

I sapori del Parco di Veio

Prodotti tipici in un territorio ricco di storia alle porte di Roma

Il territorio del Parco Regionale di Veio, che con i suoi 14.984 ettari si estende a nord di Roma, è caratterizzato dalla presenza di componenti naturalistiche e storico-culturali di particolare valore e pregio. Già al tempo degli etruschi, di cui quest'area conserva i meravigliosi resti della città di Veio, l'agricoltura rappresentava, insieme al commercio, il fulcro dell'economia locale.

Oggi, in un contesto naturalistico di eccezionale bellezza, vaste aree sono adibite all'agricoltura ed all'allevamento, donando ai visitatori, ai pellegrini in viaggio sulla Via Francigena e agli stessi abitanti un paesaggio bucolico nel quale è molto frequente notare le testimonianze storiche intrecciarsi con vigne mentre vacche maremmane e cavalli allo stato brado pascolano docilmente.

L'Ente Parco promuove l'agricoltura biologica ed il marchio "Natura in Campo" (che permette di riconoscere i prodotti di qualità dei Parchi del Lazio).

Qualità e genuinità contraddistinguono le produzioni agricole di questo territorio tra cui spiccano l'olio, il miele e le confetture, il carciofo romanesco, i prodotti caseari, la carne bovina di razza pura maremmana. Anche la produzione di vino è prospera, in continua estensione, favorita dalle terre locali di origine vulcanica. Ricco di tradizioni, luoghi da visitare e cose buone da assaporare, il Parco di Veio conserva gusti e ricette tutte da scoprire o da riscoprire.

Qualità e genuinità contraddistinguono le produzioni agricole del Parco di Veio: l'olio, il miele e le confetture, il carciofo romanesco, i prodotti caseari, la carne bovina di razza pura maremmana



Roberta Santoni, promotrice territoriale della Tuscia, si occupa di valorizzare le bellezze artistiche, paesaggistiche, culturali ed enogastronomiche del territorio. Responsabile per la Tuscia della testata giornalistica on-line

"Mondo del Gusto", collabora con i Comuni di Formello e Campagnano di Roma al fine di poter creare una rete di sviluppo locale eco-sostenibile capace di attrarre flussi turistici nelle aree rurali.

cell. 349 5806488

robertasantoni@hotmail.com

OLIO EXTRAVERGINE DEL LAZIO

La coltura dell'ulivo ha, nella zona dell'Agro Veientano, una diffusione capillare sia in termini territoriali che aziendali, grazie soprattutto al suo radicamento socio-culturale che vede nascere la coltivazione delle olive all'epoca degli Etruschi.

Questa tradizione è testimoniata anche dalla presenza di piante secolari di dimensioni maestose, che caratterizzano le dolci colline ed i panorami.

Frantoio del Veio

Loc Monte Calcaro - Sacrofano (RM) - Tel. 06 9083354

Az. Agr. Pizzoni Ignazio (Marchio: Agricoltura biologica)

Via Monte Funicolo, 25 - Castelnuovo di Porto (RM)

Pur non avendo nella zona un riconoscimento ufficiale (come per il DOP Tuscia, Canino e Sabina), l'Oro Verde del Lazio possiede proprietà organolettiche che coniugano in modo eccellente la leggerezza ed i profumi degli oli del nord con la sapidità ed il corpo degli oli del sud Italia, mantenendo un sapore di assoluta tipicità grazie alla presenza di cultivar locali (Sirole, Itrana, Carboncella, Moraiolo, Rosciola).

Oleificio Sociale Formello

Via Roma, 84 - Formello (RM) - Tel. 06 9088757 - E-mail: oleificioformello@tin.it

Az. Agr. Casale Vecchio (Marchio: Agricoltura biologica)

Via prato della corte 1602/a - Roma - Tel. 06 8415111 - Fax 06 8414251

CARCIOFO ROMANESCO - Marchio: IGP (Indicazione Geografica Protetta)

Il carciofo romanesco è coltivato nelle campagne del Lazio sin da epoca romana e, probabilmente, già gli Etruschi conoscevano questo prodotto. Negli anni ha assunto un posto di assoluto prestigio nella gastronomia laziale per il sapore dolce e gradevole, per la consistenza delle foglie interne e del cuore morbido ed anche per la caratteristica di non essere spinoso.

Az. Agr. Biodinamica Casale Vecchio (Marchio: Natura in Campo)

Via Prato la Corte, 1602 - Roma - Tel. 06 8415111 Fax 06 8414251

Agriturismo La Mola

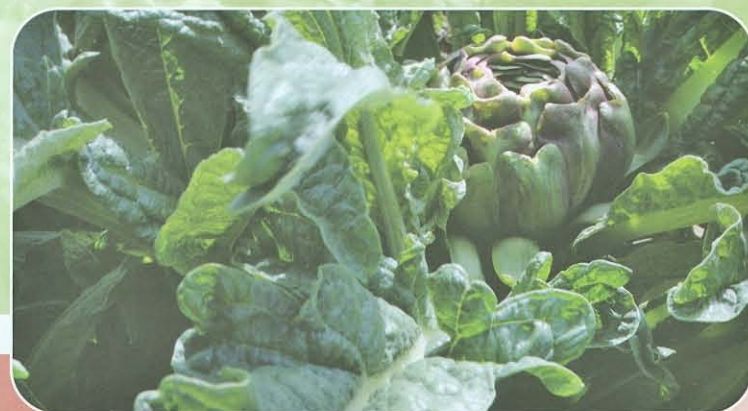
Via Mola Maggiorana snc - Campagnano di Roma - Tel. 06 9044082 - Fax 06 9044082

Agriturismo La Melazza

Via Monte Pineta, 5 - Cesano (RM) - Tel. 06 3037919 - 06 3038331

Fax 06 304300115 - www.agriturismolamelazza.it - info@agriturismolamelazza.it

Distinguendosi dalle altre cultivar per il colore verde cenerino, la forma sferica ed il caratteristico foro all'apice, il carciofo romanesco, della cultivar Campagnano, è un prodotto originario proprio della zona del Parco di Veio.



VINO DEL LAZIO - Marchio: IGT (Indicazione Geografica Tipica)

La IGT "Lazio" è riservata ai vini bianchi, anche nella tipologia frizzante; rossi, anche nella tipologia novello; rosati, anche nella tipologia frizzante e passito. I vini IGT "Lazio" devono essere ottenuti da vitigni classificati "idonei alla coltivazione", a bacca e colore corrispondente. La IGT "Lazio" con la specificazione di uno dei vitigni classificati "idonei alla coltivazione", è riservata ai vini ottenuti per almeno l'85% dal corrispondente vitigno, ad esclusione dei vitigni riservati alla designazione dei vini a DOC o i cui nomi contengono termini geografici riservati ai vini a DOC e IGT.

L'IGT Lazio si ricava da vigne selezionate sui colli attorno a Roma, nei territori di Frascati, Monteporzio Catone, Montecompatri e Grottaferrata, a un'altitudine variabile da 200 a 400 metri slm.

Il suolo vulcanico, sciolto e permeabile, asciutto ma non arido, è la tipica "Terrinella" (pozzolana, ricca di potassio, fosforo e microelementi), ideale per la viticoltura.

Terre del Veio

Via Formellese, 173/d - Roma (RM)
Tel. 06 30888470 - Fax 06 30880104
www.terredelveio.it
info@terredelveio.it

PRODOTTI CASEARI

La produzione casearia ha particolare importanza all'interno del Parco di Veio e riguarda produzioni ottenute sia da latte vaccino, sia ovino e caprino. Molte le produzioni di alta qualità, riconosciute da marchi nazionali ed internazionali.

Pecorino romano - Marchio: DOP (Denominazione d'Origine Protetta)

Formaggio di latte intero di pecora, a pasta dura, a media e lunga stagionatura (la stagionatura si protrae per almeno 5 mesi per il formaggio da tavola e per almeno 8 mesi per il formaggio da utilizzarsi grattugiato). Il latte fresco di pecora proviene da greggi allevate prevalentemente su pascoli naturali, conservando le caratteristiche aromatiche che conferiscono al Pecorino Romano un sapore deciso. Il pecorino romano DOP rientra nella categoria dei formaggi cotti e ha inoltre la caratteristica di venire salato a mano.

Ricotta Romana - Marchio: DOP (Denominazione d'Origine Protetta)

Il termine ricotta deriva dal latino "recoctus", parola che richiama la tecnica di produzione di questo latticino che, per la legge italiana, non è considerato un formaggio perché prodotto a partire dal siero e non dal latte. La Ricotta Romana DOP presenta una pasta a struttura molto fine, colore più marcato e soprattutto un sapore delicato e dolciastro, che la distinguono dalle altre tipologie di ricotte.

Caciotta genuina romana - Marchio: PAT (Prodotti Agroalimentari Tradizionali)

La caciotta genuina romana viene citata come uno dei prodotti più storici del Lazio nell'Atlante dei Prodotti tipici "I Formaggi", redatto dall'Istituto Nazionale di Sociologia Rurale. Di forma cilindrica, con il colore interno della pasta giallo paglierino e con una stagionatura di 40-50 giorni, questo formaggio è prodotto con il 100% di latte ovino. Ha un sapore che può variare dal dolce al leggermente salato, a seconda anche del periodo di produzione.

Caciocavallo vaccino - Marchio: PAT (Prodotti Agroalimentari Tradizionali)

Formaggio derivante dalla lavorazione del latte crudo, a pasta filata, dura, sta-

gionato da 30 giorni a 6 mesi. La forma è tipica: ovoidale con testa; colore giallo paglierino; sapore da dolce ad intenso e piccante nelle forme stagionate e/o prodotte con caglio in pasta.

Caciotta di mucca - Marchio: PAT (Prodotti Agroalimentari Tradizionali)

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

Caciofiore della campagna romana - Presidio Slow Food

Questo antico formaggio, ricavato dal caglio vegetale del cardo selvatico e dal latte ovino, può essere considerato l'antenato del pecorino romano. La sua antica ricetta, infatti, risale al 50 d.C. dove, in un passo contenuto nel trattato "De Re Rustica", l'agronomo latino Columella annotava le indicazioni per produrlo. Il recupero di questa antica ricetta si deve all'Azienda Romana Mercati, l'azienda speciale della Camera di Commercio di Roma per il settore agroalimentare, ed alla fondazione per la biodiversità di Slow Food che ne ha fatto oggetto di un apposito presidio contribuendo così a preservare un formaggio ovino, a latte crudo, tra i formaggi più caratteristici al mondo.

**Acquaranda di Massimo Antonimi**

Trevignano Romano (Rm) - Via dello Sboccatore - Tel./fax 06 9985301
info@acquaranda.it - www.acquaranda.it

Caseificio De Julis Roma

Via Giovanni Gregorio Mendel, 151
Tel. 06 7139146 - info@caseificiodejulii.it - www.caseificiodejulii.it

Eredi Ferrazza

Campagnano di Roma (Rm) Strada di Martignano, snc
Tel./fax 06 35344971 - info@martignano.com - www.martignano.com

Bruno Pitzalis

Anguillara Sabazia (Rm) - Via Casale di Spanora, 40 - Tel./fax 0699849326
info@gennargentuformaggi.com - www.gennargentuformaggi.com

Sergio Pitzalis

Bracciano (Rm)
Via Settevene Palo, 39 - Tel./fax 06 9987072

MIELE E CONFETTURE

Prodotto "antico" nel senso più nobile della parola, ospite immancabile sulle mense dell'antica Roma, era impiegato come dolcificante e utilizzato anche nella preparazione del vino. Nell'area del Parco di Veio non mancano le eccellenze, che si concentrano nelle essenze arboree e floreali tipiche dell'Italia centrale come l'acacia, il castagno, il millefiori, la macchia mediterranea. Esiste anche la produzione di qualità dei derivati del miele quali la propoli, la pappa reale e la particolare melata.

Azienda Colline di Veio (Marchio: Agricoltura biologica)

Via Formellese, 171 - Roma - Cell. 339 5391132 - Fax 06 30888747
ritafranceschini@libero.it

Apicoltura Monte Funicolo (Marchio: Agricoltura biologica)

Via Monte Funicolo, 25 - Castelnuovo Di Porto (RM)
Tel. 06 9078498 - Fax 06 9078498
www.apiculturamontefunicolo.it - info@apiculturamontefunicolo.it

Apicoltura Venti Tiziana (Marchio: Agricoltura biologica)

Via Taddeide, 11 - Riano (Rm) - Tel. 06 9031265 - tizianaventi@libero.it

I frutti del Paradiso (Marchio: Agricoltura biologica)

Strada della Castagneta, snc - Campagnano di Roma (Rm)
Cell. 348 3024727 - fruttidelparadiso@hotmail.com

Az. Agr. Casale Vecchio (Marchio: Agricoltura biologica)

Via Prato della Corte 1602/a - Roma - Tel. 06 8415111 - Fax 06 8414251

Apicoltura Nisi Fabrizio

Via Cherasco, 71 - Roma - Tel. 06 61906116

I prodotti dell'alveare di Anna Maria Cardellini

Via Formellese Sud Km. 5 - Formello (Rm) - Tel. 06 90400028 - Fax 06 9089799

VITELLONE DELLA MAREMMA - Marchio: DOP (Denominazione d'Origine Protetta)

La Maremmana è una razza di grande fascino e straordinaria bellezza. La carne prodotta all'interno del Parco deriva da bestiame allevato con metodo biologico, allo stato brado per tutto l'anno. L'uomo interviene solamente per i controlli sanitari e per l'apporto alla dieta, soprattutto nei periodi più freddi e di siccità, in cui il pascolo non è sufficiente.

Az. Agr. Marchetti Alfredo

Via Garibaldi, 27 - Castelnuovo di Porto (Rm)
Tel. 06 9078224

Agriturismo La Melazza

Via Monte Pineta, 5 - Cesano (RM)
Tel. 06 3037919 - 06 3038331 - Fax 06 304300115
www.agriturismolamelazza.it - info@agriturismolamelazza.it

