcolica è di 30%.

**Genziana Valle Medico**

E' un amaro antico, ispirato ad una ricetta del XIII sec. rinvenuta in un erbario di Norcia. Il gusto amaro della Genziana è mitigato dalla frazione di vini liquorosi, che costituiscono il corpo del liquore, mentre l'amaro della genziana, magistralmente miscelato, cresce in un perdurare di retrogusto molto lungo e persuasivo. L'infuso ha una gradazione alcolica di 30%.



## "Consumare criticamente...Investire criticamente"

Questo è il motto nelle scelte che facciamo tutti i giorni, non si può restare dietro cattedre o poltrone per cambiare le cose, non si possono solo sbandierare slogan o unirsi ai cori più in voga del momento, noi abbiamo scelto di cambiarle partendo dal territorio, dai produttori, tutelando attraverso il nostro progetto tutte le piccole aziende artigianali dell'enogastronomia laziale.

Potevamo scegliere i prodotti di tutta Italia o anche solo delle regioni limitrofe, avremmo avuto più referenze da scegliere vista la ricchezza del nostro patrimonio, avremmo avuto più prodotti da proporvi, avremmo rinunciato però a un concetto diverso di fare economia a cui teniamo molto, consumare solo prodotti che non viaggiano, prodotti acquistati direttamente dai produttori, prodotti che sono la base di uno sviluppo ecocompatibile della nuova agricoltura e del nuovo consumo, filiera corta, chilometri zero, biologico, tipico, tradizionale.



## I Prodotti a Marchio "Natura in Campo"

Il marchio "Natura in Campo - I Prodotti dei Parchi del Lazio", è concesso a quanti possano garantire requisiti di qualità delle loro produzioni agroalimentari.

Assicura la provenienza delle materie prime e la localizzazione dei processi di trasformazione all'interno di un'area protetta laziale o del territorio comunale circostante, ma anche la tipicità, la tradizionalità e l'eco-sostenibilità delle produzioni.

I prodotti si devono necessariamente avvalere di un riconoscimento ufficiale di livello comunitario, nazionale e regionale:

- DOCG, DOC e IGT per i vini
- DOP e IGP per i prodotti agroalimentari a denominazione
- certificazione da agricoltura biologica
- presenza nell'elenco dei Prodotti agroalimentari tradizionali della regione Lazio

### Prodotto Tradizionale:

Prodotto agroalimentare, ai sensi del D.Lgs. 173/98 e del D.M. 350/99, le cui tecniche di lavorazione, conservazione, stagionatura, risultano consolidate da almeno 25 anni. Tale accezione non permette la certificazione di qualità ma, esclusivamente, la possibilità di accedere a deroghe igienico-sanitarie per salvaguardare la microflora specifica e il prodotto stesso.

### DOP:

La "Denominazione di Origine Protetta" (DOP) è un marchio di origine che viene attribuito a quegli alimenti le cui peculiari caratteristiche qualitative dipendono essenzialmente dal territorio in cui sono prodotti.

### IGP:

Identifica un prodotto agroalimentare originario di un'area geografica, le cui qualità, reputazione o altre caratteristiche possano essere attribuite all'origine geografica, e la cui produzione e/o trasformazione e/o elaborazione avvengano nell'area geografica determinata

### STG:

Riconoscimento comunitario attribuito ad un prodotto agroalimentare che non fa riferimento ad un'origine ma ha per oggetto la valorizzazione di una composizione o di un metodo di produzione tradizionali.

### LOCAVORO:

Dicesi locavoro una persona che mangia solo prodotti locali. Quindi un locavoro mangia tutto, purché sia stato prodotto nel raggio di un centinaio di km o poco più dal proprio luogo di abituale esistenza. E tutto ciò a che pro? Per ridurre l'impatto ambientale delle proprie abitudini alimentari. Meno viaggiano i prodotti, più freschi sono quando li mangiamo, meno emissioni di CO2 causiamo.



di origine laziale s.r.l.

via Domenico Panaroli 6  
00171 Roma

tel/fax: 0624300765 mail: [dol@dioriginelaziale.it](mailto:dol@dioriginelaziale.it)

[www.dioriginelaziale.it](http://www.dioriginelaziale.it)