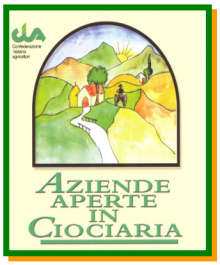
REGIONE LAZIO

PROVINCIA DI FROSINONE



INDAGINE SUI PRODOTTI AGRICOLI TIPICI della

XII COMUNITA' MONTANA "MONTI ERNICI"

di VEROLI

Luglio 2008

La XII Comunità Montana "Monti Ernici" si articola su un territorio di ben diciotto comuni, lungo la dorsale Appenninica dei Monti Ernici; nelle specifico i Comuni interessati sono: Acuto, Alatri, Anagni, Boville Ernica, Collepardo, Ferentino, Filettino, Fiuggi, Fumone, Guarcino, Monte S. Giovanni Campano, Piglio, Serrone, Torre Cajetani, Trevi nel Lazio, Trivigliano Veroli e Vico nel Lazio.

Dall'analisi degli ultimi dati del censimento agricolo ISTAT si evidenzia come i comuni facenti parte della Comunità Montana si caratterizzino per avere una Superficie Agricola Utilizzata (SAU) inferiore a un ettaro per una percentuale di circa il 57% e con circa il 20% delle aziende con SAU compresa tra 1 e 2 ettari; la conduzione delle aziende è di tipo diretta coltivatrice con l'ausilio della sola manodopera familiare per più del 92%.

La Superficie Agricola Utilizzata si suddivide per più del 36 % a seminativi, più del 16% per coltivazioni legnose agrarie e per più del 46 % a prati permanenti e pascoli.

Il distretto rurale evidenzia una capillare diffusione di allevamenti bovini, ovi-caprini, di suini e avicoli, allevamenti quasi mai di tipo intensivo, bensì di tipo estensivo e a basso impatto insediativo.

La varietà di risorse ambientali e paesaggistiche

La presenza di risorse ambientali, storiche e archeologiche è diffusa, l'articolazione morfologica inoltre offre riferimenti ineludibili, dal punto di vista percettivo, alla identificazione del sistema ambientale e paesaggistico.

Il sistema pedemontano si caratterizza per le notevoli aperture panoramiche, le qualità climatiche e insieme la presenza di centri storici di interesse ambientale, che nel complesso offrono all'intero comprensorio

un'apertura allo sviluppo di attività all'aria aperta con una certa continuità nell'arco dell'anno: dalle attività sulla neve, allo sci da fondo, alla discesa libera, alle passeggiate ed alle escursioni più impegnative, alla roccia, alle escursioni a cavallo, alla mountain byke o alla bicicletta.

L'Agricoltura e l'Agroalimentare del territorio della XII Comunità Montana

Dall'analisi del comprensorio agricolo della XII Comunità Montana si evince come un comune denominatore lega, quasi tutte le aziende, siano esse caratterizzate da colture seminative, permanenti o altro, e cioè la modesta ampiezza (salvo rare eccezioni) che causa l'impossibilità di fornire redditi soddisfacenti, se non integrazioni al reddito ricavato dal lavoro svolto in altri settori, integrazioni riconducibili principalmente alla coltivazione per il consumo familiare.

Il tessuto produttivo dell'agricoltura è costituito da numerose piccole aziende ad indirizzo produttivo misto, in cui vengono coltivati il maggior numero di prodotti necessari ai bisogni alimentari della famiglia diretto coltivatrice, riservando al mercato solo modeste quote delle produzioni, che risultano eccedentarie.

Gli attuali orientamenti comunitari in tema di sviluppo rurale rendono ampiamente percorribile la possibilità di favorire l'adattamento delle aziende agricole al contesto economico locale attraverso il ricorso ad una pluralità di fonti di reddito.

La diversificazione delle attività nelle aziende agricole ha una duplice valenza: da un lato, nella misura in cui le aziende iniziano a rispondere ad una pluralità di funzioni economiche e sociali, consente di sviluppare il ruolo multifunzionale del settore agricolo, che comprende anche la fondamentale funzione di tutela del territorio; dall'altro dà a molte unità produttive collocate in zone marginali la possibilità di costruire e consolidare una loro realtà reddituale adeguata, continuando a svolgere la indiretta funzione di presidio del territorio.

In quest'ottica, la diversificazione delle attività nelle aziende agricole attraverso il rafforzamento dell'offerta agrituristica, da un lato e la diffusione di attività di trasformazione e commercializzazione in azienda dei prodotti tipici locali dall'altro, possono rappresentare un'ottima opportunità di integrazione verticale e orizzontale per le imprese del settore e, creando un'offerta integrata sul territorio, un'occasione di valorizzazione del contesto territoriale in cui esse si collocano.

Le produzioni tipiche e di qualità rappresentano una valida alternativa anche per molte imprese di trasformazione industriale; d'altro canto l'inserimento nel segmento della tipicità, laddove possibile, può assicurare alla piccola dimensione la conquista di interessanti nicchie di mercato.

All'interno delle aree rurali caratterizzate da difficoltà nel processo di sviluppo, è inoltre possibile individuare due diverse zone secondo il livello di specializzazione produttiva agricola.

Nelle aree a basso sviluppo ma specializzate, a fronte di alcuni problemi di carattere strutturale collegati agli elevati valori presentati dall'indice di dipendenza e dal tasso di disoccupazione, l'agricoltura presenta alcuni elementi di potenzialità legati ad un utilizzo piuttosto intensivo della terra.

Gli orientamenti produttivi di queste aree sono evidenti:
l'agricoltura è indirizzata verso gli allevamenti ovi-caprini; l'olivicoltura presenta un buon grado di specializzazione.
Le possibilità di sviluppo di questa tipologia territoriale sono strettamente collegate al sistema agro-industriale: la crescita della competitività per le produzioni specializzate e la valorizzazione delle produzioni tipiche.

Le aree a basso sviluppo e non specializzate presentano invece caratteri più evidenti di marginalità:
elevata percentuale di territorio montano, più bassa densità di popolazione, elevato tasso di spopolamento e pochi sbocchi del mercato di lavoro.
Anche il settore primario si presenta debole:
scarsi sono i risultati in termini di produttività, della terra, le aziende sono polverizzate, l'irrigazione non copre più del 10% della SAU, ed il ricorso al lavoro salariato è molto ridotto.

Le possibilità di sopravvivenza e di crescita di queste aree provengono dall'integrazione dei redditi agricoli con attività di diversificazione economica e produttiva: si tratta di zone di una certa rilevanza ambientale, che potrebbe trarre grande vantaggio dallo sviluppo dell'agriturismo o del turismo rurale.

L'ambiente agricolo, come si è visto, presenta aspetti diversi non solo per le diverse zone ecologiche ma anche nella stessa zona ecologica.
Per esempio si riscontrano differenze colturali e quindi di reddito nelle stesse zone di pianura a seconda che queste siano irrigue o meno; nella parte collinare e montana, ove la superficie coltivata si riduce notevolmente, si ha invece una agricoltura estremamente povera.

Mentre nelle zone irrigue l'agricoltura è basata sul grano, sul pascolo e sull'olivicoltura, nelle zone irrigue, oltre al grano, vengono coltivati mais e ibridi, foraggere ed ortaggi, colture altamente redditizie.

Generalmente la scelta degli ordinamenti produttivi assume più carattere familiare che economico; da ciò consegue non solo una riduzione della vitalità delle aziende agrarie ma anche una produzione di sussistenza.
Le tre zone: pianura, colline e montagna, delimitate altimetricamente, presentano, quindi, differenze socio-economiche sia per la destinazione delle terre, sia per la distribuzione della popolazione e l'addensamento di essa, sia per le diverse economie e prospettive di sviluppo.

Molto importante è stato l'accertamento della presenza sul territorio, dei marchi di protezione (IGT, DOC) e dei prodotti tradizionali riconosciuti dal Ministero delle Politiche Agricole e Forestali nonché dalla stessa Regione Lazio. Questo monitoraggio si è rilevato importante per verificare la rilevanza e la distribuzione sul territorio delle produzioni di qualità e dei prodotti enogastronomici tradizionali quali:

- Vini, IGT e DOC e DOCG
- Formaggio e ricotte di pecora
- Olio di oliva, anche biologico
- Salsiccia a punta di coltello sotto strutto
- Il Pane e le ciambelle cotte al forno a legna
- Miele, anche biologico
- Le Coppiette ciociare
- Il prosciutto di Guarcino

Molti dei prodotti agricoli tradizionali che si riscontrano sul territorio sono inseriti nel Decreto Ministeriale 18 luglio 2000 che ha per oggetto l'elenco dei prodotti agroalimentari tradizionali pubblicato sul S.O. alla G.U. n. 194 del 21/08/2000.

Vini

Tra i vini di maggiore interesse oltre alle numerose tipologie di vini che si producono in forma familiare in molte realtà rurali del comprensorio, spesso di ottima qualità, il territorio offre impartanti denominazioni d' origine quali:

Cesanese del Piglio	
DOC - DOCG	Cesanese del Piglio
Istituito con decreto del	29/05/1973
Gazzetta Ufficiale del	22/08/1973, n 216
Resa (uva/ettaro)	125 q
Resa massima dell'uva	65,0%
Titolo alcolometrico naturale dell'uva	11,5%
Titolo alcolometrico minimo del vino	12,0%
Estratto secco netto minimo	22,0‰
Vitigni con cui è consentito produrlo	
• Cesanese comune: 0.0% - 100.0% • Cesanese d'Affile: 0.0% - 100.0%	
fonte: Ministero delle politiche agricole	

Cesanese del Piglio frizzante	
DOC - DOCG	Cesanese del Piglio
Istituito con decreto del	29/05/1973
Gazzetta Ufficiale del	22/08/1973, n 216
Resa (uva/ettaro)	125 q
Resa massima dell'uva	65,0%
Titolo alcolometrico naturale dell'uva	11,5%
Titolo alcolometrico minimo del vino	12,0%
Estratto secco netto minimo	22,0‰
Vitigni con cui è consentito produrlo	
• Cesanese comune: 0.0% - 100.0% • Cesanese d'Affile: 0.0% - 100.0%	
fonte: Ministero delle politiche agricole	

Cesanese del Piglio spumante	
DOC - DOCG	Cesanese del Piglio
Istituito con decreto del	29/05/1973
Gazzetta Ufficiale del	22/08/1973, n 216
Resa (uva/ettaro)	125 q
Resa massima dell'uva	65,0% • titolo_uva • 11,5%
Titolo alcolometrico naturale dell'uva	
Titolo alcolometrico minimo del vino	12,0%
Estratto secco netto minimo	22,0‰
Vitigni con cui è consentito produrlo	
• Cesanese comune: 0.0% - 100.0% • Cesanese d'Affile: 0.0% - 100.0%	

Caratteristiche organolettiche comuni:

- **colore**: rosso rubino tendente al granato con l'invecchiamento.
- **odore**: delicato, caratteristico del vitigno di base.
- **sapore**: morbido, leggermente amarognolo.

Il "Cesanese" e' un vitigno rosso tra i piu' importanti del Lazio che da' il nome al vino omonimo. Il ristretto territorio collinare dei comuni di Piglio e Serrone e in parte di quello di Acuto, Anagni e Paliano, tutti in provincia di Frosinone, con le uve di Cesanese di Affile e/o Cesanese comune, da' origine ad un vino rosso rubino, alcolico, con profumo caratteristico e tipico che ricorda l'ambiente di origine: vellutato, alquanto tannico, morbido e pastoso, sopporta bene un moderato invecchiamento in botte di rovere, acquisendo notevole pregio.

Sia all'esame olfattivo che al sapore si avverte una delicatissima e

complessa nota di bosco che gli esperti individuano agevolmente come di mora e mirtillo. Il vino Cesanese puo' essere prodotto dolce, in tal caso e' un ottimo vino da dessert, ma anche da pasto (soprattutto se accoppiato a piatti agresti) in versione tranquilla, vivace, frizzante e spumante. Il Cesanese dolce, vede fortemente accentuate le sue qualita' organolettiche, purche' sia consumato entro la primavera successiva alla sua produzione. A seconda del contenuto in zuccheri residui si ottengono i tipi "**secco**" , "**asciutto**" , "**amabile**" e "**dolce**" . Gradazione minima : 12°. Uso: da pasto se secco o asciutto, da fine pasto se amabile o dolce. Si produce anche nei tipi "**spumante naturale**" o "**frizzante naturale**" .

Il territorio è prevalentemente collinare (300-550 msl), e vanta una tradizione nobile e antica di viticoltura, come dimostrano i numerosi repertii archeologici rinvenuti lavorando i terreni.

Il suolo di origine vulcanica, il terreno scosceso che impedisce eventuali ristagni d'acqua e la conformazione che permette una buona esposizione dei filari, fanno di questa una zona di buone potenzialità enologiche. Il sistema di impianto dei vigneti è prevalentemente a filari, con 3000-5000 i ceppi per ettaro con sistema a Guyot e/o cordone speronato. Il clima è molto variabile: gelate primaverili, estati molto calde, precipitazioni nella media (1200ml/mq) e venti scarsi.

L'Indicazione Geografica Tipica "Frusinate" o "del Frusinate"

Costituisce un importante denominazione di prodotto che potenzialmente si estende sull'intero territorio della XII Comunità Montana è riservata alle seguenti tipologie di vini:

- **bianchi, anche nella tipologia frizzante;**
- **rossi, anche nella tipologia frizzante e novello;**
- **rosati, anche nella tipologia frizzante.**

I vini ad indicazione geografica tipica "Frusinate" o "del Frusinate" bianchi, rossi e rosati devono essere ottenuti da uve provenienti da vigneti composti, nell'ambito aziendale, da uno o più dei vitigni raccomandati e/o autorizzati per la provincia di frosinone a bacca di colore corrispondente.

La indicazione geografica tipica "Frusinate" o "del Frusinate" con la specificazione di uno dei vitigni sottoindicati: Sangiovese, Cabernet, Merlot, Passerina, Malvasia, Pinot bianco, Syrah, Bellone, Moscato, Olivella, Bombino è riservata ai vini ottenuti per almeno l'85% dai corrispondenti vitigni. E' consentita,

nella presenza dei vini ad indicazione geografica tipica "Frusinate" o "del Frusinate" l'utilizzazione della dicitura "Vino della Ciociaria".

La **Passerina** è un vitigno dalle antichissime origini ma dalla provenienza incerta; viene considerato autoctono del centro Italia, versante adriatico. appartenete alla famiglia dei Trebbiani, ha due tipi di grappoli allungati: uno con estremità alata detto femmina, e l'altro con estremità appuntita detto maschio. Il grappolo ha un peso medio di 250gr, è abbastanza spargolo, l'acino tondo contiene da 2 a 4 vinaccioli e presenta all'estremità un caratteristico puntino nero. Il vino ottenuto è stato rivalutato sia a livello commerciale che a livello legislativo da quando viene apprezzata la specificità dei vini in purezza. La passerina presenta sentori di fruttato, erbaceo verde, frutta esotica e miele, mentre per le sensazioni gustative, sono stati individuate le sensazioni di acido, amaro, salato e piccante/bruciante.

Denominazione d'origine Controllata e Garantita (DOCG) "Cesanese del Piglio"

La produzione del vino DOCG Cesanese del Piglio rappresenta il prodotto in assoluto più conosciuto, tra i prodotti agricoli del comprensorio della XII Comunità Montana, prodotto nei comuni di Piglio, Serrone, Acuto, Paliano e Anagni.

Breve storia della Cantina Sociale di Piglio

"Alla fine degli anni 50 al Piglio la preoccupazione dei coloni, detti anche **"Cioce"**, era di fare i mucchi dell'uva, in modo tale che il proprietario del terreno, detto **"Scarpa"**, che percepiva la corrisposta al terzo o al quarto, prendesse il mucchio con meno uva e con l'uva più brutta. L'altra preoccupazione era, tolta l'uva per fare il vino per casa, vendere l'uva ad un prezzo alto, cosa impossibile perchè quando l'uva era matura i compratori cercavano di pagarla il meno possibile ben sapendo che non poteva rimanere sulla pianta fino a Natale.

Per i proprietari, che tranne qualche eccezione, avevano dato tutti i loro terreni a colonia, la preoccupazione era di scegliere il mucchio con più uva e con l'uva più bella. La maggior parte

di loro era in grado, di vinificare tutto il prodotto e non essere presi per il collo al momento della vendemmia, ma per il collo erano presi lo stesso all'avvicinarsi della vendemmia successiva, dovendo "svendere" il non venduto per far posto alla nuova produzione. Allora lamenti vari ed ogni tanto si consolavano canticchiando la famosa strofetta: **"Grezzo cafone pieno di malizia. La zappa, la vanga è la tua giustizia. Una bevuta d'acqua di pantano. Zappa, o Villano."**

Per tutto il resto si andava avanti come sempre. Gli asini ragliavano, ce ne erano al Piglio almeno seicento. I trattori non si sentivano, perchè non c'erano. Gli uomini si alzavano alle quattro e con "le vicinali" andavano a lavorare nei cantieri di Roma. I vigneti, che sembrava non dovessero morire mai, alcuni erano stati piantati centotrent'anni prima, invecchiavano e cominciavano a morire attaccati dalla fillossera, apparsa al Piglio solo dopo la guerra.

Però qualcosa di nuovo cominciava a circolare. Un proprietario stava piantando un oliveto ed un vigneto di oltre otto ettari, il più grande appezzamento nei terreni agricoli della campagna di Piglio. Cosa enorme, in riferimento alle piccole dimensioni delle varie colonie. Vedendo il grande che piantava, i piccoli cominciarono anche loro. Dalla Coldiretti di Bonomi venivano appelli alla cooperazione, parola ancora sconosciuta e concetto avversato da una popolazione che davanti a proposte di collaborazione con altri ripeteva "meglio la cenere di casa mia"... Nel passato qualcuno ci aveva provato a fare "un cantinone", ma poi, sempre …..qualcuno, era scappato con la cassa, lasciando gli altri a bocca asciutta.

A La Forma, contrada dinamica del Serrone, avevano costituito sulla carta una cantina sociale. Ma La Forma è la quint'essenza delle discussioni e delle divisioni, questo progetto sulla carta era e sulla carta rimase.

Al Piglio, invece, un pò per soggezione di un medico condotto e di un veterinario, ambedue utili a tutti, a cui finivano per Natale e Pasqua polli e altre leccornie, un piccolo gruppo di coloni rossi e bianchi e possidenti inconsciamente filantropi, decisero di costituire " la Cantina Sociale del Cesanese del Piglio".

Il giorno 22 Febbraio 1960, presi per mano dall'organizzazioni sindacali, il piccolo sparuto gruppo si trovò, nello studio del Notaio Seraschi, in un vecchio e cadente antico palazzo nel centro di Frosinone alta e apposero le loro firme sull'atto costitutivo della società e sullo statuto. Fu comprato il terreno, fatto il progetto, si appaltarono i lavori ad una serie di società che facevano capo al Dott. Tomassoli, imprenditore pesarese, figlio di agricoltori, grande lavoratore come tutti i marchigiani. Il Tomassoli aveva capito che dalla terra di Romagna, era possibile esportare in giro per l'Italia il concetto di Cantina Sociale e questo specialmente al sud e al centro, dove operava la Cassa del Mezzogiorno.

Nella vendemmia 1963, a cantina non ancora ultimata, venne effettuato il primo conferimento, che fu di quintali 500. Intanto fatti nuovi venivano a rendere più complessa la già difficile fase di avviamento: la fillossera stava completando la distruzione totale dei vigneti del Piglio e dei paesi limitrofi. La legge che trasformava le colonie perpetue in enfiteusi, con la conseguente sostituzione del prodotto in natura con un canone annuo da versare in denaro, pose fine rapidamente al conferimento dell'uva alla cantina da parte dei "possidenti", inoltre bloccò

l'impianto dei vigneti a cui erano obbligati i coloni, per mantenere in vita la colonìa, ed impedì ai proprietari di reimpiantare i vigneti sui terreni lasciati incolti dai coloni.

La prima grande crisi economica del paese fece ritardare l'erogazione dei finanziamenti e ridusse gli interventi di completamento e revisione da parte della Cassa del Mezzogiorno. La situazione stava precipitando, i conferitori non venivano pagati puntualmente, così il conferimento annuale dell'uva scese nel 1967 ad appena 1500 qli.

All'avvicinarsi della vendemmia 1968, dopo vari incontri, si arrivò all'assemblea, tenutasi nel vecchio edificio dell'asilo, nella piazzetta del castello alto del Piglio. In una freddissima giornata, veniva eletto un nuovo consiglio d'amministrazione con l'incarico di ricontattare i produttori nella zona per valutare i conferimenti, di trattare con l'Ente Maremma, a cui era stata affidata la provincia di Frosinone per il rilancio dell' agricoltura, e di trattare con Tomassoli convincendolo ad acquistare il Cesanese per la sua azienda Enoselezione dei Vini d'Italia. Tutti si misero in moto e si arrivò alla vendemmia del 1968 con un conferimento di oltre H.14.000 qli.

E' vero che anche la grandine dette una mano. Il 14 Ottobre, un sgrullone di grandine rese invendibile 1'uva "ai cassettari". Favorendo in tutti i modi i conferimenti e lavorando giorno e notte, si salvò il prodotto e la Cantina Sociale. I vini prodotti erano eccezionali. Furono vendute all'Enoselezione 100.000 bottiglie ogni anno, in cartoni da 6 bottiglie, che l'Enoselezione consegnò a circa 10.000 famiglie in tutta Italia.

……nel 1972 la base della cooperativa, costituita dai coloni ormai divenuti proprietari e di cui molti avevano anche reimpiantato i vigneti, chiese ed ottenne di avere la guida della Cantina, sostenuti anche in questo dall'Ente Maremma, che si impegnava ad entrare come socio nella Cantina, a fornire un direttore, a nominare un suo rappresentante nel consiglio d'amministrazione e ad assumere con un suo rappresentante la presidenza del Collegio Sindacale. Per risolvere la divisione tra i "rossi" d'Alleanza Contadina e i "bianchi" della Coldiretti, si stabilì che il Presidente e il Vicepresidente del Consiglio d'Amministrazione, fosse per un mandato il presidente Rosso e il vicepresidente Bianco e per il successivo il presidente Bianco e il vicepresidente Rosso, e così via.

……..nel 1973 il Cesanese del Piglio ottenne il prestigioso riconoscimento del marchio DOC. Questo dato positivo aveva maggior valore perchè in quei tempi era molto difficile vendere i vini rossi. Era tempo dei bianchi. Per questo in quegli anni furono fatte delle prove di vinificazione dell'uva cesanese in bianco con risultati eccellenti. Si acquistarono nuovi silos portando la capienza ad oltre 60.000 qt .

Si rinnovò parte dell' attrezzatura e si diede mano ad un progetto per realizzare una nuova Cantina.

……dopo lunghi e aspri confronti venne deciso di collocare il nuovo edificio a ridosso del primo Stabilimento, non tenendo nel dovuto conto i costi rilevanti che si dovevano sostenere. I Pigliesi nonostante ciò, non sono mai stati dei campanilisti, infatti molti non hanno mai apprezzato e condiviso tale scelta.

L'Ente Maremma, divenuto nel frattempo Ersal non fu all'altezza della situazione. Su questi eventi tra i Rossi e i Bianchi, iniziò una lunga discussione tra i giovani leoni e le vecchie guardie, e il desiderio dei grandi produttori che rappresentavano oltre il 60% del conferimento, a contare di più nel consiglio d'amministrazione.

Tutto questo portò ad un'altra combattutissima assemblea, tenutasi in Piglio nei locali dell'ex cinema nel 1986, conclusasi con l'uscita dalla società di un certo numero di soci.

Questi fatti, abbinati al precipitare dei prezzi dei vini rossi ed al crollo dei consumi pro capite in tutta Italia ed alla politica d'aiuti economici, all'espianto dei vigneti, portò al mancato conferimento dei prodotti dei vigneti di proprietà di alcuni grandi soci a cui si aggiunse l'espianto di alcuni vigneti esistenti. A questo si aggiunsero i piccoli, non protetti da nessuno, che vedendo i grandi tagliare, incominciarono a tagliare anche loro. Ma i grandi prendevano i soldi e i piccoli nulla, anzi perdevano per le nuove leggi, il diritto di reimpiantare nel futuro i vigneti.

Altro motivo degli espianti era il mancato ricambio generazionale degli addetti ai lavori, specialmente tra i piccoli, quali erano attratti sempre più dall' allora fiorente industria nel Valle del Sacco, che oggi attraversa serie difficoltà. Caso a parte il rapporto La Selva - Cantina Sociale del Piglio, che era quello di due amanti litigiosi e desiderosi d'andare uno di qua e uno di là, ma sempre più vincolati da desideri occulti e da fatti esterni condizionanti.

A seguito della rottura con gli altri grandi conferitori, la Cantina Sociale del Piglio per avere l'uva e La Selva per aver liquidità per i piani di sviluppo del comprensorio, riuscirono a far approvare e deliberare dall'ERSAL un piano per l'acquisizione dei 70 ettari dei vigneti de La Selva, a futuro vantaggio della Cantina del Piglio.

Le parti, però, in special modo 1'Ersal, non furono in grado di concludere un'operazione bella e di sicuro successo.

I conferimenti scesero da 60.000 qli. del '86 a 20.000 circa dell'87. L'ampliamento della nuova struttura andava a rilento.

I soldi erano finiti. L'Ersal, divenuta in seguito Arsial, progettatrice e direttrice dei lavori, si eclissava sempre più. Si cominciava di nuovo a sentire aria di bruciato. Anche questa volta però qualcosa incominciava a cambiare.

La vendita di parte del patrimonio di Anagni alleggerì i problemi di cassa. I vini rossi presero a salire di prezzo ed anche i consumi, due bicchieri al giorno di buon vino rosso, si incrementarono notevolmente. L'esperienze fatte da alcuni soci in proprio, in collegamento con la cantina sociale, per la realizzazione di partite di Cesanese superiore, portarono alla presenza su tutte le guide specializzate del Cesanese del Piglio con ottimi risultati. Con pazienza e con buona volontà si ricostituì anche un buon rapporto con La Selva , che portò allo smantellamento della Cantina della suddetta, con il trasporto dei serbatoi alla cantina sociale del Piglio, prima in comodato e poi in acquisto, all'affidamento in gestione di 20 ettari di vigneti ed infine all'interessamento dei diritti di reimpianto che La Selva aveva mantenuto. Tutto ciò portò ad una nuova ripresa della Cantina Sociale del Piglio.

Un' alzata di testa dell'Arsial fece pensare al peggio, ma una pronta risposta da parte della cantina, convinse l'Arsial che l'unico difetto della Cantina era di non essere un abile politicante volta gabbana, di non essere abile negli affari come certi lor signori, che hanno creato seri problemi ai risparmiatori italiani e mandato in fumo tutto il patrimonio agroindustriale italiano.

L'inizio del 3° millennio ci vede ancora protagonisti.

Quest'anno con la modifica al ns. Statuto, rendendo ancora più competitiva tutta la struttura, abbiamo inserito negli scopi sociali della Cooperativa altri tipi di produzioni quali: olio d'oliva, latte e i suoi derivati, miele e quant'altro in termini di prodotti tipici, che meglio rappresentano le caratteristiche uniche e peculiari del nostro territorio, tutto ciò finalizzato ad una maggiore visibilità del territorio.

Altro obiettivo importante da raggiungere è quello di modificare il Disciplinare del DOC, mirando ad ottenere il fregio DOCG, e perchè no magari per primi nel Lazio.

Il momento è propizio, considerato il consenso che sta avendo il nostro CESANESE sul mercato interno, nelle varie manifestazioni nazionali ed internazionali e non ultimo, la presenza su tutte le guide specializzate nel settore enogastronomico. Per ciò che riguarda le attività promozionali sul territorio va menzionata, anche con una certa enfasi la rinata "Strada del Cesanese" la quale, come obiettivo principale, si propone la rivalutazione delle peculiarità tipiche del nostro territorio che vanno dalle tradizioni contadine a quelle culturali, da quelle artistiche a quelle artigianali, non dimenticando in questo contesto la creazione di un circuito enogastronomico, organico e ben definito, finalizzato al raggiungimento degli scopi comuni a tutti i produttori locali, ovvero valorizzazione, promozione, e commercializzazione di tutta l'area del Cesanese DOC.

Oggi il nostro impegno è quello di ottenere nuovi investimenti nel settore vitivinicolo, sul territorio pari ad almeno l'importo che i privati hanno messo sul territorio negli ultimi 5 anni.

Solo a Piglio, dove non si contavano che 3 aziende con una superficie superiore ai 3 Ha , sono state create almeno 7 nuove aziende con una superficie anche maggiore.

Se nel comprensorio del Cesanese sono nati nuovi impianti pari ad almeno 30 Ha qualche merito deve pur essere riconosciuto anche alla Cantina Sociale "Cesanese del Piglio".

Formaggi e latticini

La Ciociaria anticamente terra di pastorizia transumante, ha mantenuto significative tracce di questa atavica tradizione, attraverso molteplici ed interessanti "oasi produttive" di alta qualità, equamente distribuite su tutto il territorio ciociaro, che esprimono nelle forme, nelle varietà, nel gusto, specifiche caratteristiche legate ai diversi fattori ambientali, naturalistici, storici e tradizionali.

Tali differenze fanno sì che dalle sapienti mani dei pastori, dei produttori o dei casari, si materializzino vere e proprie delizie per il palato: Marzolina – Ricottine salate – Gran Cacio di Morolo – Caciocavallo - Primo sale – Scamorza – Giuncata – Formaggio di pecora stagionato e tant'altro ancora.

Tutti prodotti di notevole qualità che hanno precisi denominatori comuni: pascoli fertili – latte di qualità – bestiame selezionato – stalle adeguate alle severe normative sanitarie – attrezzature moderne e tecniche di trasformazione innovative, ma strettamente legate alla tradizione dei diversi luoghi di origine.

La transumanza

"……..durante la transumanza si dormiva all'aperto, sotto l'ombrello perché non c'erano rifugi, un ombrello particolare perché era molto grande, e i pastori se lo portavano a tracolla. I contadini erano amici dei pastori, gli offrivano qualcosa da mangiare e i pastori, quando ripassavano in primavera, lasciavano in cambio il formaggio. Le pecore, intanto, passando concimavano i loro campi….

Per arrivare nelle piane con fertili pascoli si impiegavano dai 15 ai 20 giorni. Si camminava tutto il giorno; ogni sera ci si fermava in un riposo dove ci si

sistemava per la notte. La mattina dopo si ripartiva. Quando i pastori si spostavano da una sosta all'altra, quelli che guidavano il gregge partivano la mattina presto. I pastori caricavano tutto sui muli e partivano dopo di loro, ma arrivavano 3 o 4 ore prima perché erano più veloci, preparavano l'acqua , la legna, il mangiare. Il gregge arrivava poco prima del tramonto. La vita per i pastori era estremamente faticosa. Essi vivevano lontano dal mondo, soggetti agli attacchi dei lupi ed alle inclemenze del tempo. L'acqua era poca e spesso erano costretti a bere dalle pozzanghere.

I pastori portavano con sè i vestiti e la biancheria che le loro donne avevano preparato: 8 camicie e 8 paia di calzettoni, 8 maglie, qualche paia di pantaloni, tutto quello che era necessario per otto mesi. Gli uomini portavano ago e filo per mettere qualche toppa dove serviva, e lasciavano modeste provviste alle famiglie sicuramente insufficienti per tutto il lungo periodo della loro assenza.

La partenza era pervasa da un profondo senso di tristezza e di rammarico.

Il pastore, conduceva una vita dura, isolata, e la vecchiaia era molto precoce nella giovinezza. Nella comunità era considerato un asociale. Per lui era normale vivere come un nomade, infatti nella scodella dove mangiava si insaponava per radersi. Il rapporto con i figli era duro, con la moglie, frenato, legato alle scadenze della transumanza".

Formaggio e Ricotta di pecora

Il pecorino prodotto è un formaggio artigianale a latte crudo, ottenuto con latte ovino appena munto, riscaldato e addizionato con caglio di agnello e/o capretto. Il latte, non pastorizzato, conserva inalterate le proprietà nutritive e gli aromi ed i profumi dei pascoli d'altura. La lavorazione avviene interamente a

mano: raccolta la cagliata in fiscelle di vimini, viene successivamente immerso nel siero bollente (scottatura). Segue la salagione e la stagionatura su tavole di legno, in locali ben areati.

Di sapore intenso e pieno, è possibile gustarlo anche aromatizzato con timo, maggiorana, origano, peperoncino o tartufo. Riportando a bollore il siero rimasto nel contenitore (originariamente in rame, oggi sostituito da acciaio inossidabile), dopo circa venti minuti si forma la ricotta che può essere mangiata da sola o aromatizzata.

La Marzolina

La produzione della marzolina era quasi sparita, alcune aziende solo recentemente hanno ripreso ad allevare le capre per riavviare la tradizione del caprino stagionato.

Si tratta di un piccolo formaggio che un tempo si produceva solo nel primo periodo di lattazione della capra (nel mese di marzo per l'appunto). Ricavata dal latte di capra, a volte con l'aggiunta di latte di pecora o di vacca di due mungiture, coagulato con il caglio di capretto, la pasta, dopo la rottura, viene posta ad asciugare in formelle e in seguito, pressata a mano e salata a secco o in salamoia.

Si presenta di forma cilindrica con crosta gialla chiara e pasta bianca. Si può consumare fresca, ma per tradizione occorre farla stagionare su graticci di legno e poi, raggiunta la maturazione perfetta, conservarla in barattoli di vetro con olio extravergine di oliva.

Prodotti da forno

Pane – Fumone e Veroli - Dolci - Anagni, Ferentino, Guarcino, Veroli

Il pane, una volta preparato in casa dalle donne, con una lavorazione lunga e laboriosa, prevedeva l'uso del lievito naturale (un po' della pasta del pane lasciata la settimana precedente). Al mattino si impastava il lievito che durante la notte aveva fermentato; dalla massa lasciata a lievitare per una o due ore circa si formavano pagnotte, lasciate a lievitare ancora per altre due ore.

Nel frattempo, se c'era in casa, si accendeva il forno, altrimenti si portavano le pagnotte a cuocere in un forno pubblico. Il forno aveva la giusta temperatura quando i mattoni della volta assumevano una colorazione bianca; solo allora il pane poteva essere infornato e cuoceva in circa due ore.

A volte all'impasto si aggiungevano delle patate lesse schiacciate per risparmiare farina e perché così il pane restava più morbido. Il pane risultava più scuro di quello di oggi perché il mulino a pietra lasciava nella farina una maggior quantità di crusca, anche se veniva usato il setaccio.

Più spesso il pane veniva fatto con la farina di mais che costava meno. Se raffermo. veniva utilizzato nella minestra di verdure unitamente a olio, lardo, cipolle, carote, zucchine, sedano, patate, rape, verza, ma anche cicoria o scarola. Si aggiungevano poi i fagioli precedentemente cotti nella ***"pignatta"*** con aggiunta di cotiche a pezzi o l'osso del prosciutto.

“ recipiente in terracotta invetriata all’interno e nella parte superiore esterna, con due o quattro manici – a seconda delle tradizioni della zona – col corpo cilindrico bombato e ristretto verso l’alto e alla base. Usato per cuocere minestre o maggiormente i fagioli nelle case di ogni famiglia contadina. La pignatta con acqua e fagioli, si posizionava ad un lato del camino dove vi arrivava costante il calore della fiamma e delle braci ardenti. La cottura continuava lentamente per ore anche a fuoco spento, col solo calore delle braci, fino al mattino, quando le fiamme lasciavano il posto alla sola cenere ormai tiepida…..”

Le croste di pane raffermo fatte bollire e condite con l’olio d’oliva costituivano il pane cotto, alimento dei bambini durante lo svezzamento. Questi piatti costituivano il pasto quotidiano dei contadini e dei pastori.

“…… il cibo quotidiano dei contadini era la **stiacciata di granturco**. Per farla si poneva ad arroventare sul fuoco una lastra di tufo. Quindi arroventata la lastra, si deponevano quattro pugni dell’impasto e in breve, avanti il fuoco, il pane era cotto. Non sempre questo pane da “cani”, senza sale e senza alcun condimento, veniva accompagnato da una cipolla o dall’erba cotta, e molto meno da una **salacca (saraga – aringa essiccata)**: unica e rara lecconeria di quella gente che lavorava per la società e ne era reietta.” - **A.Giorgi, Il Circondario di Frosinone – Firenze 1881**

“ …….. il pane bianco, composto esclusivamente di farina di grano, era consumato soltanto in rare occasioni: nelle principali festività religiose o nei

matrimoni. Esso era poi riservato ai malati, da cui il modo di dire **"gl'àu miss a pane biangh"** per indicare una dieta fuori dall'ordinario.
Il pane in genere più usato era il cosiddetto pane **rusc** (rosso) se composto da farina di granturco (fallone) o pane **nire** (nero) se composto da farina di segale o di orzo." **Cantagallo e Bianchi, Il tempo della raja – Ferentino 1999**

Oltre al pane attualmente i prodotti da forno hanno trovato uno sviluppo notevolissimo sia per la qualità che per la varietà. Ciambelle, dolci e salate, paste lievitate, biscotti e dolci costituiscono un ricco patrimonio di enogastronomia da valorizzare.

La ricetta del pane lievitato con pasta acida e cotto nei forni a legna è stata inserita nell'elenco dei prodotti agroalimentari tradizionali (D.M. 18/7/2000) ma è attualmente allo studio un marchio Igp (Indicazione geografica protetta) che possa garantire la specificità di un prodotto preparato come una volta. In collaborazione con i panificatori di Veroli il marchio consentirà anche di promuovere i laboratori del pane come poli turistici.

Oltre al pane, Veroli è famosa anche per le ciambelle all'anice, localmente conosciute col nome di ***"ciambelle ritorte"*** squisite e profumate all'anice che le massaie di S. Croce cuocevano al forno a legna. Una ciambella di circa 20 cm di diametro, dalla crosta dorata o al più marrone, aromatizzata nell'impasto con semi di anice.

Altre preparazioni da forno con una forte identità e tipicità locale, sono alcune elaborazioni dolciarie tipiche nel loro processo produttivo, con una storia tramandata oralmente ormai da diverse generazioni, che rappresentano una

produzione classica, al punto da essere comprese nell'elenco regionale dei prodotti tradizionali ai sensi del D.M. 350/99:

il Pan Pepato:

"……pane con l'uvetta, con le noci, con le scorze d'agrumi candite. Si dice che esistesse già nel '200 come pane mielato, preparato nei monasteri ad opera di frati e suore. Divenuto poi Pan Pepato con l'arrivo del pepe nero e delle spezie, per il gusto intenso fu definito – in alcune zone dell'Appennino toscano – panforte. Il Pan Pepato (che alcuni autori definiscono Pan Papato, sostenendo che nasca come dolce in ambiente ecclesiastico) altro non è che il francese "pain d'epices", che nel Lazio si produce ad Anagni ed in altri luoghi viciniori. Questo dolce natalizio di lunga conservabilità è un pane rustico piccante e dolciastro composto di frutta secca, miele e mosto secco. E' conosciuto fin dall'antichità greca ed è divenuto il dolce popolare della Ciociaria. La lavorazione è abbastanza laboriosa e richiede almeno un giorno di riposo perché l'amalgama di frutta secca, cioccolata, canditi e uva passa, impregnati di miele e mosto cotto, mescolati con farina, possa considerarsi pronto come impasto da cui ricavare pani da mezzo chilo da riporre nel forno a legna. Dopo una cottura di circa tre quarti d'ora il dolce è finalmente pronto per essere gustato a fettine sottili accompagnate da vini da dessert."

l'Amaretto di Guarcino:

"……..la storia racconta che la ricetta di questo dolce è stata donata da un vecchio frate, fermatosi nel paese di Guarcino, come riconoscenza nei confronti di chi gli aveva offerto cibo e riposo. Il biscotto presenta forma

ellittica allungata e colore marrone chiaro. La composizione è a base di mandorle amare, mandorle dolci, zucchero semolato, albume d'uovo e ostia, disposta come base per l'amaretto. Attualmente la zona di produzione, oltre a quella omonima, comprende i comuni di Fiuggi, Alatri, Veroli, Acuto e Vico nel Lazio".

Natura in Campo – Atlante dei prodotti tipici e tradizionali dei Parchi del Lazio – 2005

I Pacchiarotti:

Prodotto dolciario a base di farina 00, zucchero, trito di mandorle, noci e nocciole, mescolato con del vino bianco ed olio extra vergine di oliva. Prima della cottura che avviene in forno a circa 220°, i pacchiarotti vengono spennellati con vino e zucchero. Hanno forma cilindrica più o meno regolare, sapore dolce e colore marrone chiaro uniforme.

i Zaoiardi:

biscotti dolci di forma cilindrica e colore marroncino chiaro, ottenuti dalla lavorazione di farina di grano tenero, uova, latte vaccino, burro e zucchero.

le Ciambelle del Barone:

prodotto dolciario a base di farina 00, zucchero, anice, vino bianco, lievito naturale, vaniglia, olio extra vergine d'oliva e scorza di limone grattugiata. Prima della cottura le ciambelle vengono "lucidate" con vino e zucchero.

Miele

Straordinario prodotto della trasformazione da parte delle api del nettare e del polline dei fiori, ricco di minerali, e vitamine, oltre che di zuccheri, proteine ed acidi organici, possiede straordinarie proprietà terapeutiche. Molte sono le varietà di mieli prodotti perché molto ricco di biodiversità è il territorio: dal profumatissimo miele di timo e santoreggia delle rupi calcaree assolate, al miele di castagno, stimolante per la circolazione, all'aromatica melata di bosco, fino al millefiori, il più completo e ricco di virtù terapeutiche. Diverse le aziende agricole che producono con metodo biologico questo antico prodotto da sempre considerato la ricchezza dei contadini.

Olio extravergine di oliva

" L'olivo non ama le posizioni troppo basse, né le alture eccessive, ma piuttosto i pendii di media altezza e moderati come ne vediamo in Italia nella terra dei Sabini".

E' questa di Lucio Moderato Columella, agronomo romano del I secolo a.C., una delle testimonianze più interessanti giunte fino ad oggi sulla diffusione dell'olivicoltura nel Lazio. La coltivazione degli ulivi ebbe origine 6.000 anni fa, ma la pianta originariamente poco produttiva e ricca di spine fu resa fruttifera dai Palestinesi e dagli abitanti della Siria.

Quindi l'ulivo, pur essendo considerato una pianta mediterranea, in realtà è originario dell'Asia minore e da qui è giunto in Egitto e poi in Grecia. L'olio ritenuto sacro dai Greci, veniva usato in cucina, nelle cerimonie religiose e in medicina. Fu introdotto in Spagna verso il 1000 a.C.

La coltivazione di questa pianta ha quindi origini lontane e profondamente radicate nel territorio regionale e il suo sviluppo avvenne grazie alle popolazioni che nel corso dei secoli lo abitarono. Ma è senza dubbio con i Romani che la coltivazione dell'olivo e il consumo dell'olio si diffusero in tutta la regione.

A Roma, nell'epoca imperiale, si consumavano oltre 321mila anfore di olio l'anno, circa 22.500 tonnellate. Una valutazione resa possibile dai numerosi ritrovamenti sul Monte Testaccio, situato vicino all'Emporium, il porto fluviale dove giungevano i carichi di olio proveniente da tutto il Mediterraneo. Anfore

che, una volta svuotate, venivano rotte e depositate dando origine al famoso "**Monte dei cocci" (zona Trastevere).**

L'agricoltura biologica è un metodo di produzione definito a livello legislativo comunitario con un regolamento Reg. CEE 2091/91 e a livello nazionale con il D.M. 220/95). L'olio extra vergine di oliva è il prodotto ottenuto dalla lavorazione (spremitura a freddo) del frutto della pianta di olivo.

L'olio extravergine di oliva, fra i prodotti agroalimentari del territorio è certamente considerato un prodotto "trainante", per quantità e qualità, nonostante non abbia ancora ottenuto un marchio (gli studi in corso per il riconoscimento della Dop sono ormai ad uno stadio avanzato e l'epilogo finale auspicato coronerà degnamente i tanti sacrifici prodotti per elevarne la qualità, migliorando le caratteristiche dei suoi costituenti, a vantaggio della leggerezza, dell'equilibrio, del contenuto tenore di acidità e dell'aroma intenso e fruttato).

L'olivicoltura riveste, nel territorio ciociaro, un importante ruolo colturale e paesaggistico, per la costante e determinante opera di manutenzione del suolo.

L'olivo è certamente la specie arborea coltivata, più diffusa, con circa 20.000 ettari di territorio destinati alla produzione che, in termini di prodotto finale, si traduce in oltre 60.000 q.li di olio di ottima qualità.

Le varietà più diffuse sono la Carboncella, il Pendolino, il Leccino, l'Itrana e specie nel centro-sud della provincia, la Moraiola,.

Due le varietà autoctone: le cultivar Rosciola e Ciera, con piccole ma eccellenti produzioni, concentrate in alcune aree particolarmente vocate,

comprese nell'area territoriale di questa Comunità Montana: la prima nei comuni della zona nord della provincia coincidenti con l'areale produttivo del Cesanese, Acuto, Anagni, Piglio, Serrone e Paliano; mentre la seconda è concentrata nel territorio comunale di Monte San Giovanni Campano.

Questo alimento, essenziale nella dieta mediterranea, interpreta l'essenza e l'identità del nostro territorio di antica vocazione agricola, con le sue profonde radici contadine.

Negli ultimi anni molte aziende hanno ottenuto la certificazione biologica dagli organismi di controllo autorizzati, ed il loro prodotto, in occasione di prestigiose e accreditate selezioni nazionali o internazionali, ha avuto meritoriamente ragione sulla concorrenza.

".....tra le varietà più resistenti alle avversità, più costanti nella produzione e a maggior resa di olio, i Latini annoverano la Rosciola, un albero non molto sviluppato, ma dalla chioma densa. Il frutto della Rosciola è di colore verde chiaro, rossiccio-violaceo, ha polpa poco spessa ma di ottima oleosità che richiede la massima accortezza nel trasporto. Per farne olio, la Rosciola va molita al più presto, proprio per scongiurare la rottura dell'epicarpo a cui seguirebbe inevitabilmente l'inacidimento del prodotto finale.

I produttori locali, in questi ultimi anni, hanno lanciato la "sfida" agli oli toscani e liguri, operando attivamente per salvaguardare l'antichissima cultivar Rosciola, praticamente quasi estinta in molte aree dell'Italia olivicola. Grazie a questo sforzo collettivo, importante anche ai fini della tutela del territorio e dell'identità culturale dei suoi abitanti, si continua a

produrre quell'olio Rosciola, già apprezzato da Lucullo. Esso si presenta leggermente velato (non viene filtrato) e di colore giallo dorato con riflessi verdi. All'olfatto è di buona intensità e persistenza ed è caratterizzato da sentori di fruttato verde. Al gusto è armonico e fruttato con un deciso retrogusto amaro-piccante in chiusura, ottimo per tutti i piatti, in particolare per pesci alla griglia ed arrosti".

Natura in Campo – Atlante dei prodotti tipici e tradizionali dei Parchi del Lazio – 2005

Prodotti della norcineria

La lavorazione della carne di maiale è un'attività tradizionale, un tempo molto diffusa nella campagna ciociara, tuttora praticata, anche se con numeri nettamente inferiori agli anni dell'economia preindustriale.

C'è una consolidata produzione artigianale destinata al mercato, con decine di moderni laboratori, alcuni dei quali storici, impegnati a lavorare le carni di questo prezioso animale, con grande capacità, estrema professionalità e profondo rispetto delle diverse tradizioni locali che rappresentano la ricca poliedricità di questo territorio tanto vario, quanto unico!

Tra i salumi più noti, troviamo le salsicce secche, le coppiette, i prosciutti (rinomati quelli di Guarcino) i guanciali, il capocollo, il lardo, le salamelle, la coppa (esclusiva è la porchetta coppata prodotta a Veroli). Altrettanto notevole è la produzione di porchetta, la cui bontà e appetibilità non nulla da invidiare alle più rinomate produzioni di Ariccia. Questi prodotti e tanti altri devono le loro eccezionali qualità alle immutate tradizioni familiari oltrechè, si dice, al microclima dei luoghi di origine che garantiscono stagionature ottimali e inimitabili, all'alimentazione degli animali e alla lavorazione pressoché artigianale delle carni.

Le Salsicce a punta di coltello

I maiali sono ancora allevati dalla stragrande maggioranza della popolazione, anche uno o due per famiglia e vengono alimentati con gli scarti

organici delle case, con le ghiande e la crusca. Tra dicembre e febbraio i maiali vengono "sacrificati", mondati delle interiora e lasciati a scolare in locali ben areati per 48 ore. Segue la fase di spezzatura da cui si ricavano i tagli per ottenere salsicce, salami, prosciutto, cotechini, salsicce di fegato.

La preparazione delle salsicce è molto laboriosa perché la carne deve essere liberata di gran parte del grasso e dei nervi che renderebbero le salsicce poco gustose. La carne sminuzzata a mano con affilati coltelli viene condita con sale e pepe nero e dopo averla lasciata riposare, viene insaccata nelle budella dello stesso animale ben lavate. Affinché le salsicce siano più gustose, nei 15 giorni necessari per la stagionatura, si pongono in stanze ben areate bracieri fumanti con foglie di olivo e si lasciano asciugare e impregnare di una patina di fumo che ne esalta l'aroma ed il sapore.

Il Prosciutto di Guarcino

Si tratta di un prodotto tipico inserito nell'elenco dei prodotti agroalimentari tradizionali. La carne viene aromatizzata con una salsa composta da vino rosso, spezie, sugna e peperoncino. Successivamente il prosciutto viene stagionato per circa 16 mesi. Tale procedura di lavorazione e preparazione è molto antica e radicata tra le consuetudini agro alimentari del comune di Guarcino e delle aree limitrofe. La più importante realtà artigianale è rappresentata dal Prosciuttificio Erzinio.

" **il prosciutto di Guarcino** è un prodotto tradizionale della Ciociaria che vanta tradizioni secolari. La zona di produzione è concentrata nel comune di Guarcino, centro agricolo dove la tradizione suinicola vuole suini

"pesanti" in modo da avere una carne matura e con un idoneo contenuto di grassi. Quest'ultima caratteristica consente l'ottenimento di un ottimo prodotto finale. La lavorazione di un suino più leggero porterebbe infatti alla produzione di prosciutti magri, con carne secca e troppo salata…….. i suini utilizzati per questa produzione, provengono prevalentemente da allevamenti semi-industriali di Lazio, Umbria e Molise. Rispetto alla produzione totale annua (circa 7500 quintali di prosciutto), è piuttosto limitato l'approvigionamento da parte di allevamenti locali."

Guida ai prodotto tipici del Lazio – Regione Lazio – 2005

E' fiorente comunque una interessante area produttiva di salumi, salsicce e altre specialità dell'arte norcina, a Monte San Giovanni Campano e Veroli, con laboratori di antica tradizione, con un mercato in espansione. Anche in questo caso due nomi per tutti SALERMAN a M.S.G.Campano e CIRONI a Veroli.

Le Coppiette Ciociare

Originarie della Ciociaria, sono sottili strisce di carne suina essiccata, dalla caratteristica forma a fettuccia della lunghezza di 20-25 cm. Queste strisce di carne fresca aromatizzate da coriandolo, buccia d'arancio, semi di finocchio e altri aromi naturali, vengono infilzate in coppia, con spaghi di canapa e quindi, evitando di porle in contatto tra loro, vengono sottoposte a stagionatura per un periodo che di solito dura almeno due mesi, procedendo eventualmente (secondo le singole tradizioni locali) ad una leggera affumicatura, con un calo di peso che è di circa il 60% (l'affumicatura è uno dei metodi più antichi impiegati per la conservazione degli alimenti; viene abitualmente utilizzata per il particolare gusto ed aroma che la stessa conferisce, ai prodotti. Il fumo, oltre a

modificare il colore degli alimenti, agisce da batteriostatico e antiossidante, inibendo lo sviluppo delle muffe).

Un prodotto molto simile sono le coppiette di cavallo, costituite allo stesso modo di carne secca equina fortemente speziata con aromi naturali e peperoncino, di dimensioni più ridotte; questo prodotto è stato solo recentemente nell'elenco dei prodotti tradizionali (aggiornamento G.U. n. 174 del 28-7-2005).

Nel passato questa forma di preparazione veniva largamente usata, in quanto questo tipo di carne meglio si prestava ad una più lunga conservazione.

Erboristeria e liquoreria

Qui la tradizione millenaria di questa antica e nobile arte legata alla conoscenza, coltivazione e trasformazione dell'essenza delle erbe, delle piante officinali, aromatiche o delle spezie a scopo terapeutico, nutritivo e anche cosmetico, si mescola con le tradizioni erboristiche rappresentate nel corso dei secoli dai sapienti monaci dell'Abbazia di Trisulti in territorio di Collepardo.

La fascia pedemontana posta alle pendici dei Monti Ernici ai piedi del Monte Rotonaria, territorio montano tra i 500 e i 1750 metri in cui insiste il comune di Collepardo, ospita una rigogliosa vegetazione di specie prettamente montane ad altre mediterranee. Oltre 1400 specie vegetali hanno giustificato la leggenda dell'Orto del Centauro Chitone, creatura mitica che ebbe fra i suoi discepoli, il Pelide Achille ed Esculapio.
Il Febronio, tra i suoi scritti citava:

> " Nei monti Ernici esiste l'orto del centauro Chitone Maestro di Esculapio. In esso vegetano miracolose erbe medicinali. Nelle valli in cui è diviso vi sono in una, ricchezza di variopinti fiori, nell'altra, l'odorato è ricreato dai soavi profumi sprigionatisi dalle numerose piante e cespugli".

Leggende a parte, Collepardo gode da tempi antichissimi di una grande tradizione erboristica testimoniata dall'antica farmacia certosina dell'Abbazia di Trisulti risalente almeno al XIV secolo e che fino alla metà

del secolo scorso ha rappresentato il punto di riferimento per rimedi medicamentosi.

Già dai primi anni del '900 la Liquoreria-Erboristeria Sarandrea iniziò a sfruttare le preziose tradizioni del paese e oggi, come l'antica farmacia che comunque continua una discreta attività liquoristica, è un punto di riferimento importantissimo per la produzione erboristica, a livello nazionale.

Indice

Introduzione	Pag. 1
La varietà di risorse ambientali e Paesaggistiche	Pag. 2
L'agricoltura e l'agroalimentare del Territorio della XII Com. Montana	Pag. 3
I vini	Pag. 7
L'IGT "Frusinate" o "del Frusinate"	Pag. 10
La DOC Cesanese del Piglio	Pag. 11
Breve storia della Cantina Sociale del Piglio	Pag. 11
Formaggi e Latticini	Pag. 16
Prodotti da forno	Pag. 19
Miele	Pag. 24
L'Olio extravergine di oliva	Pag. 25
Prodotti della norcineria	Pag. 29
Erboristeria e Distillati	Pag. 33