

TUSCIA
VITERBESE



Tuscia in tavola

*I prodotti
a marchio
Tuscia Viterbese*



Vivendo in un territorio ricco di storia e cultura, monumenti e tradizioni, di paesaggi e valori ambientali ancora incontaminati è naturale adoperarsi per trasferire questi valori di immediata percezione e godibilità ai prodotti e ai servizi di qualità del proprio territorio.

Il Marchio Collettivo “Tuscia Viterbese” è lo strumento che può consentire questo trasferimento, in quanto capace di racchiudere in un unico simbolo e in un unico slogan l’insieme di questi valori.

Istituito nel 2003 dalla Camera di Commercio di Viterbo per contraddistinguere e promuovere prodotti e servizi realizzati nella provincia di Viterbo e che rispondano a determinati requisiti di qualità e tipicità, il Marchio Tuscia Viterbese nasce per soddisfare l’esigenza degli operatori di essere ben visibili presso mercati di consumo più vasti, anche internazionali, che non sempre sono alla portata delle piccole aziende locali.

È ormai constatazione comune che il marchio, nella sua rappresentazione grafica, si attaglia perfettamente alla nostra storia e cultura tanto da poter diventare simbolo stesso del nostro territorio, cioè della Tuscia Viterbese.


TUSCIA
VITERBESE



Produit de France
CABOITE

2.100

Nella Tuscia le verdure crescono abbondanti e grazie al clima mite ed alle acque di ottima qualità risultano particolarmente gustose ed eccellenti per accompagnare o completare ogni piatto tipico locale come ad esempio la famosa acquacotta, che ha per base proprio le verdure e le erbe e viene realizzata in numerose varianti in tutto il territorio viterbese.

1

Cavolfiore bianco

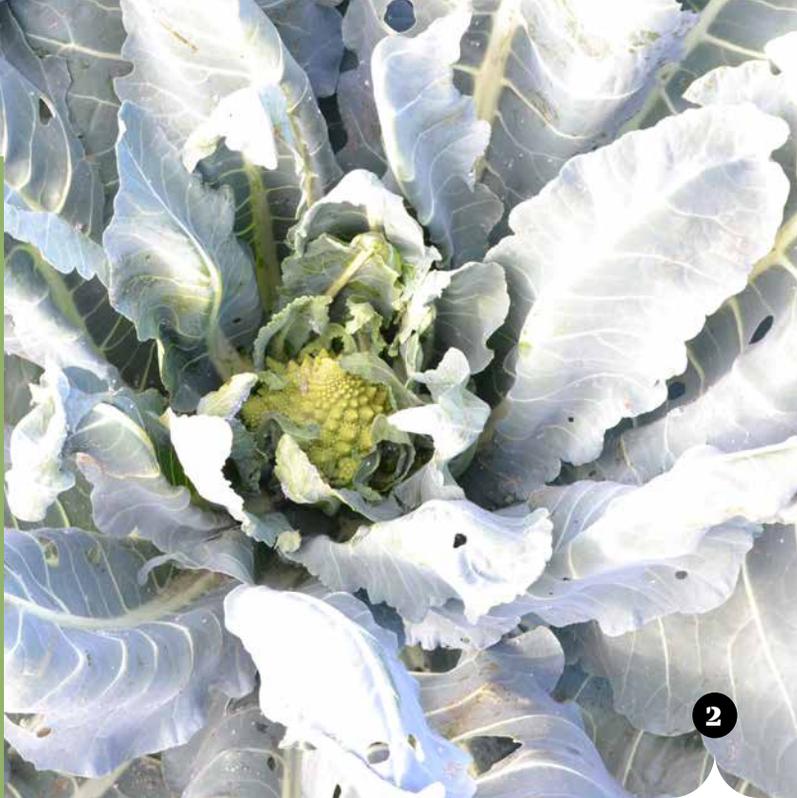
Il Cavolfiore Bianco della Tuscia è un ortaggio croccante e dal sapore delicato, caratterizzato da pianta molto vigorosa e resistente al freddo, presenta una testa molto densa e compatta. In frittura rende al massimo il suo gusto, concedendo ai visitatori uno dei piatti tipici della stagione invernale. Le colture del Cavolfiore Bianco e Cavolo Broccolo Romanesco del Marchio Tuscia Viterbese presentano

caratteristiche qualitative esclusive che dipendono dall'incontro tra le favorevoli condizioni pedoclimatiche del territorio e l'abilità professionale dei produttori. Nei comuni di Tarquinia, Montalto di Castro, Canino e Monteromano, il cavolfiore ed il broccolo si raccolgono a dicembre, gennaio e febbraio, mentre a Viterbo e nei comuni più interni, la raccolta si svolge da agosto a maggio.



- La Sagra della Frittella al Cavolfiore è una festa tradizionale che si svolge ogni anno nel mese di gennaio a Tuscia e rientra nei festeggiamenti in onore di Sant'Antonio Abate, protettore degli animali e dei contadini. Se le gustose Frittelle al Cavolfiore, fritte in un padellone posto nella piazza principale del paese, sono le vere protagoniste della sagra, non meno interesse merita il tradizionale corteo con a capo il santo circondato dagli animali e seguito dai butteri tuscanesi vestiti con gli abiti tipici.

• Una delle ricette tipiche della tradizione della Tuscia in cui viene utilizzato questo tipo particolare di verdura, sono i cosiddetti "Broccoli strascinati", che venivano arricchiti, per farne un "piatto unico", della carne lessata con la quale era stato fatto il brodo oppure delle salsicce del maiale.



2

Cavolo broccolo romanesco

Il Cavolo Broccolo Romanesco della Tuscia Viterbese viene coltivato in ampie estensioni presso alcune aziende agricole specializzate della provincia di Viterbo. Originario dell'Asia minore, il cavolo arriva in Italia grazie ai traffici commerciali degli Etruschi ed in breve tempo riscuote grande successo nella cucina romana, tanto da essere considerato sacro e utilizzato anche per curare varie malattie o mangiato

crudo per assorbire meglio l'alcool prima dei banchetti. Tutt'oggi prodotto tipico della campagna laziale, questa varietà di cavolo ha un sapore fra quello del cavolfiore e del broccolo comune, ma più delicato, e andrebbe cotto al vapore per mantenerne integre tutte le proprietà nutrizionali; è inoltre un alimento ipocalorico, che sazia facilmente, cosa che lo rende molto adatto per diete dimagranti.



3

Patata dell'Alto Lazio

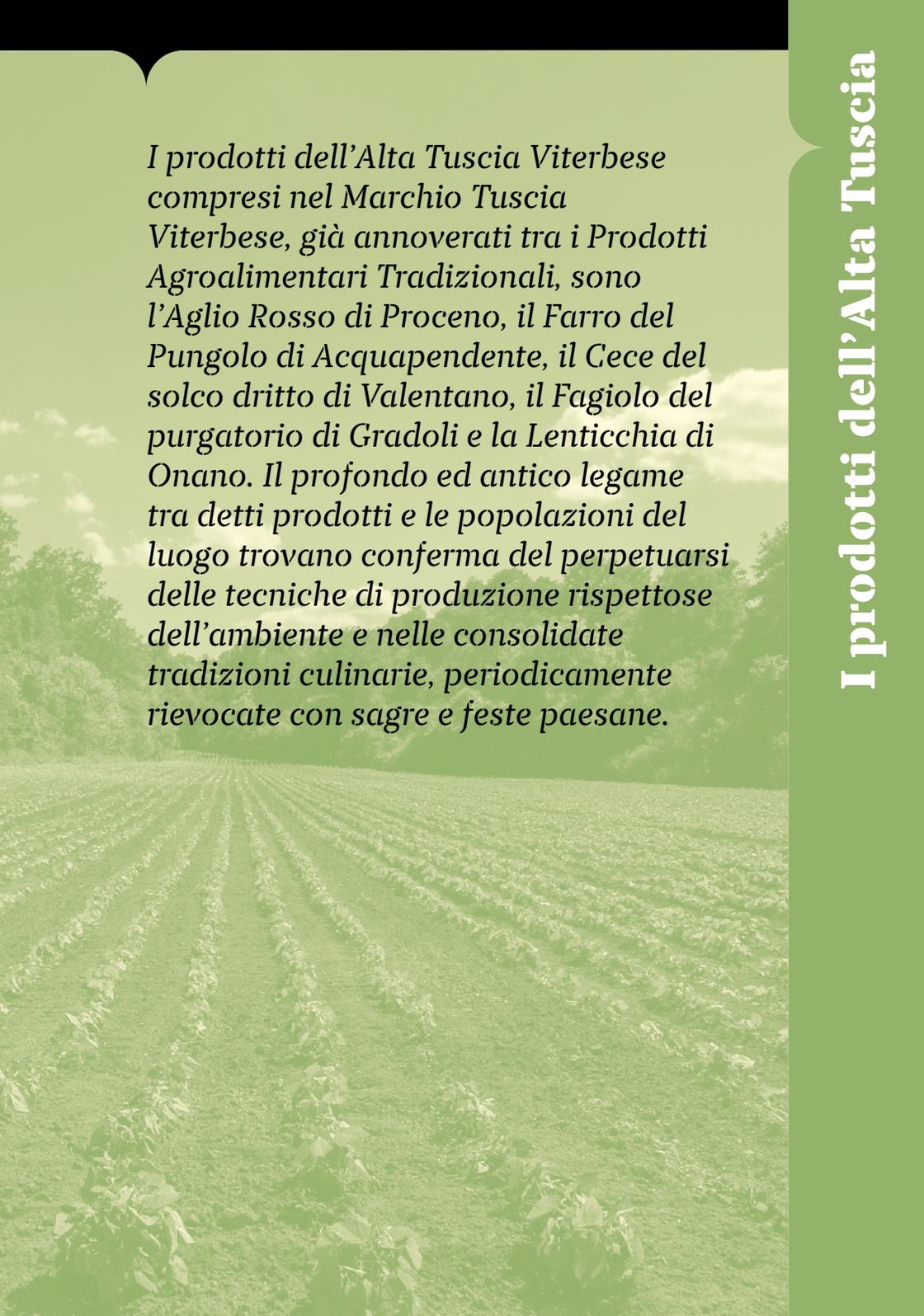
La patata inclusa nel Marchio Tuscia Viterbese viene coltivata in una zona al confine con l'Umbria e la Toscana, a nord del Lago di Bolsena, che comprende i Comuni di Grotte di Castro, S. Lorenzo Nuovo, Gradoli, Latera, Bolsena, Onano, Acquapendente e Valentano. Il comprensorio, ricadente nella zona del complesso vulcanico-vulsino, è caratterizzato da terreni di origine vulcanica ricchi di potassio e da un microclima che risente degli influssi del lago. In questa parte

del territorio della Tuscia la Patata dell'Alto Viterbese IGP trova le condizioni ideali di sviluppo, grazie alla sua naturale predilezione ai terreni sciolti, permeabili, poveri di calcare, ricchi di potassio e di elementi nutritivi.

Si presenta come un tubero di forma e pezzatura regolare, ovale o allungata, con buccia liscia gialla e parte edule in pasta gialla di colore chiaro, con notevole contenuto d'amido, di potassio e di vitamina C.



• Fino agli anni Sessanta la Patata dell'Alto Lazio veniva coltivata a livello familiare, solo in tempi relativamente recenti si è avuto un incremento esponenziale delle coltivazioni, e ora il tubero laziale è apprezzato sia a livello locale che nazionale. L'antico legame culturale e gastronomico con la Tuscia è evidente nel largo impiego della Patata in numerose ricette tipiche della tradizione locale come la pasta e patate, piatto povero della tradizione contadina dell'alto viterbese.



I prodotti dell'Alta Tuscia Viterbese compresi nel Marchio Tuscia Viterbese, già annoverati tra i Prodotti Agroalimentari Tradizionali, sono l'Aglio Rosso di Proceno, il Farro del Pungolo di Acquapendente, il Cece del solco dritto di Valentano, il Fagiolo del purgatorio di Gradoli e la Lenticchia di Onano. Il profondo ed antico legame tra detti prodotti e le popolazioni del luogo trovano conferma del perpetuarsi delle tecniche di produzione rispettose dell'ambiente e nelle consolidate tradizioni culinarie, periodicamente rievocate con sagre e feste paesane.



4



Aglio rosso di Proceno

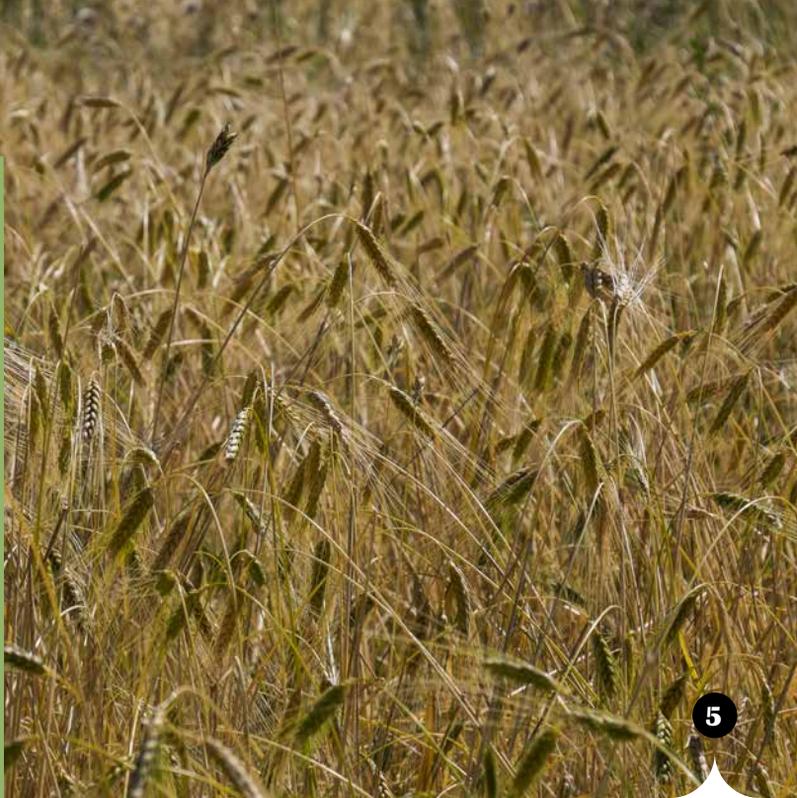
L'aglio rosso di Proceno, paese di antica coltivazione insieme alla vicina Acquapendente, presenta un bulbo di medie dimensioni ricoperto da una pellicola esterna tendente al rosso, da cui il nome. Le caratteristiche che lo rendono unico sono il suo sapore forte e piccante e il profumo molto intenso e persistente, uniti alla tendenza a conservarsi più a lungo rispetto a molte altre varietà. La diffusione e le caratteristiche qualitative che rendono peculiare il prodotto dipendono dalla tipologia dei terreni situati a 400-500 metri d'altitudine s.l.m. caratterizzato da un

clima mite di tipo temperato-sublitoraneo. Gli agricoltori locali riservano da secoli di anno in anno una parte della produzione per la semina, che avviene tra dicembre e febbraio, mantenendone quindi inalterate nel tempo le caratteristiche organolettiche. Alla raccolta, effettuata tra giugno e luglio, segue un periodo di essiccazione che dura circa 2 mesi, alla fine dei quali l'aglio nuovo può essere consumato, sia fresco (eccezionale a crudo strofinato sulla bruschetta con olio extravergine di oliva) che cotto come elemento chiave di prelibate ricette locali.

- Questo particolare aglio ha una storia lunghissima, infatti già gli Etruschi lo usavano per condire i loro piatti. Se inizialmente cresceva spontaneamente nelle colline della Toscana, con il passare del tempo si imparò a coltivarlo ed a concinarlo con la cenere. Alcune testimonianze storiche ci raccontano inoltre che nel 1500 era uno tra i prodotti più diffusi nella Toscana non solo per le sue proprietà alimentari, ma utilizzato anche a scopi farmaceutici e terapeutici.

• Gli antichi popoli mediterranei utilizzavano il farro come primario prodotto alimentare per zuppe e focacce che integravano con carne, latte e derivati. Fin dal tempo degli Etruschi la coltura di questo cereale rappresentò la prevalente, se non l'unica coltura cerealicola diffusa nella Toscana.

Durante l'impero romano il farro era dato in ricompensa agli eroi e come simbolo di onore e gloria e utilizzato in riti propiziatori soprattutto dalle Vestali. Dal nome latino del farro (*far*) è poi derivato il termine italiano di "farina".



5

Farro del Pungolo di Acquapendente

Il Farro del Pungolo di Acquapendente è un cereale la cui coltivazione in Toscana risale a tempo immemorabile e deve il suo nome ai pungoli, lunghi bastoni con una punta ferrata che venivano usati per spingere i buoi a muoversi durante l'aratura. Il prodotto ottenuto localmente assume delle particolarità che sono dovute in primo luogo alle condizioni pedoclimatiche dell'area, caratterizzata

da terreni sciolti, ricchi di potassio e poveri di calcare, che si trovano a circa 450 metri s.l.m.

La semina del farro del Pungolo è relativamente tardiva ma viene in ogni caso effettuata non dopo la metà di dicembre mentre la raccolta è prevista tra fine luglio e agosto e i prodotti finali ottenuti sono farina, spezzato o intero a secondo dell'uso culinario desiderato.



Cece del solco dritto di Valentano

Il cece del solco dritto di Valentano presenta semi di colore crema chiaro con peso variabile da 260 a 300 mg. Le zone di coltivazione del Cece del solco dritto sono caratterizzate da un ambiente a clima mite, temperato, ventilato e non umido, con caldo primaverile sufficientemente precoce. Il terreno vocato alla coltivazione di questo cece è di origine vulcanica, con tessitura fine e sciolta e ricchi di potassio e di fosforo.

La presenza di questo legume all'interno dell'areale in esame è molto antica; è dimostrata sin dal tempo degli Etruschi ed è confermata da documenti medievali. È un ingrediente tutt'oggi fondamentale per la cucina locale, utilizzato soprattutto per insalate e zuppe come quella di ceci e castagne che accompagna spesso le ricette del periodo natalizio.



- 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 di ogni anno nella piana del fiume Olpeta, sottostante il paese di Valentano. A seconda che il solco, in passato tirato dai buoi, ora dal trattore, riesca più o meno dritto, vengono tratti gli auspici sul raccolto successivo: più il solco sarà dritto più questo sarà abbondante.

• La coltivazione del Fagiolo del Purgatorio ha radici molto profonde nella storia di Gradoli dove fin dal 1600, in occasione del mercoledì delle Ceneri, viene organizzato il "Pranzo del Purgatorio" il cui piatto principe è il fagiolo, servito accompagnato da riso in brodo e zuppe di pesce di lago. La tradizione ha origine alla fine del XVI secolo quando la Fratellanza del Purgatorio iniziò ad organizzare questo evento con lo scopo di raccogliere fondi per le sue attività di soccorso alle famiglie in difficoltà.



7

Fagiolo del Purgatorio di Gradoli

Il Fagiolo del Purgatorio di Gradoli è una tipologia locale seminata da tempo immemorabile, famosa per la raffinatezza del gusto, assimilabile alla varietà Cannellino, perfetta per la produzione di granella secca. Ancora oggi la semina e la raccolta dei Fagioli del Purgatorio vengono effettuate da alcuni produttori con tecniche manuali, che affiancano i più moderni mezzi meccanici. Dalle dimensioni comprese tra i 5 e i 10 mm, questi fagioli vantano una buccia

molto sottile di colore bianco lucente ed un sapore particolarmente delicato, caratteristiche legate sia alle tecniche di coltivazione sia alle peculiarità dei terreni vulcanici, poco calcarei e ricchi di potassio, sia all'ambiente, caratterizzato da un clima mite, ventilato e non umido, con caldo primaverile sufficientemente precoce. La raccolta del prodotto viene effettuata nei mesi di luglio e agosto, quando i baccelli iniziano a disseccarsi.





S

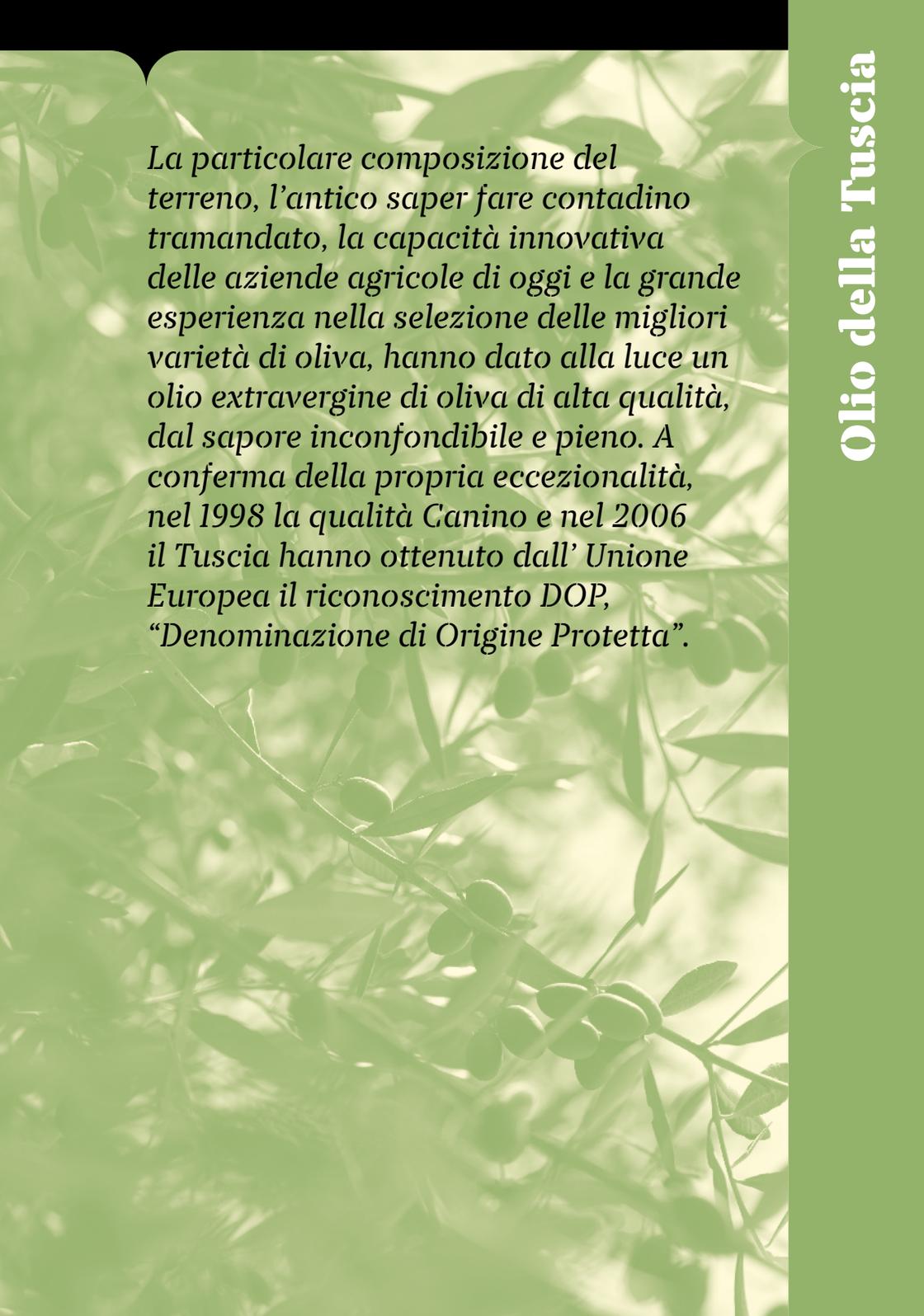
Lenticchia di Onano

Conosciuta anche come “lenticchia dei Papi”, la saporitissima Lenticchia di Onano presenta una forma lenticolare che varia tra i 3 e i 6 mm e una buccia ricca di sfumature di colore che vanno dal piombo scuro al cinereo rosato. Oggi viene coltivata in piccoli appezzamenti posti tra i

400 e i 600 m s.l.m. Le sue peculiarità organolettiche derivano, oltre che dal bagaglio genetico, dai terreni vulcanici, sabbiosi e leggeri di Onano e di alcuni paesi circostanti, caratteristica che rende questa zona dell'alto Viterbese particolarmente vocata alla coltivazione di legumi.



- Coltivata per l'alto contenuto di ferro, consumata dai contadini locali per sopperire alla carenza di carni animali, la coltivazione delle lenticchie è attestata nel Viterbese sin dal Medioevo e confermata per l'età Moderna. Alla “Lenticchia di Onano” è dedicata una Sagra che si svolge regolarmente ogni anno, salvo eventi eccezionali, dal 1964. Organizzata dal comune di Onano in occasione dei riti legati al culto di San Trifone, la sagra si svolge durante la settimana di ferragosto.



La particolare composizione del terreno, l'antico saper fare contadino tramandato, la capacità innovativa delle aziende agricole di oggi e la grande esperienza nella selezione delle migliori varietà di oliva, hanno dato alla luce un olio extravergine di oliva di alta qualità, dal sapore inconfondibile e pieno. A conferma della propria eccezionalità, nel 1998 la qualità Canino e nel 2006 il Tuscia hanno ottenuto dall'Unione Europea il riconoscimento DOP, "Denominazione di Origine Protetta".

Olio della Tuscia

Olio EVO di olive della Tuscia

L'olio extra vergine della Tuscia è una vera eccellenza tra i prodotti tipici della provincia di Viterbo ed ogni anno riceve riconoscimenti e premi internazionali che riconoscono l'eccezionalità di questa terra straordinaria, posta tra il mare e gli Appennini a metà strada tra la Toscana e Roma. Le grandi qualità di questi oli sono da ricercarsi nel terreno su cui si estendono le coltivazioni: un terreno vulcanico ricco di elementi e principi nutritivi,

che rendono questo prodotto di altissima qualità. Ma la grande qualità degli oli extravergine della Tuscia risiede anche nei costanti sforzi dei produttori e degli oleifici, per raggiungere alti standard qualitativi. Solamente l'olio extra vergine di oliva ottenuto da olive provenienti da coltivazioni della provincia di Viterbo e trasformato da frantoi dello stesso territorio può fregiarsi del Marchio di qualità Tuscia Viterbese.



- La coltivazione dell'olivo nella Tuscia ha origini antichissime: iniziò a diffondersi già del VI a.C., grazie agli scambi commerciali tra Etruschi, Greci e Fenici. Molti sono infatti i reperti archeologici che testimoniano la conoscenza di questo tipo di coltura nella Tuscia. I dipinti e gli affreschi su vasi e suppellettili raccontano infatti il momento della raccolta e della spremitura delle olive e sono una testimonianza importante per la ricostruzione della storia dell'olio della Tuscia.



• *L'olio extravergine di oliva Tuscia DOP è versatile, poiché le differenti varietà di olivo impiegate per la produzione consentono di ottenere una gamma di oli con sapori diversi capaci di accontentare le esigenze di qualsiasi palato. Apprezzato per la sua delicatezza e sapidità, è indicato in abbinamento con moltissimi piatti della gastronomia italiana.*

10



Olio extravergine d'oliva DOP Tuscia

L'olio extravergine d'oliva DOP Tuscia è ricavato principalmente dalle olive delle tre varietà Frantoio, Canino e Leccino, presenti per almeno il 90%, monocultivar o mescolate tra loro a seconda dei singoli oliveti.

Il DOP Tuscia è un olio dall'inconfondibile colore verde smeraldo con riflessi dorati, caratterizzato da un odore che ricorda il frutto sano e fresco, e da un sapore di fruttato medio con equilibrato retrogusto di amaro e piccante di intensità variabile.

Olio extravergine d'oliva DOP Canino

È un olio extravergine d'oliva ottenuto dalle varietà di olivo Canino, Leccino, Pendolino, Maurino e Frantoio, da sole o congiuntamente, con un'acidità massima dello 0,50%, un colore verde smeraldo con riflessi dorati e un odore fruttato che ricorda il frutto sano e fresco

ed un sapore deciso, con retrogusto amaro e piccante, con sentori di cardo selvatico e carciofo. La zona di produzione ricade nei comuni di Canino, Arlena di Castro, Cellere, Ischia di Castro, Farnese, Tessennano, e parte della superficie di comuni di Montalto di Castro e Toscana.



- La cultivar Canino è una varietà di pianta presente fin dal tempo degli Etruschi e si caratterizza per la sua ricca chioma, la rusticità e la facilità di adattamento al terreno e per l'elevata produttività. Questa varietà infatti si caratterizza per la naturale resistenza a molti parassiti, che permette la coltivazione degli oliveti con tecniche ecocompatibili a salvaguardia dell'ambiente naturale e della salute del consumatore.



Zafferano

Zafferano

Lo zafferano è una spezia preziosa e raffinata, risultato dell'essiccazione degli stami del *Crocus Sativus* L., pianta tubero-bulbosa originaria dell'Asia Minore appartenente alla famiglia delle Iridacee, coltivata nelle zone della Tuscia che possiedono il terreno più fertile e leggero.

La fioritura avviene tra ottobre e novembre e si protrae per almeno 20 giorni. Il momento migliore per raccogliere i fiori, esclusivamente a mano, è nelle prime ore

del giorno quando sono ancora chiusi o leggermente aperti, recidendoli con una leggera pressione alla base dei fiori e riponendoli in ceste di vimini. La fase di separazione degli stami e l'essiccazione devono essere eseguite entro la giornata di raccolta per evitare la possibile perdita di qualità del prodotto. Conclusa l'essiccazione, gli stimmi vanno stagionati per un periodo di tre mesi in appositi contenitori che li preservano dalla luce e da ogni interferenza esterna.



- Lo zafferano ha molte proprietà antiossidanti, favorisce il buonumore, è utile per la funzione digestiva e per proteggere gli occhi dalla degenerazione maculare tipica dell'età avanzata. In cucina viene adoperato sia nei primi piatti che unito a carni bianche o pesce e ultimamente sta prendendo piede l'utilizzo della "polvere d'oro" nei cocktail, nelle marmellate, nel miele e negli oli aromatizzati.

I terreni della Tuscia, grazie alla loro origine vulcanica, sono particolarmente fertili e quindi adatti alla coltivazione di numerose varietà di frutta. Sono famosi i castagneti presenti in tutta la zona dei Monti Cimini e i ciliegeti nella zona di Celleno. Queste coltivazioni, insieme a quella della Nocciola Tonda Gentile e della Mandorla della Tuscia, sono alla base dell'agricoltura nella provincia di Viterbo.



Ciliegia della Tuscia

La “Ciliegia della Tuscia” viene prodotta nei territori del comune di Viterbo, comprese le frazioni di Sant’Angelo e Roccalvecce, e del comune di Celleno, zona di produzione del Prodotto Agroalimentare Tradizionale (PAT) “Ciliegia di Celleno”. La coltivazione avviene quasi ovunque seguendo il metodo tradizionale con produzioni che comprendono molti tipi di varietà di ciliegia, aspetto fondamentale per il mantenimento di un alto livello di biodiversità ambientale nelle zone di

produzione. La denominazione “Ciliegia della Tuscia” comprende infatti i frutti ottenuti dalla coltivazione di varie cultivar autoctone e tradizionali come la Bella di Pistoia, Biancona, Buonora, Cellanense, Core, Crognolo, Durone, Maggiolina, Morona, Ravenna a Gambo Corto, Ravenna a Gambo Lungo. La conduzione tradizionale dei terreni favorisce inoltre una gestione ecosostenibile delle coltivazioni mantenendo vive le aggregazioni sociali e i sapori di antica memoria.



- La raccolta delle ciliegie viene effettuata a mano, generalmente tra fine maggio e gli inizi di giugno. A Celleno si tiene la famosa Sagra delle ciliegie, con la gara di “sputo del nocciolo”, la sfilata dei carri allegorici e la produzione della Crostatona di marmellata di ciliegie lunga oltre 15 metri.

• In epoca romana il legno dei noccioli veniva bruciato durante i sacrifici al Dio Giano sul colle di Carbognano e in occasione delle nozze era impiegato per la realizzazione di torce augurali. Oggi, per celebrare la lunga storia delle nocciole locali ed il ruolo rilevante che ricoprono nella cultura e nell'economia della Tuscia, in occasione dell'inizio del raccolto viene organizzata a Caprarola la Sagra della Nocciola, che si svolge in un trionfo di prelibati dolci a base di nocciole.



14

Nocciola dei Monti Cimini

La Nocciola dei Monti Cimini è rappresentata principalmente dalla cultivar locale "Tonda Gentile Romana" a cui si aggiunge una minima parte della varietà "Nocchione". Si presume che in zona questa essenza fosse presente nelle aree di sottobosco sin da epoca romana, ma bisogna attendere il XV secolo per avere notizia delle prime coltivazioni di nocciolo. Oggi la nocciola

rappresenta per la provincia di Viterbo uno dei prodotti agroalimentari più importanti sia in termini di fatturato che di quantità prodotte. Nella Tuscia, infatti, il nocciolo cresce rigoglioso e produce un seme di notevolissima qualità con alto contenuto oleico. Dal 2009 la Nocciola Romana ha ottenuto il riconoscimento di Denominazione di Origine Protetta.



Mandorla della Tuscia

La presenza del mandorlo è attestata in Tuscia per uso familiare da molti secoli, tuttavia solo dagli anni '80 del secolo scorso sono stati effettuati tentativi di impianti sperimentali presso aziende private. Le cultivar comprese nel disciplinare Marchio Tuscia Viterbese sono Tuono, Guara, Genco, Lauranne, Belona, Penta,

Soleta, Makako). Questi frutti oltre ad essere un'ottima fonte di vitamine, hanno la proprietà di rallentare l'assorbimento da parte del corpo di zucchero e carboidrati, quindi possono aiutare il corpo a mantenere in equilibrio durante il giorno i livelli glicemici nel sangue.



- Il mandorlo è una specie coltivata da millenni e costituisce da sempre un ingrediente essenziale della cucina, soprattutto in pasticceria. Originaria del Medio Oriente, del Nord Africa e del subcontinente indiano, la mandorla è attestata storicamente in Egitto anche al tempo dei faraoni, che consideravano una delizia il pane alle mandorle. Introdotta in Sicilia dai Fenici e diffusasi poi in tutta la penisola italiana, era apprezzata in ambito culinario anche dagli antichi Romani.

Sin dai tempi degli Etruschi, l'uso della carne nella Tuscia era piuttosto diffuso. Animali di allevamento, da cortile e selvatici, da sempre sono stati utilizzati nell'alimentazione di ricchi e poveri, in tutte le varie epoche storiche. Oggi il Marchio Tuscia Viterbese certifica le carni provenienti da allevamenti che sono più vicini alle esigenze e al benessere degli animali, fornendo loro un'alimentazione proveniente da produzioni agricole locali, senza ricorrere a organismi geneticamente modificati o ad antibiotici che possono forzare lo sviluppo naturale dell'animale.



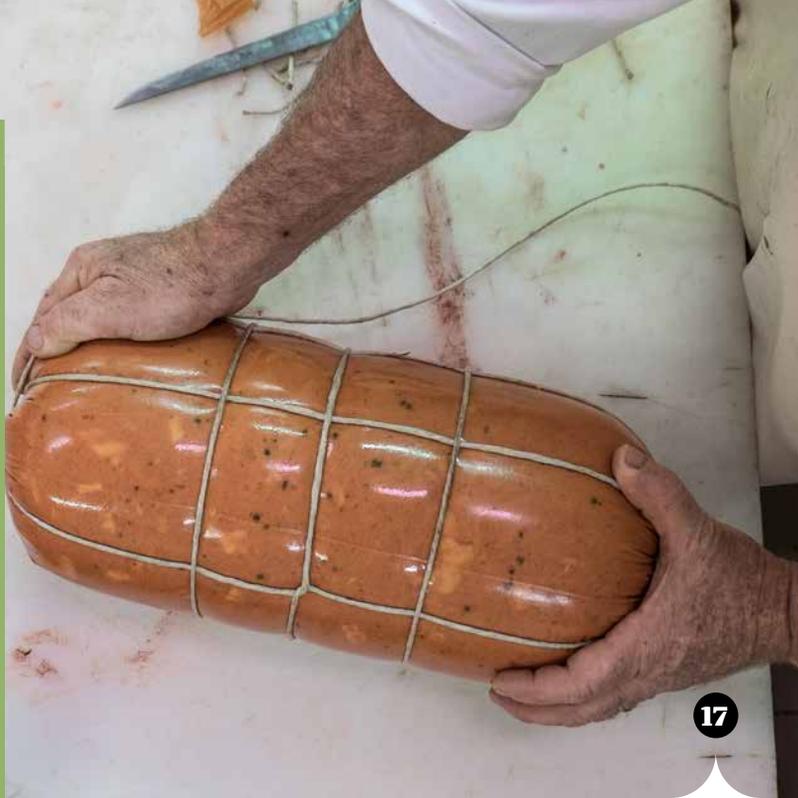
Carni bovine, ovine, suine e avicole fresche

La carne bovina locale ha un sapore unico ed inconfondibile, così come quella ovina, grazie alla cura degli allevatori della Tuscia che controllano e seguono gli animali in ogni fase della loro crescita, garantendo così un prodotto di alta qualità. Gli animali vengono allevati in stato semibrado, ricoverandoli nelle stalle coperte solo per il tempo necessario al riposo o per l'alimentazione. La produzione di carne avicola -quale

anatra, cappone, faraona, galletto, gallina, oca, pollo, quaglia, tacchino- a marchio Tuscia Viterbese prevede l'allevamento esclusivamente a terra, dove gli animali non sono chiusi nelle gabbie ma possono muoversi liberamente all'interno del ricovero o all'aperto. Infine, la carne di suino è una delle più utilizzate in zona sin dai tempi antichi e tutt'oggi riveste un ruolo importante nella gastronomia locale.

- Molte famiglie di pastori che si occupano dell'ovinicoltura in Tuscia provengono dalla Sardegna, da cui hanno importato le tradizioni legate alla produzione del formaggio e il legame culturale con questo allevamento. Nel territorio viterbese inoltre fino a pochi anni fa si esercitava ancora arte della transumanza, cioè lo spostamento delle greggi dalle zone collinari e montane verso i litorali lungo sentieri detti tratturi, in un viaggio che segue il ritmo delle stagioni con soste in luoghi prestabiliti, le "stazioni di posta".

• *Uno dei salumi più caratteristici della Tuscia è senza dubbio la Susianella, antico insaccato oggi presidio Slow Food, la cui ricetta pare risalga agli Etruschi. Preparato un tempo esclusivamente durante l'inverno utilizzando le frattaglie del maiale, la Susianella presenta i sentori tipici del fegato ammorbiditi da un retrogusto lievemente piccante e di finocchio selvatico. Il momento di maggiore diffusione fu durante il Medioevo, quando la ricetta della Susianella cominciò ad esser tramandata oralmente, fino ad a identificarsi oggi come prodotto di nicchia della norcineria laziale.*



17

Carni lavorate

Le carni lavorate a Marchio Tuscia Viterbese provengono da suini e bovini allevati e trasformati nella provincia di Viterbo. La carne lavorata può essere conservata in diversi modi, a seconda che sia cruda, cotta, stagionata o affumicata e le tipologie di prodotti che rientrano nel marchio Tuscia Viterbese

sono le seguenti: salumi, prosciutti, porchetta, mortadella e altri prodotti assimilabili ai precedenti. Nell'elaborazione del disciplinare si sono infatti voluti valorizzare i prodotti tipici presenti da lunga data nel territorio, frutto di processi artigianali di lunga data.





18

Coniglio verde leprino di Viterbo

Il Coniglio Verde Leprino di Viterbo presenta carni di particolare pregio, ricche dal punto di vista proteico e a basso contenuto lipidico. Le particolari caratteristiche della carne del Coniglio Verde Leprino di Viterbo sono dovute essenzialmente a due fattori: l'appartenenza degli animali alla razza "Leprino di Viterbo", appositamente selezionata per iniziativa della facoltà di Agraria dell'Università della Tuscia, e le modalità di allevamento. Gli animali vengono infatti alimentati con mangimi

bilanciati, non medicati, o con fieni o foraggi freschi. Gli allevatori del Coniglio Verde Leprino appartengono a un Consorzio che li assiste nelle diverse fasi dell'allevamento, fornendo loro gli animali in purezza di razza. Il Consorzio fa riferimento al Centro sperimentale allevamenti cunicoli alternativi dell'Università degli Studi della Tuscia, per tutti i controlli sugli allevamenti e sullo stato sanitario dell'animale.



• Perché il coniglio verde leprino è così eccezionale? Si tratta di una razza molto resistente alle malattie e che viene allevata in una gabbia all'aperto con sottostante tana interrata, in modo da riprodurre la situazione naturale. Ciò permette all'animale di spaziare liberamente da un ambiente all'altro così da rendere più piacevole la sua vita ed ottimizzare le condizioni sanitarie evitando che le carni possano assorbire sentori poco piacevoli.

• Le chioccioline erano assai apprezzate dai Romani, tanto che ne parla anche Plinio nella sua "Naturalis Historia", sia dal punto vista alimentare che da quello medico, come cura per malattie di vario tipo. Sembra che il primo allevamento elicicolo nacque a Tarquinia nel I sec. a.C. per iniziativa di tal Fulvio Lippino, che aveva addirittura istituito un servizio di traghetti per importare chioccioline da tutte le parti del mondo allora conosciuto.



19

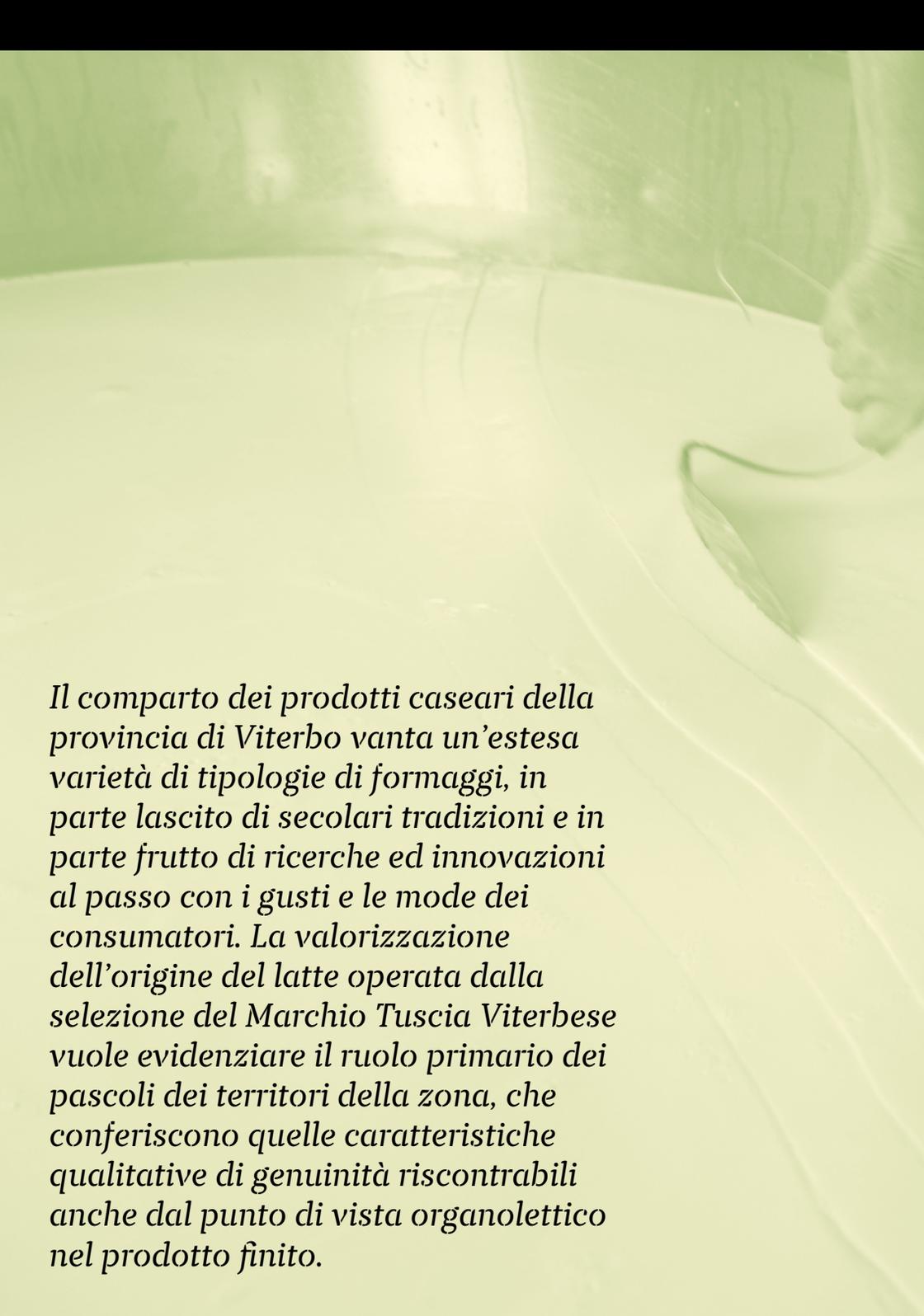
Chiocciola della Tuscia Viterbese

L'allevamento previsto nel disciplinare del marchio collettivo è condotto in regime biologico e le chioccioline da riproduzione devono essere esclusivamente della specie *Helix*.

Per quanto riguarda l'alimentazione della chiocciola, essa è costituita essenzialmente dalle piante seminate nei recinti di allevamento, appartenenti alle seguenti specie: Trifoglio nano "Trifolium repens L.", Ravizzone "Brassica

campestris L. var. oleifera", Cavolo cavaliere "Brassica oleracea var. viridis" e Cicoria "Cichorium intybus L.". Questo piccolo animale presenta anche caratteristiche interessanti dal punto di vista nutrizionale: è ricco di sali minerali, proteine ed ha un basso contenuto di grassi. Dal punto di vista cosmetico, la bava delle chioccioline viene impiegata per i benefici offerti alla pelle e per le sue potenti proprietà antiossidanti.





Il comparto dei prodotti caseari della provincia di Viterbo vanta un'estesa varietà di tipologie di formaggi, in parte lascito di secolari tradizioni e in parte frutto di ricerche ed innovazioni al passo con i gusti e le mode dei consumatori. La valorizzazione dell'origine del latte operata dalla selezione del Marchio Tuscia Viterbese vuole evidenziare il ruolo primario dei pascoli dei territori della zona, che conferiscono quelle caratteristiche qualitative di genuinità riscontrabili anche dal punto di vista organolettico nel prodotto finito.



Prodotti caseari



20

Formaggio Pecorino

Il Pecorino della Tuscia non è un solo tipo di formaggio ma sono tante varietà che cambiano sensibilmente in base all'area di produzione, ognuna con caratteristiche diverse e un sapore unico. La tipicità del prodotto sta anche nelle sue caratteristiche individuali, ma con un elemento in comune e condiviso: la qualità. L'universo del Pecorino a Marchio Tuscia comprende diverse tipologie, che variano a seconda della durata della stagionatura e della permanenza in grotta.



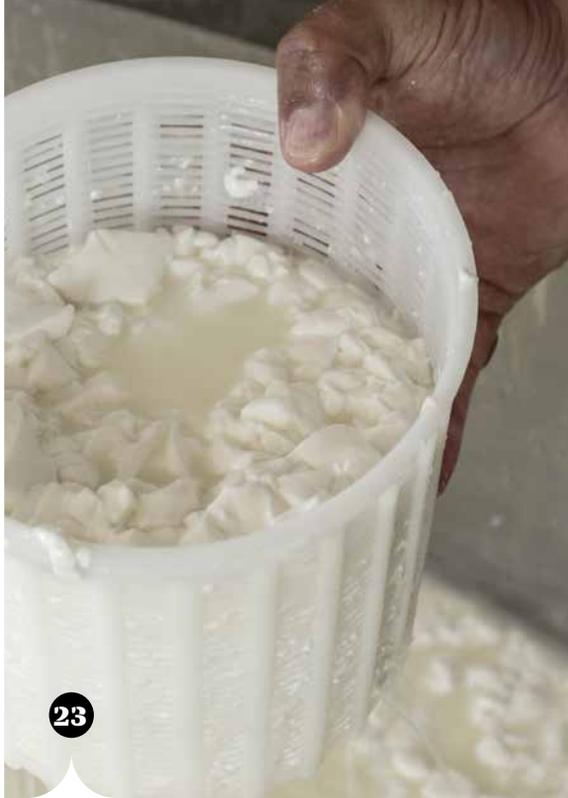
21

Caciotta mista

La Caciotta mista è un prodotto legato alle antichissime tradizioni della transumanza in Tuscia. È un formaggio grasso, a pasta dura, ottenuto da un misto di latte di pecora, per un quantitativo superiore al 50% rispetto al totale, e di latte vaccino per la restante parte. La crosta è liscia e di colore giallo paglierino mentre la pasta è compatta, morbida, di colore bianco o paglierino chiaro. La si può trovare, a seconda della durata e del tipo di stagionatura, fresca, semistagionata, stagionata e con media o lunga stagionatura in grotta.

Formaggio Caprino

Nella Tuscia sono da sempre presenti diverse varietà di formaggi a base esclusivamente caprina, la cui produzione da parte delle aziende agricole locali è in forte crescita grazie anche alle caratteristiche di questo latte, particolarmente leggero e digeribile, che lo rende molto attrattivo per il mercato. Il formaggio caprino misto è un formaggio che si ottiene da misto di latte di capra, per un quantitativo superiore al 50% rispetto al totale, e di latte di altre tipologie per la restante parte.



23

22



Formaggio Caprino misto

È un formaggio che si ottiene da misto di latte di capra, per un quantitativo superiore al 50% rispetto al totale, e di latte di altre tipologie per la restante parte.



24



25

Formaggio di latte vaccino

La presenza delle vacche in Toscana è piuttosto consolidata, data anche la contiguità con il territorio della Maremma, da sempre vocato a questo tipo di allevamento. Di conseguenza l'opportunità di avere facilmente latte vaccino a disposizione ha dato luogo al relativo filone caseario.

Oggi diversi caseifici della Toscana hanno in produzione trecce, caciotte, formaggi a pasta dura, stagionati e freschi in latte vaccino. A seconda della durata e del tipo di stagionatura il disciplinare del Marchio prevede che possiamo trovare formaggi freschi, semistagionati, stagionati e con media o lunga stagionatura in grotta.

Mozzarella

Nell'ambito dei formaggi freschi, il Marchio Toscana viterbese riconosce la mozzarella, che può essere ottenuta da latte vaccino o da latte di bufala. La mozzarella di bufala ha forma tonda ma non regolare, a volte ovale. La sua sottilissima crosta è liscia, ed il colore bianco porcellanato la differenzia dalla mozzarella realizzata con latte vaccino. Quest'ultima infatti ha un colore tendente al giallo. La quantità di siero presente nella mozzarella di bufala solitamente ne indica la freschezza. Infatti come ogni formaggio fresco, più passa il tempo e più tende a seccarsi. Il siero contenuto nella mozzarella non ne esalta solo il sapore, ma anche l'aroma.

La fauna ittica del lago di Bolsena è abbastanza ricca e varia. Oltre alle due specie più importanti dal punto di vista economico, il Coregone e l'Anguilla, si affiancano tutta una serie di pesci che risulta difficile trovare in altri laghi italiani. Si possono annoverare specie originarie del luogo o immesse in tempi remoti: la tinca, il cavedano, la carpa, la scardola ed il latterino, ad alimentazione prevalentemente erbivora o insettivora; altre specie come il luccio, il persico reale e l'anguilla, sono invece voraci predatori che si nutrono di altri pesci.





Il coregone

Il coregone, pesce appartenente alla famiglia dei Salmonidi, viene pescato calando delle speciali reti volanti (chiamate altane, retone o vòllere) alla sera, per recuperarle la mattina prestissimo. Pur essendo il pesce più diffuso nel Lago di Bolsena, non è una razza autoctona ma è stata introdotta circa un secolo fa, trovando nelle sempre fresche acque lacustri (la temperatura resta uniforme e costante di 7°C anche in periodo estivo già alla profondità di 25 m) il microclima ideale indispensabile alla propria sopravvivenza.

L'anguilla

È una delle specie più comuni e più pregiate delle acque interne italiane. L'anguilla del Lago di Bolsena può essere pescata durante tutto l'anno e la pesca viene effettuata con reti da fondo, nasse e bertovelli, o anche con lunghe lenze armate da numerosi ami detti palamidi o filaccioni. Anche se la colorazione può variare in funzione dell'ambiente e dello stadio di sviluppo, generalmente l'anguilla si presenta bruna sul dorso e bianco-giallastra sul ventre.



La produzione del miele del Marchio Tuscia Viterbese ha a disposizione una grande varietà di specie floreali che solo un territorio integro dal punto di vista ecologico e paesaggistico può garantire. A livello gastronomico, il risultato di un ambiente così unico è la varietà di sapori e sfumature riscontrabili nei mieli locali, associati ad un'altissima qualità organolettica. Nella Tuscia sono infatti presenti prodotti apistici di grande pregio come i mieli monoflora, il miele millefiori ed il miele di melata, la pappa reale, il polline e la propoli, così come anche estratti vegetali da infuso con contenuto di miele non inferiore al 95%.

Miele e prodotti apistici



28

Mieli, polline, propoli, pappa reale della Toscana

L'apicoltura in Toscana ha una lunga storia, come ben viene evidenziato dai reperti sia romani che medioevali che mostrano la diffusa presenza di antichi apiari in tutto il territorio viterbese, destinati alla produzione sia di miele che di cera. Questo patrimonio di conoscenza è tutt'oggi praticato e sono molte le aziende che si

dedicano alla produzione di miele e derivati secondo le indicazioni del Marchio Toscana Viterbese, che punta sull'origine territoriale dei prodotti apistici, ottenuti esclusivamente da essenze floreali insistenti nel territorio della provincia di Viterbo, sia che l'allevamento sia di tipo stanziale che di tipo nomade.



• Fin dall'antichità il miele viene utilizzato sia come dolcificante che come condimento. L'uso del miele si estende anche alla cosmesi, come ingrediente di oli aromatici e profumi, alla medicina, come antisettico, cicatrizzante, purgativo.

I prodotti delle pasticcerie e dei forni della Tuscia Viterbese rappresentano sicuramente un' espressione secolare delle feste e ricorrenze religiose, occasioni speciali in cui si mangiavano cibi più elaborati e ghiotti. I prodotti inseriti nel Marchio Tuscia sono stati selezionati in base alle modalità artigianali utilizzate nella produzione, a partire dalla selezione e lavorazione dalle materie prime.

Pasticceria e prodotti da forno

Legate a doppio filo alle festività e ricorrenze religiose o laiche, e alla stagionalità del prodotto, i dolci e i pani della Tuscia si possono oggi gustare in molte stagioni ma mantengono il carattere festivo tradizionale. In particolare a Natale sono molto amati il Pangiallo della Tuscia e il Pane del Vescovo, e mentre a Pasqua sono tornate di moda le profumatissime Pizze di Pasqua, nelle ricorrenze dei vari Santi

Patroni si trovano ovunque le classiche Ciambelle con l'anice. Al di fuori delle festività, tra i dessert tipici molto apprezzati per la chiusura di un pasto troviamo le Ciambelline al vino e anice, gli Amaretti con le mandorle amare, la Ciambella dolce Civitonica, il Biscotto di Sant'Anselmo di Bomarzo, le Paste al limone di Monterosi, il Maritozzo viterbese e i Mostaccioli.



- Una nota a parte meritano tutti i dolcetti fatti con le nocciole dei Monti Cimini, tra i quali primeggiano i Tozzetti che, inzuppati nel vino DOC da dessert Aleatico di Gradoli possono costituire la degna chiusura della cucina della Tuscia. Sempre a base di nocciole sono i Brutti e Buoni e il Torrone di miele alle nocciole. E anche chi ama il salato può festeggiare con il Pane nero di Monteromano, la Pizza Patate e Chiodi di Garofano, Pizza bianca strascinata, il Pane casareccio sciapo e la Pizza Corchianese.

Secondo il disciplinare specifico, oltre ad essere prodotto in laboratori artigianali ubicati nella provincia di Viterbo, il “Gelato della Tuscia Viterbese” deve contemplare quali ingredienti primari e caratterizzanti materie prime del territorio ed essere privo di conservanti, emulsionanti e altri additivi non naturali.





Gelateria della Tuscia Viterbese

Da sempre il Lazio si attesta tra le prime regioni per produzione di gelato e la Tuscia, terra nota per l'eccellenza dei prodotti alimentari, si distingue per aver dato i natali a straordinari esempi di maestria gelateria.

Le materie prime locali sono ovviamente l'elemento che contraddistingue la bontà e l'originalità del gelato della provincia di Viterbo, e i gelati

a marchio Tuscia Viterbese sono prodotti a partire da latte locale, non solamente vaccino, ma anche di pecora, di capra o di bufala, così come base per le preparazioni è anche la ricotta da latte di pecora o vaccino. Le nocciole dei Cimini, le castagne, le uova fresche, il miele, l'olio extravergine d'oliva, il vino e la frutta fresca locale completano gli ingredienti per un gelato davvero "Tuscioso".

- Il primo gelatiere di Viterbo sembra che sia stato tal Dante Costantini, detto Pizzeccacio, ben conosciuto in città per la sua attività invernale di caldarrostaio. D'estate invece diventava il sogno di ogni bambino e adulto, trasformandosi in venditore di gelati artigianali che produceva personalmente. Indossava una giacchetta bianca, da vero gelataio, e serviva ottimo gelato alla crema e al limone in bicchierino (2 soldi), in rotonda cialda (4 soldi) o rettangolare, che costava addirittura mezza lira.

Grazie alle condizioni climatiche e alle caratteristiche morfologiche del terreno, la coltura della vite si è radicata nelle terre della provincia di Viterbo a tal punto da divenire uno dei comparti di eccellenza e di qualità dell'agroalimentare. Il marchio Tuscia viterbese è esteso a tutti i vini DOC (Denominazione di Origine Controllata) e IGT (Indicazione Geografica Tipica) presenti nella zona.





31

Vini DOC e IGT della Tuscia

Nella provincia di Viterbo vengono coltivati diversi vitigni autoctoni interessanti. Grazie anche all'attività di ricerca dell'Università degli Studi della Tuscia, che negli ultimi trent'anni si è dedicata allo studio delle varietà locali, molti produttori locali hanno riscoperto antichi vitigni che, in purezza, producono ancora vini eccellenti.

La Tuscia vanta infatti 7 Doc e 3 Igt quali: il D.O.C. Aleatico di Gradoli, il D.O.C. Colli Etruschi Viterbesi o Tuscia, il D.O.C. Est! Est!! Est!!!, il D.O.C. Vignanello, il D.O.C. Cerveteri, il D.O.C. Tarquinia, il D.O.C. Orvieto, l'I.G.T. Civitella D'Agliano, l'I.G.T. Colli Cimini e l'I.G.T. Lazio.



• Secondo la leggenda, nel 1111 - mentre viaggiava verso Roma con Enrico V di Franconia - l'Arcivescovo tedesco Defuk era solito mandare il suo servo Martino in avanscoperta con l'incarico di scovare i vini migliori. I due avevano concordato un segnale in codice: qualora Martino avesse trovato del buon vino, avrebbe dovuto scrivere "Est", ovvero "c'è" (vino) vicino alla porta della locanda. Quando arrivò a Montefiascone, vicino al lago di Bolsena, il vino che trovò era così buono che accanto all'ingresso della taverna scrisse "Est! Est!! Est!!!"

La generosità delle terre della Tuscia e la capacità imprenditoriale delle aziende agricole locali ha dato luogo negli ultimi anni allo sviluppo di un mercato ampissimo di prodotti vegetali trasformati a base di verdure, frutta e funghi, per conservare e poter consumare più a lungo le bontà del territorio. Il Marchio Tuscia Viterbese si occupa di garantire i laboratori di trasformazione in cui si producono confetture, conserve vegetali, succhi di frutta e verdure pronte al consumo.

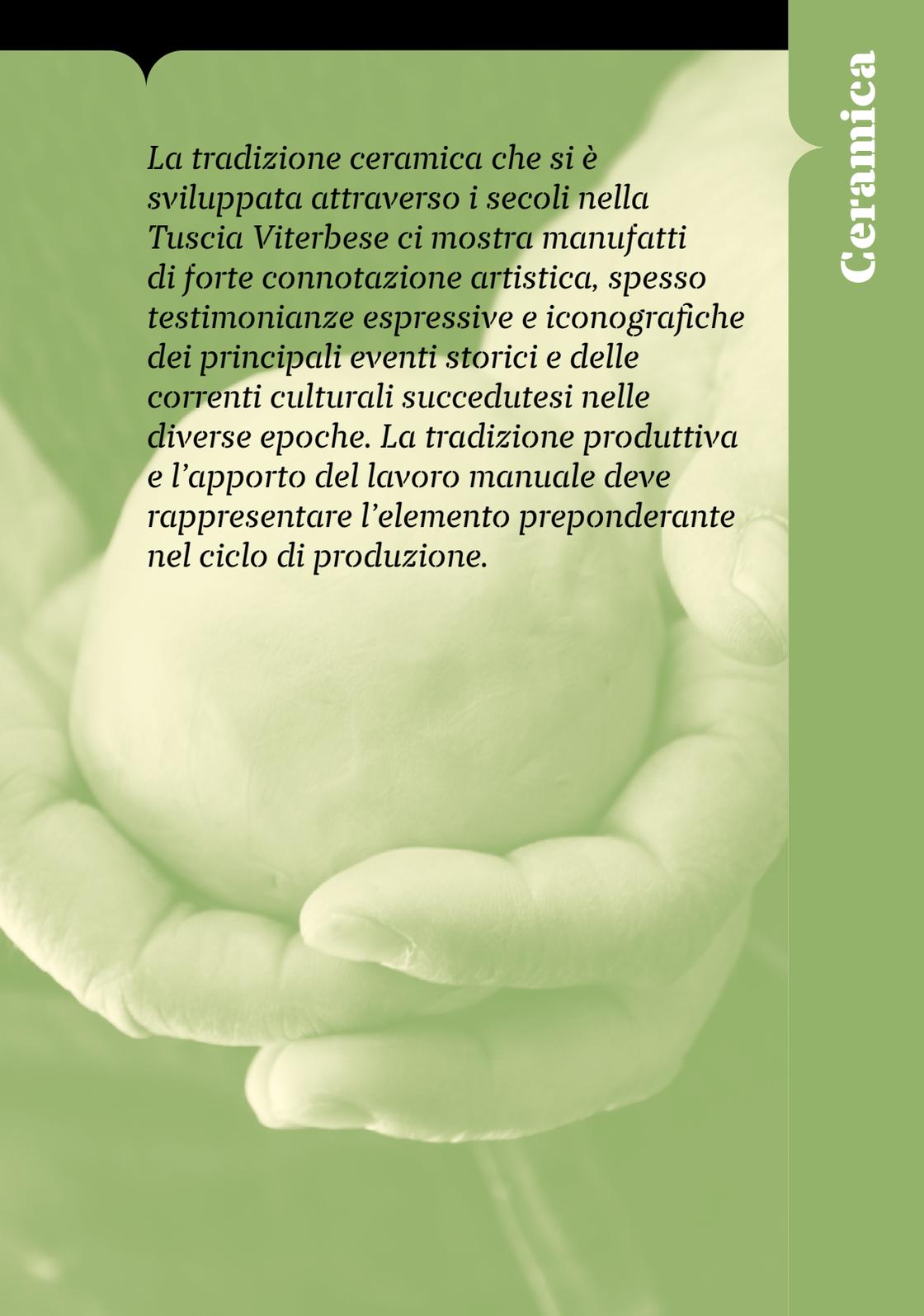
Preparati alimentari a base vegetale

Secondo le indicazioni del Marchio Tuscia Viterbese, l'olio extravergine di oliva presente tra gli ingredienti delle conserve deve essere estratto da olive coltivate nella provincia di Viterbo in frantoi operanti nella stessa provincia, così come l'olio di nocciola eventualmente utilizzato nei preparati deve essere estratto da nocciole provenienti da noccioleti coltivati nella provincia di Viterbo.

Gli altri olii vegetali e gli aceti devono avere origine italiana, con preferenza per quelli realizzati nella provincia di Viterbo. Per garantire l'alto grado di qualità e l'artigianalità del prodotto, il disciplinare del Marchio prescrive che la maggior parte delle operazioni effettuate durante il processo di lavorazione e trasformazione dei preparati debba essere eseguita manualmente.



- Tartufi, lamponi, nocciole, prodotti dell'orto, funghi, olive, asparagi e ogni altro tipo di prodotto agricolo trasformabile che la Tuscia produce generosamente sono alla base di ricette gustose realizzate con cura dalle aziende locali, che sono anche spesso produttrici della materia prima. Si possono trovare sotto forma di confetture, creme vegetali, conserve sottolio, sottaceto ed in salamoia, sughi e salse, succhi ed estratti vegetali e molte altre specialità dolci e salate.



La tradizione ceramica che si è sviluppata attraverso i secoli nella Tuscia Viterbese ci mostra manufatti di forte connotazione artistica, spesso testimonianze espressive e iconografiche dei principali eventi storici e delle correnti culturali succedutesi nelle diverse epoche. La tradizione produttiva e l'apporto del lavoro manuale deve rappresentare l'elemento preponderante nel ciclo di produzione.



Ceramica

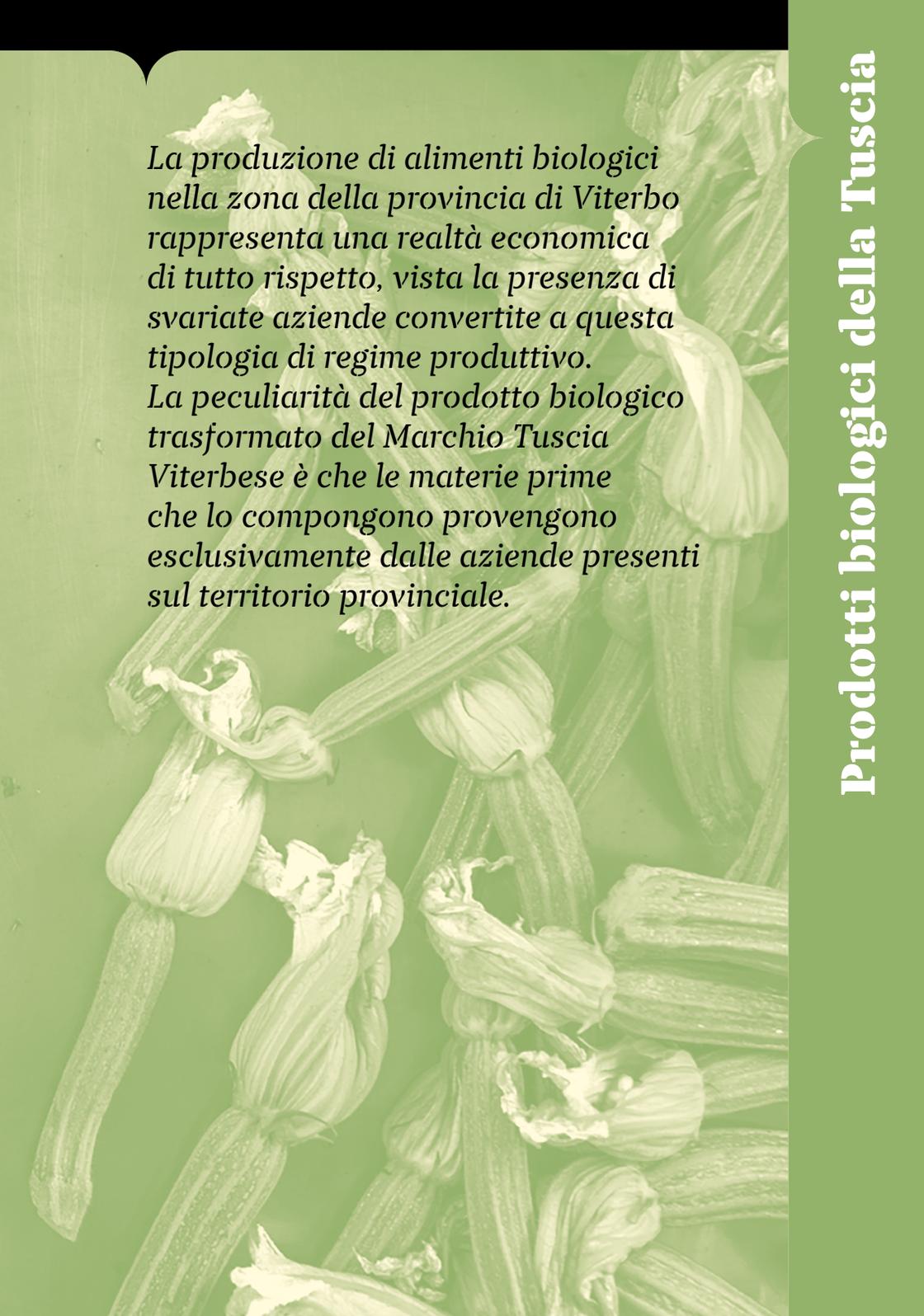
Tra i manufatti caratterizzati dal Marchio Tuscia Viterbese sono presenti oggetti che affondano le proprie radici artistiche e produttive nelle diverse epoche storiche, anche quelle più arcaiche come il periodo villanoviano ed etrusco.

La produzione di oggetti in ceramica viene, oggi, distinta in due differenti filoni, quello tradizionale e quello innovativo. Le ceramiche tradizionali riproducono, essenzialmente, le tecniche e

l'aspetto dei manufatti storici, alcuni dei quali visibili presso nei musei viterbesi. Nella ceramica artistica di tipo tradizionale la decorazione va sempre eseguita a mano. Nella tipologia di tipo innovativo si comprendono le ceramiche artistiche che, per forme, stili e tecniche, possono essere considerate derivanti dal naturale sviluppo ed aggiornamento dei modelli e delle tecniche tradizionali.



- Tra le realizzazioni più interessanti che caratterizzano la produzione ceramica delle origini, si distingue certamente il Bucchero, una sorta di vaso ottenuto mediante un processo di cottura in assenza di ossigeno. Per la realizzazione del Bucchero si utilizza un impasto ottenuto con argille pregiate a grana fine e ad elevato contenuto di ferro che presenta una consistenza porosa e fragile ed un colore tra il grigio scuro ed il nero che diventa brillante se lucidato con la tecnica a stecca.



La produzione di alimenti biologici nella zona della provincia di Viterbo rappresenta una realtà economica di tutto rispetto, vista la presenza di svariate aziende convertite a questa tipologia di regime produttivo. La peculiarità del prodotto biologico trasformato del Marchio Tuscia Viterbese è che le materie prime che lo compongono provengono esclusivamente dalle aziende presenti sul territorio provinciale.

Prodotti biologici della Tuscia

Credits fotografici





Camera di Commercio di Rieti - Viterbo

Via F.lli Rosselli 4 - 01100 Viterbo

Tel. +39 0761 234403 / 234487

marketing@rivt.camcom.it

www.tusciawelcome.it



CAMERA DI COMMERCIO
RIETI VITERBO

