

ROCCE E SAPORI DEL LAZIO

Geologia e enogastronomia:
9 percorsi alla scoperta di una regione
dai mille aspetti

REGIONE LAZIO

ASSESSORATO ALL'AMBIENTE E SVILUPPO SOSTENIBILE

Assessore

Marco Mattei

Direttore Dipartimento Istituzionale e Territorio

Luca Fegatelli

AGENZIA REGIONALE PARCHI

Dirigente Ufficio Biodiversità, Reti Ecologiche, Geodiversità

Stefano Cresta

Coordinamento editoriale e redazionale

Isabella Egidi, Dario Mancinella

Autori degli itinerari

Massimo Amodio, Alessio Argentieri, Roberto Brancaleoni, Antonio Colombi, Donatella De Rita, Marina Fabbri, Eugenio Di Loreto, Francesco Leone, Lorenzo Liperi, Dario Mancinella, Fabio Melchiorri, Mirko Pacioni, Marco Vinci

Hanno fornito contributi

Nicoletta Cutolo, Isabella Egidi, Marina Fabbri, Simona Giangi, Roberta Grilli, Dario Mancinella, Greta Martini, Manuela Ruisi

Elaborazioni cartografiche

Cartografia della Iter Edizioni su basi predisposte da Ilario Iovino, Massimo Tufano

Cartografia digitale (scaricabile da www.arplazio.it)

Ilario Iovino, Massimo Tufano

Si ringraziano:

l'Ordine dei Geologi del Lazio, al quale appartengono quasi tutti gli autori degli itinerari, per aver contribuito in maniera sostanziale alla realizzazione di questa pubblicazione;

Marina Fabbri e Manuela Ruisi, per aver curato le relazioni tra Agenzia Regionale per i Parchi e Ordine dei Geologi del Lazio;

Maria Pia Piermarini (Archivio fotografico ARP)

Realizzazione editoriale: ITER Edizioni

Stampa: Poligraf - Pomezia, Roma - 04/12

ISBN: 978-88-95213-02-6

© Copyright 2012, ARP Edizioni - Tutti i diritti riservati.

Via del Pescaccio 96/98, 00166 - Roma; www.arplazio.it

PRESENTAZIONI

Questo libro rappresenta un utile strumento per soddisfare in modo concreto e dilettevole l'umana curiosità, che da sempre alberga in noi, di conoscenza di due aspetti della vita quotidiana solo apparentemente distanti: la geologia ed il turismo.

Scorrendo le pagine il lettore si trova immerso immediatamente in un mondo nel quale nasce in modo naturale ed automatico l'abbinamento tra geositi e prodotti enogastronomici delle zone descritte, determinando un nuovo modo di viaggiare ed interagire con il paesaggio circostante.

Osservare i fenomeni naturali divertendosi ed associandoli ad aspetti più ludici e conviviali, costituisce una delle finalità del presente lavoro, nel quale non mancano tuttavia spiegazioni ed estensioni di carattere più specificamente tecnico.

Roberto Troncarelli

PRESIDENTE DELL'ORDINE DEI GEOLOGI DEL LAZIO

Vivere tutte le bellezze e le rarità che le aree naturali dei parchi del Lazio offrono anche usufruendo di itinerari automobilistici particolareggiati rappresenta un prezioso strumento per avvicinare la cittadinanza alle peculiarità che caratterizzano il nostro ambiente. La realizzazione di un apposito itinerario enogastronomico, come questo, può essere foriero di un'ulteriore risorsa: trascorrere qualche ora di profondo relax in compagnia di quelle tradizioni contadine che rispolverano la vecchia educazione alimentare mediterranea attraverso lo sviluppo dell'agricoltura sostenibile e la cura nella produzione dei prodotti tipici del Lazio.

Marco Mattei

ASSESSORE ALL'AMBIENTE E SVILUPPO SOSTENIBILE

INTRODUZIONE

Centro d'Italia, luogo d'arte e di cultura ma anche espressione gastronomica di grande tradizione. È questo il Lazio, spazio geografico che nel corso dei secoli si è esteso o contratto, sulla base delle alterne vicissitudini storiche, dal mar Tirreno all'Adriatico assorbendo e tramandando sapori, saperi oppure consuetudini alimentari, di spiccata originalità. L'enogastronomia laziale è fantasiosa, ricca di aromi, di prodotti, rispettosa della natura, dell'alternarsi delle stagioni, dello svolgersi dei riti sociali quali per esempio celebrazioni religiose, lutti e feste di piazza. Su questa realtà si innestano migliaia di preparazioni realizzate con i prodotti regionali: olio extravergine d'oliva, legumi, salumi, cereali, uova, formaggi, miele ed erbe selvatiche. Non troppo invece il vino, ma in compenso abbonda l'acqua, che è buona e spesso curativa. E la ricchezza di sorgenti è solo uno degli aspetti che coniuga la tradizione enogastronomica locale con le sue caratteristiche geologiche.

Il Lazio è infatti una regione molto ricca dal punto di vista geologico: montagne calcaree e pianure un tempo paludose, sorgenti minerali e grotte misteriose, antichi vulcani e laghi glaciali contribuiscono a comporre un Patrimonio Geologico tra i più ricchi e variati della penisola.

Ecco dunque il senso e al tempo stesso lo scopo di questo libro: invitare il lettore a vivere attivamente il territorio laziale, percorrendo itinerari automobilistici alla scoperta di meraviglie geologiche e di delizie eno-gastronomiche.

Il cibo e il vino, dunque, intesi non solo come fonte di nutrimento ma come prodotti storici, testimonianze culturali e opportunità per rilanciare un'economia sostenibile, incentivando la coesione sociale e il radicamento delle popolazioni al proprio territorio.

E poi le rocce, le sorgenti e i vulcani. Elementi naturali intesi non solo come materia inanimata ma come testimonianza della storia geologica del Lazio, iniziata circa duecento milioni di anni fa su assolate spiagge africane circondate da rigogliose barriere coralline e oggi trasformate nelle vette innestate dell'Appennino laziale. Proprio queste rocce, trasformate in suolo e declinate nell'immensa diversità delle situazioni ambientali e pedoclimatiche del Lazio, conferiscono ai prodotti agricoli e al vino quelle particolari carat-

teristiche organolettiche che ne determinano la sempre maggiore affermazione in ambito nazionale ed internazionale tra i prodotti di elevata qualità.

Questo libro è articolato in nove itinerari geologici che interessano tutte e cinque le province laziali e attraversano o lambiscono una o più aree protette regionali. Ciascun itinerario, all'interno del quale viene riservata particolare attenzione ai prodotti locali e alla buona tavola, è corredato da una mappa stradale nella quale, oltre alla traccia del percorso, sono riportati i siti geologici di importanza regionale ed il sistema delle aree protette regionali. Alla fine di ogni itinerario è riportata una lista dei ristoranti e delle trattorie individuate dall'autore e citate nel testo. Infine numerosi inserti approfondiscono sinteticamente alcuni aspetti peculiari dei territori attraversati dall'itinerario, offrendo spunti e curiosità a carattere geologico, enogastronomico, storico e folcloristico.

I nove percorsi presenti nella guida possono essere visualizzati virtualmente scaricando dal sito www.arplazio.it i relativi file in formato .kml, fruibili mediante l'applicativo gratuito Google Earth. Oltre a visionare la mappa del tracciato, è anche possibile visualizzare l'itinerario tridimensionalmente con una prospettiva "a volo d'uccello", corredata di fotografie riguardanti i punti di maggiore interesse.

Buona lettura e buon viaggio.

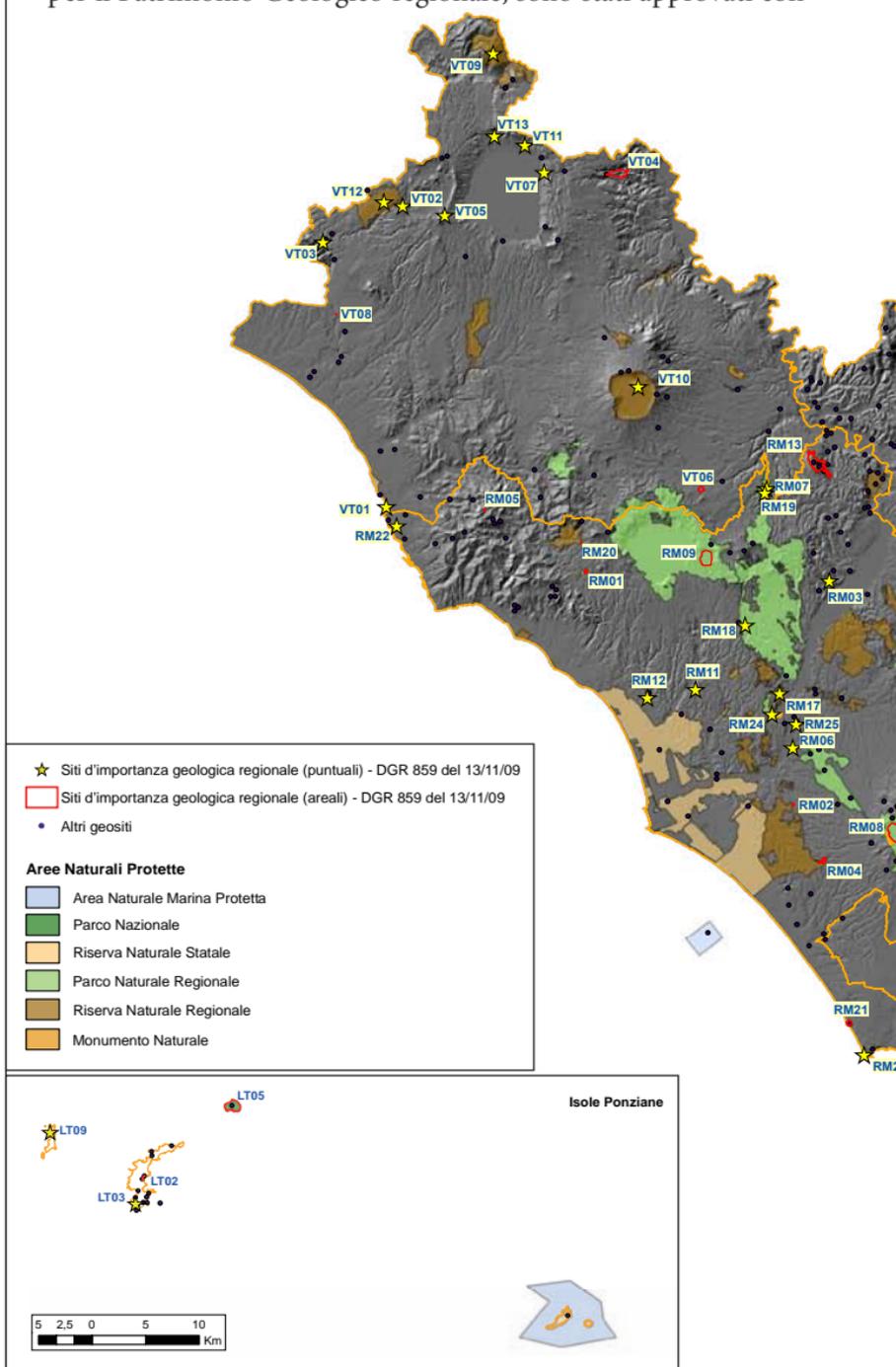


INDICE

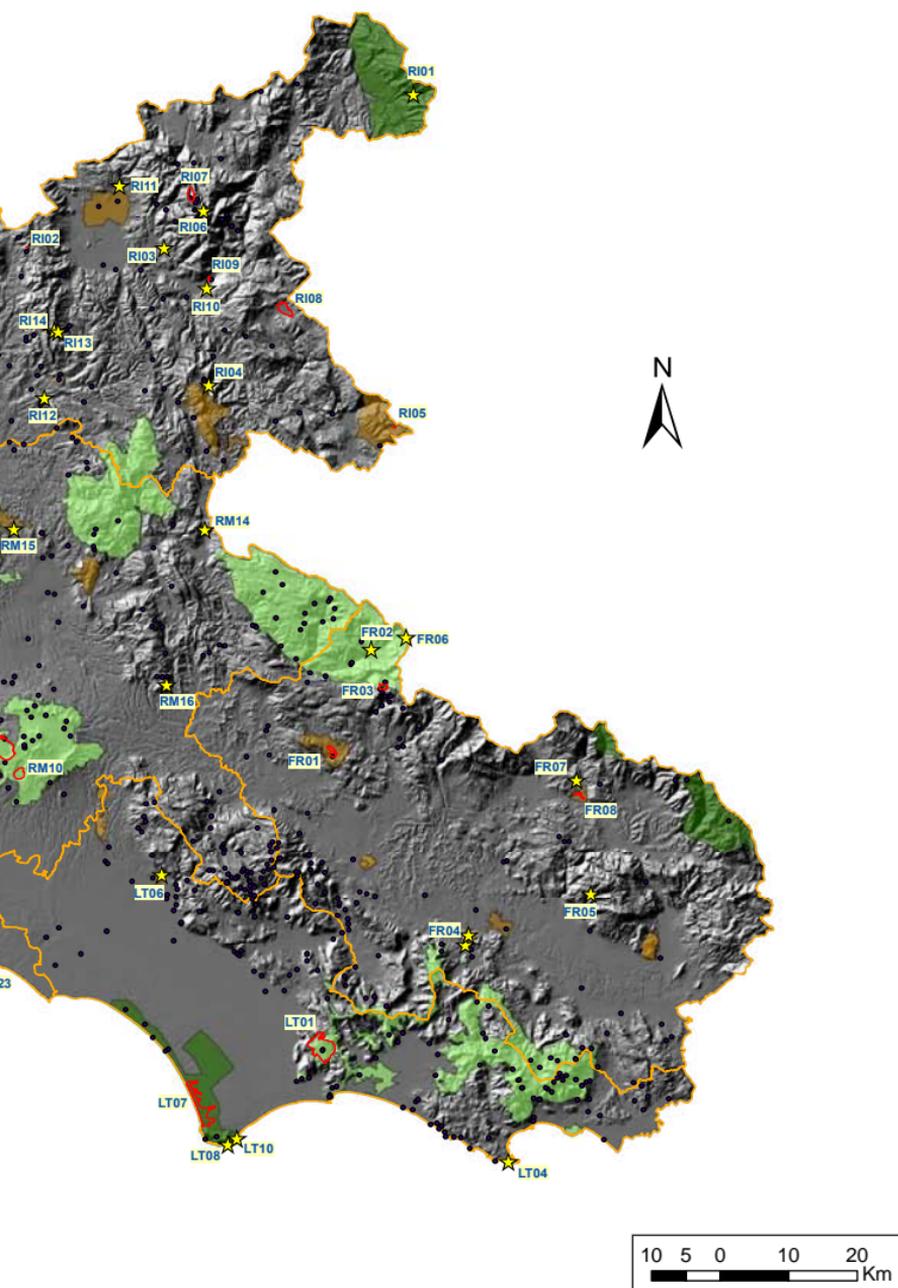
Presentazioni.....	pag. 3
Introduzione	» 4
La Rete dei Geositi del Lazio	» 8
1. La valle dei calanchi, dove la Roccia si fa poesia <i>(M. Pacioni, D. Mancinella)</i>	» 12
2. Alla scoperta del Salto Cicolano <i>(A. Colombi)</i>	» 18
3. Dalle porte di Roma al vulcano di Vico <i>(D. De Rita, F. Melchiorri)</i>	» 24
4. Da Cerveteri a Barbarano: il paesaggio geologico degli etruschi <i>(E. Di Loreto, L. Liperi)</i>	» 32
5. Roma: una palestra per la geologia urbana <i>(R. Brancaleoni, F. Leone)</i>	» 40
6. Nel cuore del Parco Regionale di Monti Simbruini <i>(M. Vinci)</i>	» 56
7. Dai Monti Prenestini verso i Monti Affilani: calcari, arenarie, olio e vino <i>(A. Argentieri)</i>	» 68
8. Una gita ai Castelli: dal Parco dell'Appia Antica al Vulcano Laziale <i>(D. De Rita, M. Fabbri)</i>	» 78
9. La riviera di Ulisse e gli Aurunci: dove i monti incontrano il mare <i>(M. Amodio)</i>	» 88

LA RETE DEI GEOSITI DEL LAZIO

La Rete dei Geositi del Lazio organizza tutti i Geositi laziali in tre livelli di valenza geologica: alta, media e bassa. Nel Geodatabase dell'ARP sono censiti 804 siti di interesse geologico, di cui 260 ad alto valore; 70 Geositi tra questi, ritenuti i più significativi per il Patrimonio Geologico regionale, sono stati approvati con



Delibera di Giunta della Regione Lazio n. 859 del 13/11/2009 e definiti “siti geologici di importanza regionale”. Solamente 30 di questi (il 43% circa del totale) sono localizzati all’interno di Aree Naturali Protette e quindi sottoposti ad un regime di tutela. (Elaborazione cartografica di C. Fattori)



NATURA IN CAMPO I PRODOTTI DEI PARCHI

Il marchio per le produzioni agroalimentari delle aree protette della Regione Lazio

I prodotti agricoli e alimentari di qualità delle aree protette, rilevati con l'indispensabile supporto degli attori locali, possono godere della promozione particolare di concessione del marchio collettivo **NATURA IN CAMPO - I prodotti dei Parchi**, creato proprio per valorizzare l'eccellenza dei sapori e delle tradizioni dei Parchi laziali. L'Agenzia Regionale Parchi, in collaborazione con gli enti gestori delle aree protette, realizza per questi prodotti attività promozionali, cerca nuove forme di commercializzazione e di vendita, incentiva metodi produttivi compatibili con le caratteristiche dei territori delle aree protette e con le loro esigenze di conservazione.

In considerazione delle potenzialità che il marchio dimostra di avere, vi è un forte impegno per informare e coinvolgere i produttori in grado di migliorare e certificare i loro prodotti e dunque di ricevere il marchio **NATURA IN CAMPO - I prodotti dei Parchi**.

Il Marchio **NATURA IN CAMPO - I prodotti dei Parchi**, creato e registrato dall'Agenzia, è concesso a titolo gratuito ai produttori che ne facciano richiesta e che possano garantire requisiti di qualità e/o sostenibilità delle loro produzioni agricole o zootecniche o dei relativi prodotti lavorati e trasformati. Apposto su un prodotto congiuntamente al nome dell'area protetta, assicura innanzitutto la provenienza delle materie prime e/o la localizzazione dei processi di trasformazione all'interno di un'area protetta laziale o del territorio comunale su cui essa insiste; certifica inoltre la tipicità, la tradizionalità e/o l'eco-sostenibilità delle produzioni. I criteri di accesso per la concessione d'uso del marchio prevedono un meccanismo di punteggio basato sul grado di sostenibilità ambientale dimostrata dall'azienda produttrice/trasformatrice in modo da favorire, per chi non lo abbia ancora fatto, un passaggio graduale verso sistemi produttivi compatibili quali la produzione di energia da fonti rinnovabili e l'adozione di tecniche agricole rispettose dell'ambiente.



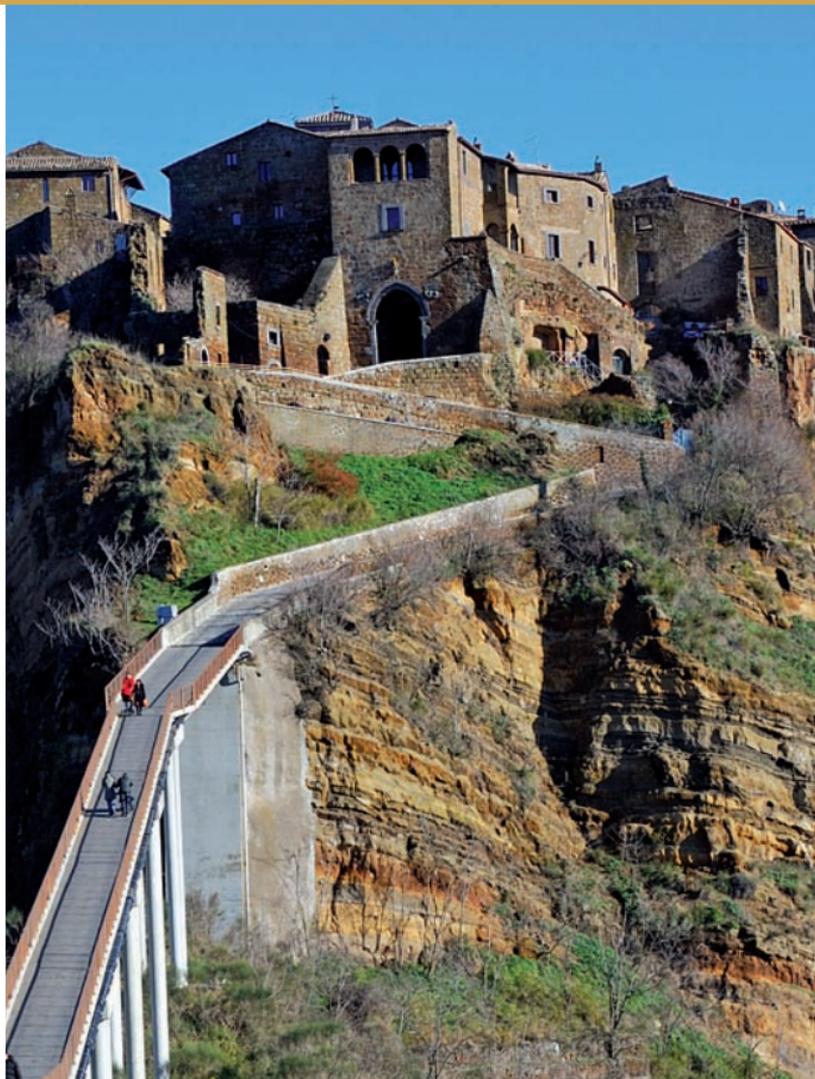
Tra le azioni promozionali vi è la gestione di un sito web – www.naturaincampo.it – dove è possibile reperire l'elenco dei prodotti e produttori, con informazioni sulle singole aziende e le aree protette di riferimento e avere notizie aggiornate su eventi, fiere, mostre o altre iniziative riguardanti i prodotti che dispongono del marchio. Inoltre, gli imprenditori che hanno o intendono chiedere il marchio vi possono trovare informazioni, inoltrare richieste di concessione del marchio o di altro tipo e scaricare facilmente le pubblicazioni tecnico-pratiche dell'Agenzia, come quelle sull'apertura del punto vendita aziendale o sull'etichettatura dei prodotti alimentari.

NATURA IN CAMPO è uno dei Programmi che l'Agenzia Regionale Parchi realizza nel sistema territoriale costituito dai comuni in cui ricadono Parchi, Riserve e Monumenti Naturali e le aree della rete europea Natura 2000 (SIC e ZPS). L'obiettivo dell'intervento istituzionale - parallelo al programma "Natura in Viaggio" che promuove il turismo a basso impatto nelle aree tutelate regionali - è valorizzare l'ampio e diversificato patrimonio agro-alimentare delle aree protette, sostenendo le produzioni tipiche e tradizionali realizzate secondo le consuetudini locali e i criteri di sostenibilità ambientale. I due programmi promuovono la conservazione della biodiversità e del paesaggio attraverso il sostegno della famiglia rurale e delle capacità imprenditoriali locali e si rivolgono a consumatori attenti alla conservazione dell'ambiente, alla sostenibilità dei processi di produzione e al mantenimento del tessuto sociale dei territori più naturali del Lazio.

NATURA IN CAMPO mira anche alla diffusione di attività educative nelle aziende agricole, in modo che bambini e ragazzi, ma anche adulti, possano entrare in contatto diretto con le attività quotidiane di campagna fino a partecipare alla trasformazione dei raccolti in alimenti. Le Fattorie Educative **NATURA IN CAMPO** sono infatti strutture "modello" realizzate con l'intento di favorire la loro replicabilità nelle realtà agricole delle zone tutelate. All'interno si può partecipare alle quotidiane attività agricole e di trasformazione: seminare, raccogliere, essiccare, manipolare, cuocere, ecc., operazioni che favoriscono la piena comprensione dei processi agricoli e di produzione alimentare. Con questo scopo sono stati recuperati e adibiti a Fattorie Educative tre immobili rurali presenti in aziende agricole interne o prossime ad aree naturali protette: "Parco degli Aceri" nel Parco Regionale dei Monti Simbruini, "Collevalle" presso la Riserva Naturale di Monte Casoli di Bomarzo, "La Sonnina" nei pressi del Monumento Naturale La Selva di Genazzano.

(a cura di Nicoletta Cutolo)





Una vasta area dall'aspetto quasi "lunare" occupa un'importante porzione della Provincia di Viterbo che tende al Tevere e quindi al confine con l'Umbria: le caratteristiche del paesaggio sono proprie di ambienti collinari e vallivi, con altitudini medio-basse ma dislivelli localmente significativi. Borghi di origine medievale occupano le sommità di rupi e altipiani che testimoniano l'origine geologica dei luoghi. Questi sono costituiti prevalentemente da rocce vulcaniche e argille plioceniche con intermezzi di arenaria; marginale ma presente la parte calcarea, a ridosso della valle del Tevere. Gli elementi caratterizzanti si chiamano "Calanchi", creste che si formano sui versanti di colline argillose a causa dell'erosione dei suoli, dovuta a fattori naturali "continui" come la pioggia, il vento e lo

I CALANCHI

I calanchi sono originati dall'erosione che si verifica per l'azione delle piogge su rocce argillose dotate di scarsa copertura vegetale e quindi poco protette dal ruscellamento. I solchi che si formano all'interno del terreno si accentuano in tempi geologicamente rapidi, procedendo a ritroso, moltiplicandosi e ramificandosi. Le cause di tale processo sono molteplici e spesso



F. Bellisario

concomitanti: la presenza di argille con discreta componente sabbiosa, un clima caratterizzato da una lunga estate secca e da piogge intense concentrate in determinati periodi dell'anno, l'esposizione meridionale dei versanti, l'acclività del pendio compresa tra 40° e 60° e l'esistenza di un livello meno erodibile alla sommità del versante argilloso. È questo il caso della valle dei calanchi di Bagnoregio, dove le argille plioceniche sono sormontate dai depositi piroclastici vulsini. Le argille, molto più erodibili, privano del loro sostegno le soprastanti piroclastiti, che arretrano franando fino alla loro completa scomparsa. Si ritiene che nella nostra penisola la formazione dei calanchi sia stata innescata dal diffuso disboscamento avvenuto in epoca romana (*d.m.*).

scorrimento delle acque, ma anche ad altre cause “impulsive” come frane e smottamenti del terreno. Il risultato della naturale evoluzione geomorfologica del territorio rende l'intera area della Teverina laziale particolarmente affascinante e attraente, in particolare nella stagione primaverile e in quella autunnale. Questi luoghi sono abitati, coltivati e vissuti praticamente da sempre, seppure un maggiore radicamento delle comunità si ebbe nelle epoche etrusca e romana. Oggi, è senza dubbio lo spettacolare borgo di Civita di Bagnoregio – raggiungibile soltanto per via pedonale – a rappresentare una delle testimonianze più antiche della presenza umana. I territori

Nella pagina accanto, il borgo di Civita di Bagnoregio (S. Ardito).

Sotto, uno scorcio del centro storico di Castiglione in Teverina (M. Pacioni)



dei quattro comuni che si affacciano sulla valle: Bagnoregio, Lubriano, Civitella d'Agliano e Castiglione in Teverina, complessivamente ospitano circa 9000 abitanti. L'utilizzo dei suoli ha prodotto nel tempo delle tipicità – vino e olio in particolare – che oggi riscuotono vasto apprezzamento a livello internazionale. I contenuti del menù di un ristorante, così come gli effluvi che fuoriescono da una cantina, sono forse la migliore testimonianza di un mondo rurale che non esiste quasi più e di metodi di produzione dei beni scanditi dai ritmi della natura, anch'essi quasi del tutto consegnati alla storia, ma ben presenti nella pratica quotidiana delle persone.



Il Palazzo Monaldeschi a Lubriano
(S. Ardito)

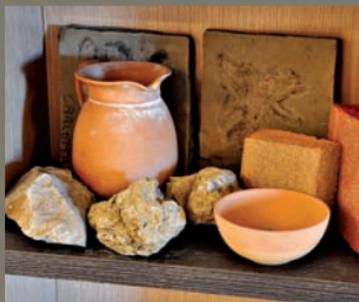
Ci troviamo in una posizione strategica, che storicamente ospitò i confini tra il neonato Regno d'Italia e lo Stato Pontificio, e che oggi consente, attraverso spostamenti in auto di poche decine di minuti, di attraversare ben tre regioni: Lazio, Umbria e Toscana. La vicinanza di importanti vie di comunicazione, di note città d'arte quali Viterbo, Orvieto e Bolsena e di siti di particolare valore naturalistico, sono ulteriori elementi che inducono a mettersi in viaggio per visitare e gustare questi luoghi.



IL MUSEO NATURALISTICO DI LUBRIANO

Non lontano dalla bella terrazza panoramica che si affaccia sulla Valle dei Calanchi, sorge il Museo Naturalistico di Lubriano, una proposta di conoscenza e avvicinamento alla storia e alla natura dei luoghi molto particolare. La biblioteca dedicata, i pannelli esplicativi, l'erbario didattico e il laboratorio introducono infatti al "Percorso delle acque, dei fiori, dei frutti e delle erbe mangerecce", una passeggiata di circa 3 km che si snoda dal centro storico di Lubriano verso la valle, offrendo numerosi punti di approfondimento. Lungo il percorso spiccano due lavatoi restaurati, la sorgente del Rigo,

il giardino dei frutti perduti con l'area ricreativa, l'antico mulino ad acqua, il fabbricato delle vecchie pompe idrauliche. Il Museo Naturalistico di Lubriano fa parte di RESINA, il sistema tematico dedicato ai musei scientifico-naturalistici presenti sull'intero territorio del Lazio (i.e.).



S. Ardito

L'itinerario

L'itinerario in grado di soddisfare i palati più esigenti, e di associare alle soste enogastronomiche magnifiche visuali del paesaggio circostante, inizia dall'imbocco del ponte pedonale che conduce a **Civita di Bagnoregio**, in località Mercatello: qui il Ristorante *L'Hostaria del Ponte* propone nel menu gustose pietanze con piatti tipici della cucina viterbese per un viaggio alla riscoperta dei picciarelli, del cinghiale, del tartufo e del fungo porcino. È fuori dubbio che valga la pena di inerparsi sull'altura che ospita Civita di Bagnoregio; qui ci sono diverse possibilità per assaggiare olio, vino, miele e prodotti ortofrutticoli provenienti dalle numerose aziende agricole sparse per la valle. Civita è un ambiente fiabesco ma allo stesso tempo vivo e reale, che racconta la storia di abitanti fieri, laboriosi e amanti della buona tavola, e che fino a pochi decenni orsono popolavano il borgo nonostante le condizioni geologiche avverse. Frane e smottamenti hanno infatti caratterizzato per secoli il sito e hanno modificato la vita e le abitudini della comunità locale, che fu costretta nei secoli a un piccolo esodo verso zone "interne" più sicure. Nei ristoranti e nelle caffetterie di **Bagnoregio** – l'antica *Balneum regis* – è frequente trovare esposte immagini d'epoca che raffigurano la cittadina di una volta ma spesso anche le sue genti, magari nel bel mezzo di una fiera del bestiame. La pratica dell'allevamento di animali, in particolare di bovini, ovini e suini, è tuttora diffusa e praticata. Se si considera che le dimensioni delle aziende non sono poi così

estese e che la loro gestione è spesso di tipo familiare, ne consegue che le carni proposte in alcuni ristoranti della zona, come l'**Agriturismo Divino Amore**, siano gustose e anche di elevata qualità. Da Bagnoregio si prosegue per tre km verso Lubriano: la strada provinciale si appoggia sui versanti di una stretta forra, talvolta sotto piacevoli ombreggiamenti, ed è un piacere percorrere questo tratto in moto, in mountain bike, oppure anche a piedi. I centri storici di Lubriano e Bagnoregio visti dall'alto appaiono disposti su lunghe lingue di natura tufacea; a destra e a sinistra ripide pareti caratterizzate da cavità più o meno antiche, talvolta utilizzate da alcune specie di rapaci per la nidificazione. Il comune di **Lubriano** è il più piccolo del comprensorio della tenerina laziale, con un fianco appoggiato all'Umbria e la vista rivolta alla Valle dei Calanchi. Quest'ultima si apprezza in tutta la sua magnificenza dal belvedere della Chiesa della Madonna del Poggio, sita all'ingresso di Lubriano. C'è un legame profondo tra la popolazione locale e le tradizioni centenarie di rac-

La chiesa della Madonna del Poggio a Lubriano (M. Pacioni)



colta e utilizzo delle essenze vegetali spontanee e dei loro frutti. Non è pertanto casuale il fatto che in un'atmosfera familiare, presso il **Ristorante Il Vecchio Mulino** si possano assaggiare i ravioli alla borragine o una particolare pappa al pomodoro; punto di forza sono i primi piatti, conditi ad esempio con tartufo fresco o con "baffo e pecorino". Diversificata è poi l'offerta dei vini, provenienti per lo più dalle numerose cantine della Teverina laziale o del vicino comprensorio orvietano. Lubriano è poi tra i

BAGNOREGIO (VT)

- Hostaria del Ponte
Via Mercatello, 11
Tel. 0761793565
- Agriturismo Divino Amore
Loc. Ciarasone, 01022
Tel. 0761793340

LUBRIANO (VT)

- Ristorante Il Vecchio Mulino
Via G. Marconi, 25 - Tel. 0761780505
- Macelleria Aziendale "Fichini"
Loc. Grepe, 3 - Tel. 0761780635

CASTIGLIONE IN TEVERINA (VT)

- Ristorante La Botticella
Via Martiri di Camorena, 25
Tel. 0761948891
- Ristorante/Pizzeria Borgo Vejo
Via IV Novembre, 7
Tel. 0761949027
- Cantina Trappolini
Via del Rivellino, 67
Tel. 0761948381
- Fattoria Madonna delle Macchie
Loc. Madonna delle Macchie
Tel. 0761948487



Panorama sulla Valle dei Calanchi dal belvedere di Lubriano (M. Pacioni)

comuni aderenti all'Associazione Nazionale Città della Chianina: mucche e vitelli appartenenti a questa razza sono da sempre compagni inseparabili ed elemento caratterizzante della vita contadina. Alcune aziende lubrianesi, come la Macelleria Fichini, offrono oggi l'opportunità di gustare le prelibate bistecche direttamente sul posto. Proseguendo l'itinerario in direzione di Orvieto/Todi, dopo circa otto km si raggiunge **Castiglione in Teverina**, borgo vivo e rinomato, affacciato sulla valle del Tevere e quindi sull'Umbria. Il rettilineo che conduce al paese attraversa estesi vigneti e ciò non deve meravigliare: stiamo percorrendo la Strada del Vino della Teverina. Il caratteristico centro storico è situato su un versante della collina che, verso Est, consente una magnifica vista dei Monti Amerini in Umbria, mentre verso Ovest ci mostra già le forme calanchive dell'ambiente circostante. La morfologia collinare del territorio, la sua origine geologica e quindi la sua composizione chimico-fisica, da sempre favoriscono le produzioni vitivinicole; a testimonianza di ciò, la recente istituzione presso Castiglione in Teverina del Museo del Vino, all'interno delle storiche Cantine Vaselli. A oggi, sono diverse le aziende locali presso le quali è possibile acquistare ottimo vino direttamente alla produzione o visitare luoghi storici come la Cantina Trappolini e la Fattoria Madonna delle Macchie. La gastronomia locale esprime diverse pietanze legate alle attività tradizionali: presso il **Ristorante La Botticella** sono senz'altro da gustare le pappardelle alla lepore e il coniglio arrosto; in un tipico locale all'ingresso del centro storico, il **Ristorante Borgo Vejo** propone, tra le altre cose, gnocchi ai funghi porcini e carne alla griglia.



2 ALLA SCOPERTA DEL SALTO CICOLANO

Antonio Colombi



Qui acqua, pietre e boschi si incontrano per generare paesaggi solitari e quasi incontaminati. È il territorio del Salto-Cicolano, la propaggine del Lazio che si inoltra nel territorio abruzzese fino alle falde del Monte Velino. L'itinerario si sviluppa lungo la valle del Salto per poi salire in quota e attraversare l'altopiano carsico dei Piani di Rascino. Le evidenze di carattere geologico sono assai numerose e si inseriscono in un ambiente naturale di grande spettacolarità.

L'itinerario

Partendo da Rieti lungo la Strada statale 578 si entra nella valle del fiume Salto, regimentato a monte dalla diga costruita negli anni Trenta. La valle presenta versanti subverticali con imponenti

affioramenti di conglomerati cementati pleistocenici fino all'altezza dello svincolo per la superstrada Grotti-Torano.

Sui versanti sono riconoscibili forme geomorfologiche operate dall'azione erosiva del fiume. All'altezza del centro abitato di Grotti fermatevi ad assaporare la limpida acqua che sgorga dalla sorgente

L'ALTOPIANO DI RASCINO

L'altopiano di Rascino è uno dei tanti gioielli dell'Appennino centrale. Si tratta di un bacino carsico dalla forma più o meno rettangolare e con la lunghezza massima di due chilometri e mezzo, che ospita un lago dalla forma singolarmente frastagliata, quel che resta di un più ampio bacino pleistocenico. La natura carsica del terreno spiega l'assenza di un emissario superficiale: le acque del lago sono infatti inghiottite dalla roccia calcarea e vanno ad alimentare la sorgente del Peschiera, la più copiosa d'Appennino, posta al margine della piana di San Vittorino alla base nord-occidentale della catena del Velino. Frequentato da sempre da greggi e pastori, il piano ospitava un tempo anche il piccolo insediamento di Santa Maria, i cui resti presso il lago sono oggi utilizzati come ricovero per il bestiame. Sopra uno sperone roccioso sorgono invece i ruderi del castello di Rascino, da cui si gode della migliore vista panoramica sul lago. Le lame d'acqua s'insinuano dolcemente nel pianoro erboso, che in primavera si colora del giallo delle violette. In estate, invece, qui ha luogo una mostra ovina assai frequentata. Tra i pesci presenti va segnalato il luccio. Nei campi adiacenti è da qualche tempo ripresa la coltivazione della lenticchia di Rascino, varietà saporita e assai piacevole al gusto. Ma quello

di Rascino è solo il più esteso e noto di un sistema di altopiani che interessa l'area adiacente al massiccio del monte Nuria. Poco più a nord, verso il confine abruzzese, il piccolo piano di Cornino ospita un minuscolo laghetto sulle sponde del quale un rimboscimento di pini offre ombra al bestiame, perlopiù bovini ed equini. Da Cornino un sentiero conduce in qualche ora di cammino lungo la valle dell'Incoronata sulla vetta del Nuria, a quota 1888 metri. A sud di Rascino, invece, che sorge a quota 1150 metri, superato un breve valico ecco il piano della Petrella, dove nell'angolo nord-occidentale pure è situato un modesto laghetto. Infine si giunge al più piccolo dei quattro altopiani, quello dell'Aquilone, posto proprio sopra Fiamignano. L'acqua vi ristagna giusto in poche pozze, nelle ondulazioni del terreno, ma non sfugge comunque alle mandrie allevate allo stato brado che trascorrono l'estate in montagna *(arp)*.

La Piana di Rascino (C. Fattori). Nella pagina accanto, il Lago del Turano (F. Belisario)



che si trova sulla sinistra. Dopo aver lasciato Grotti, si prosegue mantenendosi sulla vecchia strada statale in modo da lasciare sulla sinistra la superstrada. La strada si inerpicca e la valle diventa più stretta e profonda fino a raggiungere la diga del Salto. Alla destra di quest'ultima si nota il sovrascorrimento fra i Calcari a Briozoi e Litotamni della dorsale del Monte Navegna e il Flysch argilloso-arenaceo. La diga è impostata sul maggiore lineamento tettonico dell'Italia centrale: la linea Olevano-AnTRODoco!

Ora potete scegliere fra due strade lungo il lago: in sponda sinistra o in sponda destra. In entrambi i casi le imponenti bancate di Flysch vi accompagneranno lungo il percorso assicurando all'occhio allenato dell'esperto o del semplice appassionato forme morfologiche dovute a impronte sedimentarie quali *load*, *flute and groove cast*, *ripple marks*, *piste di vermi* nonché eventi franosi a testimonianza della fragilità di questa porzione di territorio.

STRUTTURE SEDIMENTARIE

Le strutture sedimentarie sono delle particolari forme che si rinvengono all'interno delle rocce sedimentarie. Le loro caratteristiche dipendono dall'ambiente deposizionale e dalla natura dei sedimenti. In base alla loro origine si individuano strutture sedimentarie fisiche (dovute a corrente, erosione, deformazione, carico o disseccamento), biogene (dovute all'attività degli organismi) e chimiche (dovute a reazioni inorganiche, in alcuni casi favorite da attività biogena). La classificazione delle strutture sedimentarie adopera una terminologia anglofona, che individua ciascuna struttura distinguendo tra *mark* (impronta) e *cast* (controimpronta).

Si trattano di seguito le strutture sedimentarie indicate nella descrizione dell'itinerario.

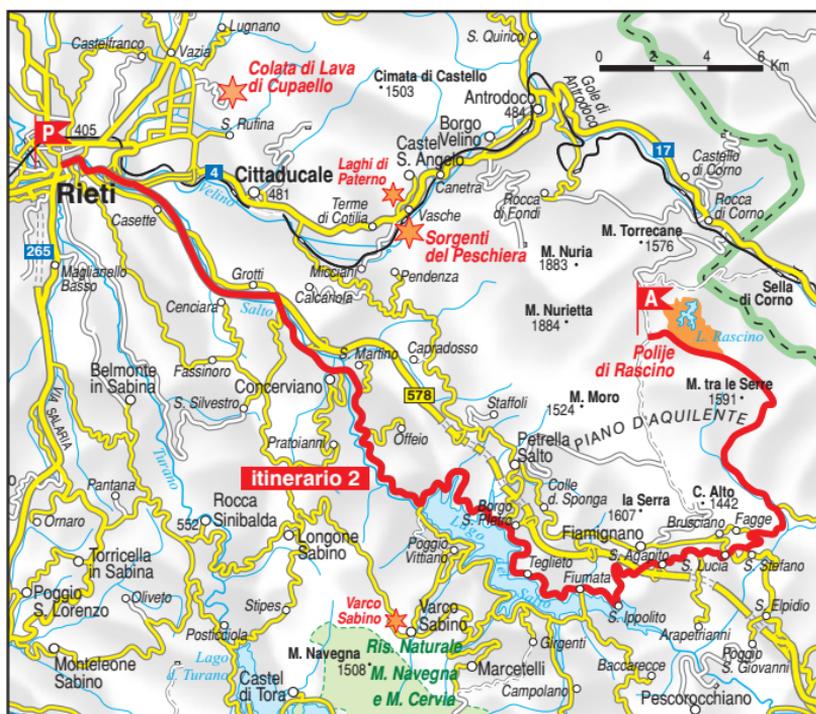
Load casts • Controimpronte solitamente di forma sub circolare dovute allo sprofondamento di un fluido più denso all'interno di uno di minor densità. Sono indicatori di polarità degli strati.

Flute casts • Controimpronte oblunghe (a forma di flauto, per l'appunto) dovuta all'azione di microvortici in una corrente turbolenta. Sono indicatori di paleocorrente e della polarità degli strati.

Groove casts • Controimpronte di aspetto lineare dovute al trascinarsi di ciottoli sul fondale. Sono indicatori di paleocorrente e della polarità degli strati.

Ripple marks • Impronte dovute all'increspatura dei sedimenti del fondale sotto l'azione delle correnti e del moto ondoso. In pratica si tratta di dune sabbiose in miniatura che si trovano sott'acqua. La loro geometria varia in funzione di numerosi parametri. Sono indicatori di paleocorrente e della polarità degli strati.

Piste di vermi • Appartengono al gruppo dei cosiddetti "icnofossili", cioè le tracce ormai fossilizzate lasciate nella roccia dal passaggio di organismi. A seconda del tipo di traccia assumono varie denominazioni (*d.m.*).



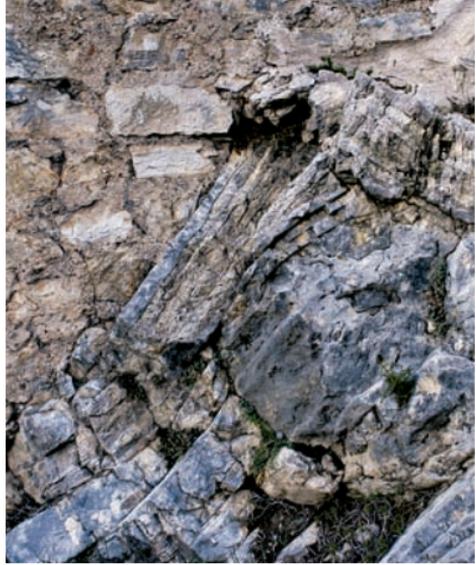
A **Borgo San Pietro**, paesino ricostruito completamente sopra l'attuale lago durante la costruzione della diga, specialità di lago e di montagna vi aspettano presso le trattorie **Il Pescatore** e **Miralago**, magari seguite da deliziose meringhe fatte in casa o da un bicchierino di amaro locale. L'abitato sorge su di un'antica paleofrana la cui nicchia di distacco è visibile sui contrafforti montuosi retrostanti. Da Borgo San Pietro si riprende la superstrada fino all'uscita di Gamagna. Qui si sale in quota e la geologia diventa realmente complessa, risentendo della drammaticità delle azioni tettoniche del passato. Flysch argilloso-arenaceo, breccie in contro-pendio, cataclasiti, formazioni lacustri si addossano tutte contro la dorsale carbonatica cretacea di Monte La Serra per contatto tettonico. Il fenomeno è ben esplicitato dal maestoso piano della faglia di Fiamignano, che si può osservare da tutta la valle.

Da **Fiamignano** si scende quindi fino a Brusciano e da lì si seguono i segnali per i Piani di Rascino. Il paesaggio, l'ambiente e la geologia cambiano decisamente: i boschi di faggio e

*Il thrust del Monte Navegna
(D. Mancinella/Arch. ARP)*



di conifere ricoprono i versanti calcarei, mentre diverse sorgenti e fontanili si presentano lungo la strada, laddove locali affioramenti flyschoidi tamponano le strutture permeabili. Raggiunta la depressione glaciale-carsica dei **Piani di Rascino**, a circa 1250 m slm, appare tra le coltivazioni di lenticchia il lago omonimo, alla cui estremità s'incontra un inghiottitoio. Il lago è sovrastato, verso Nord, dalla dorsale carbonatica del Monte Nuria, alla cui base, nella valle del fiume



Piega a geometria kink nella Scaglia bianca (A. Esposito)

Velino, sgorgano le sorgenti del Peschiera, che riforniscono la città di Roma con un apporto idrico di oltre 10.000 litri al secondo. In altre parole le sorgenti del Peschiera sono in grado di riempire una piscina olimpionica in poco più di due minuti! È bene a questo punto sottolineare che siamo all'interno di un luogo dal delicato equilibrio ecologico: il Piano di Rascino rientra infatti nell'area di protezione delle sorgenti.

Dal vicino Rifugio Uscertu è possibile intraprendere un sentiero che conduce, dopo mezz'ora di cammino, al piano di Cornino, altra depressione endoreica dalle interessanti forme carsiche.

Tornando indietro dall'escursione, si incontra l'insegna della **Tracerna di Rascino**, un ottimo ristorante a conduzione familiare dove la bontà dei piatti si sposa alla cortesia dei proprietari.

Dirigetevi ora verso Fiamignano, superate l'abitato e proseguite in

“LA BIRRA DEL BORGO”

Borgorose, un piccolo paese nella Riserva Naturale dei Monti della Duchessa, ha visto nascere nel 2005 la “Birra del Borgo”, che in pochissimi anni si è affermata come prodotto di elevata qualità nell'emergente settore della produzione brassicola artigianale italiana, ottenendo unanimi riconoscimenti anche sui mercati internazionali. La vasta gamma di prodotti comprende pilsner, ale,

saison, barley wine e molte altre varietà, alcune davvero originali, tutte racchiuse in quattro categorie dai nomi accattivanti: Passioni, Bizzarre, Stagionali e Trentatré. Ma le declinazioni brassicole non finiscono qui: il mastro birraio Leonardo Di Vincenzo, traendo ispirazione dalle culture anglosassoni e belga, ha creato birre al farro e alla genziana, ma anche al tabacco o alla castagna (*d.m.*).

"MARMO" DI COTTANELLO

a cura di M. Fabbri & M. Ruisi

Della provincia di Rieti fa parte anche Cottanello, un piccolo comune noto ai geologi per la breccia tettonica calcarea proveniente da un limitato affioramento situato presso l'abitato. Questo "marmo" fu impiegato per la messa in opera di rivestimenti interni, balaustre, colonne, mattonelle e lastre per rivestimenti esterni, in varie città tra cui Rieti, Roma e Viterbo. A Roma fu utilizzato per le quarantaquattro colonne della navata principale di S. Pietro e per le otto della Chiesa di S. Agnese in Agone, in piazza Navona. Altri elementi architettonici ricavati da tale pietra si trovano nelle chiese di S. Maria degli Angeli (Aula delle Terme di Diocleziano, ripristinata da Michelangelo), di S. Andrea al Quirinale, di S.



Particolare di una delle colonne in "marmo" di Cottanello all'interno della Basilica di San Pietro (C. Fattori/Arch. ARP)

Maria Maddalena in Campo Marzio, di S. Giovanni de' Fiorentini. Come lastre di rivestimento le troviamo nella cappella Ss. Sacramento in S. Paolo fuori le Mura, in S. Maria Maddalena in Campo Marzio, in S. Clemente, in S. Lorenzo in Lucina e in S. Gregorio Magno, al Vittoriano e a Montecitorio. Fu utilizzato anche per le balaustre in S. Pietro in Vincoli e come materiale per la realizzazione di monumenti commemorativi siti in S. Maria Maggiore.

direzione di **Petrella Salto**. Dopo circa quattro chilometri, oltrepassato il bivio per Mercato, si incontra un altro luogo di sosta gastronomica, ossia l'**Hosteria da Sfreddafacioli**. Piatti robusti e di grande soddisfazione compenseranno l'eventuale affaticamento del corpo. Il ritorno verso la Capitale o verso Rieti è semplice: proseguite in discesa fino all'incrocio della superstrada, da lì, svoltando a destra ci si dirige verso il capoluogo sabino, mentre svoltando a sinistra ci si dirige verso l'A24 Roma-Aquila.

PETRELLA SALTO (RI)

Loc. Borgo San Pietro

- Trattoria da Edoardo Il Pescatore
Via Circolana, 25
Tel. 0746558254
- Ristorante pizzeria Miralago
Via Silvi, 13
Tel. 0746558062

FIAMIGNANO (RI)

- Ristorante La Tracerna di Rascino
Pian di Rascino - Tel. 074653104

- Hosteria da Sfreddafacioli
Mercato di Fiamignano
Tel. 0746522106

RIVODUTRI (RI)

- Ristorante La Trota
Via S. Susanna, 33 - Tel. 0746685078

BORGOROSE (RI)

- Birrificcio La birra del Borgo
Via del Colle Rosso snc
Tel. 074631284



L'Arco di Malborghetto e le valli del Sorbo; le nocciole e le castagne del Cimino e lo splendido palazzo Farnese di Caprarola, ma anche la faggeta del Monte Venere, il Pozzo del diavolo, i reperti archeologici e le vestigia degli antichi vulcani laziali. Questo e molto altro è quanto propone il percorso geologico che interessa la parte del territorio dell'Etruria Laziale afferente ai distretti vulcanici Sabatino e Vicano. La morfologia del territorio mantiene ancora intatti alcuni elementi essenziali, originati dalla genesi e dalle modalità di deposizione dei prodotti sia esplosivi che effusivi: è ancora possibile infatti riconoscere i principali edifici eruttivi con i loro crateri, ossia la vasta depressione tettonica che attualmente accoglie il lago di Bracciano e la depressione calderica di Vico.

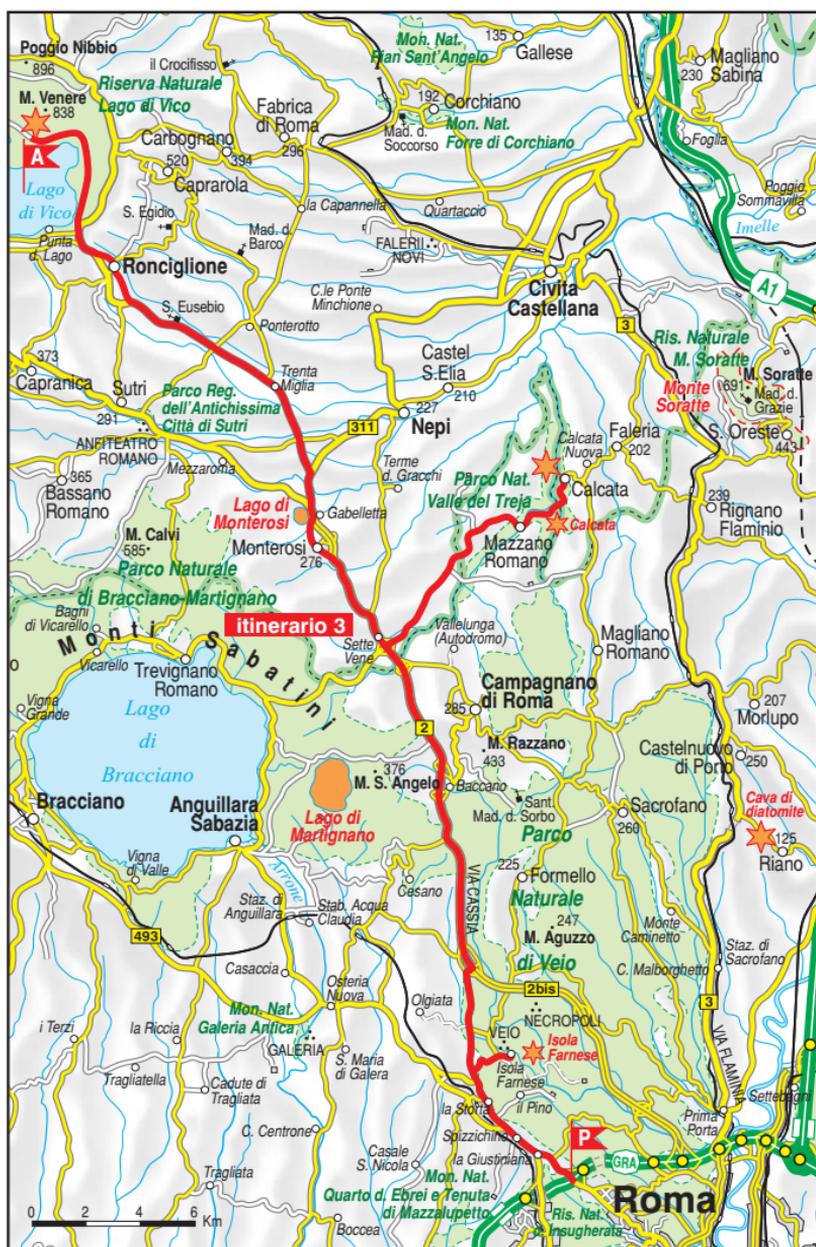
L'itinerario

L'itinerario prende origine dalla Strada Statale n. 2 Cassia, in direzione La Storta. Superata la vecchia casa cantoniera e il bivio per Anguillara-Bracciano, si prosegue fino alle indicazioni per Isola Farnese. Si svolta quindi a destra e, dopo un'ampia curva e un breve rettilineo, si imbecca a sinistra per il Cimitero e le Rovine di Veio. Oltre il cimitero, un ampio slargo vi permetterà di lasciare l'auto e proseguire a piedi per un sentiero pedonale con staccionate, che parte dalla Mola di Formello. Il sito merita una breve visita e permette all'immaginazione di tornare a ritroso nel tempo, quando la Mola, che si affaccia su di una bella cascata, era il fulcro delle attività agricole che si svolgevano in quest'area in epoca medioevale. Le pareti che delimitano il fosso sono scavate nei depositi dell'attività più antica del Distretto vulcanico Sabatino. Il fosso incide attualmente i depositi del cosiddetto "Tufo Giallo della Via Tiberina", una successione di ignimbriti di grande volume eruttate dal vulcano di Sacrofano tra 600.000 e 500.000 anni fa. Più avanti le pareti del fosso incidono depositi di ricaduta (scorie, lapilli e ceneri da caduta) sempre del vulcano di Sacrofano e il "Tufo rosso a scorie nere", un'altra ignimbrite sabatina eruttata circa 400.000 anni fa da un cratere localizzato a sud di Vigna di Valle e oggi non più riconoscibile.

In prossimità dell'antico borgo di **Isola Farnese** (appartenente al Comune di Roma) si può fare sosta al ristorante-albergo **Tempio di Apollo**, che offre specialità come la polenta, il cinghiale e la pasta ripiena di taleggio e pere, oppure deviare per il tratto di Cassia Antica in direzione **Campagnano di Roma**, per acquistare presso rivendi-

Nella pagina accanto la cascata delle Mole. Sotto, il tempio di Apollo [D. Mancinella/Arch. ARP]





tori locali alcuni gustosi prodotti quali carciofi, nocciole, miele ma anche formaggi come il caciocavallo, la ricotta e la scamorza. Uno di questi punti-vendita si trova quasi di fronte al vecchio e famoso ristorante **Il Postiglione**. La costruzione che accoglie il ristorante-albergo risale al 1600 ed è dotata di ampi e caratteristici spazi denominati: “salone delle feste”, “sala del Papa”, “ex cappella privata dei principi Chigi”, “sala dell’antico camino”, “sala del caminetto”; c’è persino un giardino d’inverno. Il Postiglione offre numerose specialità enogastronomiche e si trova in un’area archeologica di

ISOLA FARNESE

Il nome medievale di "Insula" deriva dalla conformazione isolata in mezzo a fossi del Piordo, delle valli della Storta e di S. Sebastiano che circondano l'abitato, appunto isolandolo dal territorio circostante. Il borgo si trova arroccato su una rupe a circa 1.5 km di distanza dal 18° km della via Cassia. Sin dall'XI secolo è citato come castello di proprietà del monastero romano dei SS. Cosma e Damiano, nel XIII sec. passò in mano alla potente famiglia baronale degli Orsini che lo tenne saldamente sino al 1616 fino a quando fu venduto al cardinale Alessandro Farnese da cui deriva il nome moderno. La rocca medievale oggi è stata incorporata nel seicentesco palazzo baronale,

ma si possono distinguere alcune torri di guardia del recinto murario fortificato. La piazzetta principale, denominata della Colonna, è circondata da un piccolo borgo di case in stile seicentesco. Sulla piazza si affaccia la chiesa di S. Pancrazio costruita nel '400 e restaurata nel '600, che conserva affreschi dei secoli XV e XVI ed alcune testimonianze archeologiche come i due capitelli che formano l'acquasantiera. Superato il cimitero del paese si arriva al Fosso del Piordo, luogo particolarmente suggestivo per la presenza di una cascata, e per questo utilizzato, negli anni '70', per l'ambientazione del film *Pinocchio* di Luigi Comencini (s.g.).

grande interesse, con reperti risalenti all'epoca etrusco-romana. Oltre ai resti della *Mansio* romana è ancora visibile la pavimentazione dell'antica via consolare.

Ritornati sulla Cassia moderna, si prosegue verso nord fino all'altezza del km 27. Qui è consigliabile effettuare una sosta per osservare la morfologia del cratere di Baccano. Il taglio stradale incide l'orlo del cratere esponendo tutta la successione dei depositi eruttati nelle fasi finali dell'attività del Distretto Sabatino, a partire da circa 80.000 anni fa. L'ampia valle di Baccano è formata dalla coalescenza di almeno tre crateri ed è stata occupata nel passato da un bacino lacustre. Quest'ultimo, prosciugato nel 1883, ha restituito tracce di insediamenti umani risalenti all'età del Bronzo. Se avete tempo, vale la pena di fare una sosta anche al km

Sequenza di ceneri e pomice nei pressi di Isola Farnese (D. Mancinella/Arch. ARP)





Le cascatelle di Monte Gelato (D. Mancinella/Arch. ARP)

21 della Cassia presso gli scavi archeologici della stazione di posta per la Via Amerina. Altrimenti potete proseguire fino al km 35, dove un cavalcavia sulla destra introduce sulla strada per Mazzano-Trevignano. Svoltate a destra seguendo le indicazioni per Mazzano Romano e, dopo aver percorso pochi km, all'altezza di un'ampia curva a destra e in prossimità di uno slargo, si individuano le indicazioni per le cascate di Monte Gelato, una delle località più suggestive dell'intero comprensorio. Con un salto modesto per altezza, l'acqua del fiume Treja supera alcuni dislivelli sulle rocce del letto di origine vulcanica. Si tratta di tufi di particolare resistenza generati da un piccolo centro eruttivo localizzato molto probabilmente nelle vicinanze e appartenuto all'antico apparato vulcanico sabatino. Roberto Rossellini, regista di capolavori del neorealismo come *Roma città aperta* o *Paisà*, è considerato il vero *talent scout* delle cascate di Monte Gelato. Le scopre e le utilizza nel suo *Francesco, giullare di Dio*, e per il cinema italiano questa diventerà una *location* assai ambita. Da *Orlando e i paladini di Francia* a *Per qualche dollaro in più*, dal genere mitologico al western all'italiana, nei decenni seguenti il susseguirsi di pellicole riesce a generare una piccola, ma fiorente, economia locale. Le Cascate del Monte Gelato possono essere dunque il luogo giusto per un romantico ristoro: il ristorante **Le Cascatelle** offre pasta, dolci fatti in casa e specialità come la

21 della Cassia presso gli scavi archeologici della stazione di posta per la Via Amerina. Altrimenti potete proseguire fino al km 35, dove un cavalcavia sulla destra introduce sulla strada per Mazzano-Trevignano. Svoltate a destra seguendo le indicazioni per Maz-

La rupe dell'antico borgo di Calcata (F. Petrassi/Arch. ARP)



cannaccia, ossia involtino di carne di manzo stufato al vino bianco. Ripresa la guida, superate l'abitato di **Mazzano** e proseguite in direzione di Calcata. Siete ormai entrati nel "cuore" della Riserva naturale della Valle del Treja. Lungo la valle omonima, l'incisione fluviale ha portato in affioramento la successione delle grandi ignimbriti sabbatine, dal Tufo giallo della Via Tiberina al Tufo rosso a scorie nere, ma soprattutto ha rivelato, alla base della successione, un deposito di conglomerati privi di componente vulcanica e costituiti da ciottoli calcarei. È la testimonianza del vecchio percorso del Tevere che prima dell'eruzione delle grandi ignimbriti del Tufo giallo della Via Tiberina si inoltrava in questi luoghi. L'abitato di Calcata, in fondo alla valle, sorge invece sul "Tufo rosso a scorie nere" eruttato dal Vulcano di Vico tra 180.000 e 150.000 anni fa; questo materiale ha trovato nell'incisione della Valle del Treja una comoda e preferenziale via di scorrimento. Il paesaggio selvaggio delle profonde e ramificate gole dalle pareti verticali offre al visitatore uno scenario particolarmente suggestivo, grazie anche alla presenza di boschi ombrosi e verdeggianti. Poi, appollaiata su un acrocoro roccioso che domina la rigogliosa vallata, appare **Calcata**. Nel centro storico senz'auto si accede attraverso una doppia porta ad arco, sovrastata dalle mura merlate del palazzo baronale degli Anguillara. Dalla piazza principale partono stradine e vicoli dove sono alcuni negozi di artigiani, enoteche e ristoranti appartati. E poi cortili, rampe dove siedono gatti, terrazzi panoramici e scorci caratteristici immersi nel silenzio: Calcata è tutta qui, davvero apparentemente fuori dal tempo. Viene infatti spesso definita come un luogo "dove il tempo s'è fermato", col

Il laghetto di Monterosi (D. Mancinella/Arch. ARP)





L'interno del Pozzo del diavolo, l'unica grotta vulcanica del Lazio (F. Scarfò). Nella pagina accanto una fontana nei pressi della chiesetta di Santa Lucia, XVI secolo (S. Montinaro/Arch. ARP)

tufo dei muri che si compenetra con quello della rupe, unica isola di pietra bruna nella marea verde dei boschi.

Dopo aver rinfrancato il corpo e l'animo, si ritorna indietro sulla Cassia, che si percorre fino al bivio per Nepi-Ronciglione. La presenza di un distributore di carburante con annesso parcheggio vi permetterà una sosta per affacciarvi sull'altro lato della strada verso il grazioso lago di Monterosi. Il piccolo lago si è formato all'interno di un cratere di esplosione freatomagmatica durante le fasi finali del vulcanismo sabatino. **Monterosi** rappresenta uno tra i centri di emissione posti più a Nord del Distretto sabatino, al confine con i prodotti del vulcano di Vico. L'orlo craterico è costituito da grandi blocchi di lava immersi in una matrice lapillosa mentre sullo sfondo del cratere sono visibili i rilievi di Monte Rocca Romana, Monte Petrara e Poggio Clemente, piccoli coni di scorie edificati tra 200.000 e meno di 90.000 anni fa durante le fasi di sprofondamento della caldera che poi ha accolto il lago di Bracciano.

Ripresa l'automobile, si torna indietro per circa 100 metri e si gira in direzione della S.S. Cassia Cimina, seguendo le indicazioni per Ronciglione. Percorrendo la strada si nota la circostante morfologia

pianeggiante, dovuta al fatto che la strada percorre il tetto del piatto plateau ignimbrítico del Tufo rosso a scorie nere vicano, di cui occasionalmente si notano dei lembi in affioramento. Assai emozionante è la visione dell'apparato vulcanico di Vico che si profila all'orizzonte. A differenza del Distretto Sabatino, caratterizzato da un'attività areale con

ROMA

- Ristorante Tempio di Apollo
Piazza della Colonneta, 8
Tel. 0691712163

CAMPAGNANO DI ROMA (RM)

- Ristorante Il Postiglione
Via Cassia Antica, 15
Tel. 069041214

MAZZANO ROMANO (RM)

- Ristorante Le Cascatelle
Via Case Sparse - Monte Gelato
Tel. 069049056

RISTORANTI E PUNTI VENDITA

NOCCIOLE DEI MONTI CIMINI

Tra i prodotti che tengono alto il prestigio gastronomico del Lazio merita un posto di riguardo la nocciola. Negli ultimi decenni la produzione di questo popolare frutto secco è cresciuta notevolmente. In provincia di Viterbo, soprattutto nell'areale dei Monti Cimini, la superficie coltivata a nocciole è passata, tra il 1950 e i giorni nostri, da duemila a oltre ventimila ettari. A tale riconversione colturale partecipano soprattutto i comuni di Nepi, Ronciglione, Soriano nel Cimino, Capranica e Caprarola.

Gli esperti attribuiscono alla nocciola viterbese, appartenente alla varietà "tonda gentile romana", un contenuto di grassi minore di quello che caratterizza la provenienza orientale. Di forma subsferica, la polpa chiara e consistente svela all'assaggio il gusto delicato tipico di questa varietà. I grassi insaturi presenti, oltre a fornire un buon apporto nutritivo, segnalano con un gusto di rancido o di muffa le nocciole scadenti perché vecchie, raccolte in ritardo o mal conservate (*i.e.*).

centri di emissione sparsi soprattutto intorno alla conca di Bracciano, il vulcano di Vico è un apparato centrale con caldera sommitale entro cui si è successivamente svolta l'attività di un altro edificio: Monte Venere. La struttura appena descritta è assai simile a quella che caratterizza l'odierno Vesuvio, sorto all'interno della caldera del Monte Somma.

Oltrepassato l'abitato di Ronciglione si entra nel territorio della Riserva Naturale di Vico. La strada cimina, che corre sul bordo orientale della caldera di Vico, offre spettacolari scorci sulla vasta piana calderica occupata dal lago e sullo strato-cono di Monte Venere. Il clima temperato favorisce lo sviluppo di una ricca flora montana e submontana anche ad altezze modeste, con circa 800 specie che danno luogo ad un gran numero di consorzi vegetazionali: faggeta, boschi misti, castagneti, cerrete e querceti misti, leccete di grande valore forestale. Sono presenti anche numerose colture, soprattutto oliveti, vigneti e nocciolieti, così come è ben rappresentato anche

l'allevamento di bestiame. Di tanta abbondanza si giova la cucina locale che è robusta e saporita: carni alla brace, tozzetti alle nocciole, zuppe di cereali, specialità di lago e focacce di castagne sono solo alcune delle specialità gastronomiche proposte dal territorio, spesso abbinata ai vinelli del circondario.





L'itinerario proposto offre spunti rappresentativi dell'Etruria Laziale, una vasta area che presenta notevoli peculiarità non solo dal punto di vista geologico, naturalistico, archeologico ma anche da quello eno-gastronomico. In questo comprensorio, compreso tra i rilievi vulcanici dei Colli Ceriti e dei Monti Sabatini, coesistono due differenti ambienti geologici. Il primo è definito dalla presenza dei domi e cupole di lava, riferibili al vulcanismo acido (riolitico e trachiriolitico) Cerite, che si elevano al di sopra dei dolci rilievi collinari del complesso di argille e argille marnose di colore grigio-azzurro, del Pliocene inferiore, note con il nome di Argille di Cerveteri, affioranti diffusamente su tutto il territorio. Il secondo è caratterizzato dall'affioramento di coltri ignimbrtiche (Tufo Rosso a scorie nere

e l'Unità Piroclastica di Bracciano), riferibili al Distretto vulcanico Sabatino e in secondo ordine a quello Vicano. Queste coperture vulcaniche danno luogo a un paesaggio di forme tabulari interrotte da spettacolari incisioni vallive, con pareti sub verticali – le forre – in corrispondenza dei principali corsi d'acqua. Sorgenti termali e minerali con manifestazioni gassose, assai diffuse in questo territorio, costituiscono testimonianze dell'attività vulcanica secondaria nella zona. Accanto alle vulcaniti si rinvencono anche affioramenti flischoidi, appartenenti sia al Flysch dei Monti della Tolfa che al gruppo della Pietraforte, tettonicamente sovrapposto ai precedenti e in parte a essi coevo. Ne risulta un paesaggio collinare con blande pendenze, interessato da fenomeni erosivi e di dissesto in atto. Le straordinarie qualità ambientali e climatiche e le caratteristiche morfologiche e geo-litologiche locali, hanno favorito – fin dalla preistoria – lo sviluppo di insediamenti umani. Lo apprendiamo dai ritrovamenti archeologici riconducibili al periodo Villanoviano, Etrusco, Romano e Medioevale. Da citare, per il loro valore storico, le necropoli etrusche di Cerveteri e di Barbarano Romano. La fertilità dei terreni, inoltre, consente un'abbondante produzione agricola e l'allevamento di bestiame, da cui traggono origine una cucina locale ricca di gustosi piatti tradizionali e una abbondante produzione enologica.

L'itinerario

L'itinerario ha inizio da **Cerveteri** (*Caisra* per gli Etruschi, *Agylla* per i Greci e *Caere* per i Romani), centro abitato impostato sulla colata piroclastica del “Tufo rosso a scorie nere”, che deve la sua

La polla principale della Caldara di Manziana (E. Argenti). Nella pagina accanto, la porta di Barbarano Romano (F. Belisario/Arch. ARP).





fama alle Necropoli etrusche, dichiarate nel 2004 dall'UNESCO Patrimonio dell'Umanità. La cittadina offre molteplici possibilità per una soddisfacente sosta enogastronomica: si segnalano il *Cavalino Bianco*, l'*Antica Locanda Le Ginestre*, l'*Agriturismo Casale di Gricciano* e *Cacio Ceci e Cocci*. Da Cerveteri ci si dirige verso il sito archeologico della Banditaccia posta su di un banco di depositi vulcanici nel quale sono stati scavati le "Tombe a pozzetto", le "Tombe a fossa" e costruiti i "Tumoleti". Si prosegue poi lungo la Strada provinciale per le Due Casette, fino

IL VINO CERVETERI DOC

Nella punta settentrionale della provincia di Roma (Cerveteri, Ladispoli, Santa Marinella, Civitavecchia e parte di Allumiere, Roma, Tolfa e Tarquinia) si produce il vino Cerveteri, bianco, rosso e rosato. La documentazione archeologica e artistica, le sculture e le pitture vasali e parietali delle tombe nelle necropoli, testimoniano la grande rilevanza che la vite e il vino ebbero nella cultura e nella vita degli etruschi. Furono proprio questi operosi progenitori dei romani ad adottare per primi il sistema di allevamento della "vite maritata", coltivata cioè facendola sostenere da ulivi. Questa pratica culturale (le cosiddette "alberate") rimane ancora oggi largamente usata in molte regioni dell'Italia

centrale e meridionale. I vigneti a tendone piantati negli anni '60 non consentivano alle uve di manifestare il potenziale richiesto dai nuovi stili enoici e, già una ventina d'anni or sono, i sistemi di coltivazione sono stati convertiti in forme meno produttive ma in grado di garantire alti risultati qualitativi. Il Rosso si abbina con salumi freschi e speziati, primi piatti con sughi grassi, agnello alla cacciatora, fegatelli di maiale alla griglia, involtini e scaloppine con sughi decisi. Il Bianco si accorda a piatti di pesce azzurro o di lago arrosto o in umido, frittiture di carciofi, zucchine e melanzane e con le frittate. Il Rosato è un vino da tutto pasto che si accompagna bene a salumi, minestre, formaggi poco stagionati e piatti a base di uova (*i.e.*).

al bivio per Furbara-Sasso-Manziana in direzione di quest'ultima. Percorsi pochi chilometri si può godere dello splendido paesaggio del Monte Sassone, composto da due domi trachitici a forma di cono che si stagliano dalle dolci colline costituite da sedimenti argillosi pliocenici. Proseguendo si arriva al suggestivo borgo di Castel del Sasso, racchiuso da mura merlate, con il Palazzo Baronale e la Chiesa di Santa Croce. Sullo sfondo dell'abitato si eleva il rilievo del Monte Santo, riferibile come quello di Monte Sassone all'attività vulcanica Cerite.

Riprendendo la provinciale Sasso-Manziana, al km 13 s'incontra, sul lato destro, l'indicazione per la **Caldara di Manziana**, un Monumento Naturale ricadente sotto la giurisdizione del vicino Parco di Bracciano-Martignano. L'area, di grande suggestione, rappresenta una testimonianza dell'attività tardiva del distretto

Il domo lavico che costituisce il Monte Sassone (D. Mancinella/Arch. ARP)



(a cura di Marina Fabbri e Manuela Ruisi)

Tufo rosso o grigio a scorie nere •

Proviene in parte dall'attività dell'apparato vulcanico dei Monti Sabatini e di quello dei Monti Vicani. I Romani ne estrassero dalle cave a Veio, Isola Farnese, Castel Giubileo, Prima Porta e Saxa Rubra ma principalmente dalle cave di *Fidenae* (*Lapis Fidenatis*). I Romani lo utilizzarono principalmente nel II periodo (390-210 a.C.), fino al periodo imperiale. Lo troviamo nel Ponte Salario sull'Aniene, nelle pareti del Palatino e del Campidoglio e nelle strutture in *opus quadratum* del podio del tempio della Concordia.

Anche le mura romane dell'antica *Falerii* sono costituite da blocchetti di questo materiale. Una varietà di tufo rosso a scorie nere denominato localmente "Cardellino" è presente presso l'abitato di Cerveteri ed è stato utilizzato nel medioevo per la costruzione di numerosi edifici e della cinta muraria della città.

Tufo giallo della Via Tiberina (o

di Grotta Oscura) • Proveniente dal vulcano di Sacrofano del Distretto Sabatino, è stato largamente utilizzato già dagli Etruschi e poi dai Romani per vari secoli. Questo tufo è presente nell'omonima strada in affioramenti limitati ma di notevole spessore; sono visibili ancora oggi resti di cave romane in sotterraneo all'interno di un'area militare. È stato usato per restaurare le Mura Serviane, nel Colosseo, nel Teatro Marcello e in numerose strutture del Foro Romano e del Palatino. Grandi quantità di questo tufo sono presenti nei *caementa* e in *opus reticulatum* in varie aree della città di Roma. Nel

comune di Riano sono state estratte notevoli quantità di questo tufo per la costruzione di edifici abusivi della periferia di Roma. Le cave sono ancora oggi in attività e riforniscono anche l'Italia settentrionale.

Il peperino tipico del viterbese o

peperino cimino • Si tratta di una roccia formatasi in seguito ad eruzioni esplosive del vulcano ed ha costituito per molti secoli il materiale da costruzione per palazzi signorili, rocche e cinte murarie.

Lave •

Le lave leucitiche dei Vulsini sono utilizzate ancora oggi sia quali materiali da costruzione e rivestimento, sia per opere d'arte e monumenti. Negli ultimi decenni per la pavimentazione delle aree pedonali (Via dei Fori Imperiali, Galleria Colonna, marciapiedi di Via Nazionale) si utilizza la "basaltina" (lava basaltica, pietra basaltica), una lava fonolitico-tefritica estratta dalle cave di Ponzano (Bagnoregio, Viterbo), già nota ai tempi dei Romani, con il nome di Pietra di Bagnorea o Bagnoregio. Nel Cinquecento fu utilizzata a Roma nel piazzale del Campidoglio e nella scalinata della Basilica di S. Pietro.

Pozzolane •

Le pozzolane sono ampiamente cavate dalle facies più incoerenti delle ignimbriti dei distretti vulcanici Vulsino e Vicano, rappresentando un ottimo legante, per giunta estraibile a bassi costi. Scorie e ceneri legate all'attività di coni di scorie, sono anche utilizzate per il confezionamento di calcestruzzi.



Vulcanico Sabatino. La polla principale, costantemente alimentata da un getto di acqua mineralizzata, si raggiunge al termine di un sentiero alberato. Lungo la depressione numerose emissioni gassose di acido solfidrico, vapore acqueo e anidride

carbonica creano pozze gorgoglianti, testimonianza dell'attività vulcanica residuale. A causa dell'ambiente sulfureo la vegetazione comprende specie insolite come per esempio l'*Agrostis canina*, una graminacea adattatasi alle condizioni ostili del luogo. A questa si aggiunge poi un boschetto di betulle – uno dei rarissimi presenti nel Lazio – che da alcuni viene considerato testimonianza dell'ultima glaciazione. Siamo nei pressi dell'abitato di **Manziana**, dove sorgono caratteristici esercizi di ristoro quali la trattoria *Il Sorcetto* oppure la trattoria *da Antonio*. Risaliti in macchina ci dirigiamo sulla via Braccianese e proseguiamo in direzione di **Canale Monterano**, sede dell'omonima Riserva Naturale. Quest'area protetta di gran fascino racchiude aspetti rappresentativi del paesaggio vulcanico delle forre incise dall'azione erosiva dei corsi d'acqua ricadenti nel bacino idrografico del Mignone. Sorgenti minerali con emissioni gassose come le Terme di Stigliano e una piccola ma splendida solfatara nella conca del Torrente Bicione, in prossimità della rocca dell'antico abitato di Monterano, costituiscono i residui dell'attività vulcanica

Foglie con particolari colorazioni dovute alla deposizione di zolfo colloidale e incrostazioni algali nella solfatara di Monterano. In alto, uno scorcio del torrente Bicione, nella Riserva Naturale Monterano. Nella pagina seguente, l'acquedotto di Monterano [R. Orlandini]





L'ALIMENTAZIONE DEGLI ETRUSCHI

“Presso gli etruschi due volte al giorno si apparecchiavano mense sontuose, e tappeti variopinti e coppe argentee di ogni specie, ed è presente una folla di belli servi, adorni, di vesti sontuose”. Così il filosofo e storico greco Posidonio di Apamea (135 a.C.) descriveva lo stile di vita a tavola degli etruschi, ponendo l'accento su una certa propensione allo sfarzo e alla magnificenza. Osservazioni condivise anche dagli scrittori latini, non a caso Catullo colpito dal lusso dei nobili etruschi e dagli aspetti curiosi della loro vita sociale, divulgò l'immagine dell'etrusco molle e raffinato: l'*Etruscus obesus*. Al di là di queste note, che potrebbero rientrare o meno nella categoria delle esercitazioni retoriche o satiriche, è bene sottolineare che sulle abitudini alimentari degli Etruschi non ci sono pervenuti veri

e propri documenti storici scritti ma fonti alternative che possono comunque illustrarci le tradizioni culinarie del popolo dell'alto Lazio. Antropologi e storici dell'arte sono infatti riusciti a ricostruire le loro abitudini a tavola grazie alle pitture parietali e ai corredi funebri trovati nelle necropoli. Tuttavia, i principali elementi per la ricostruzione dell'alimentazione etrusca ci vengono dai dati archeologici. Abbiamo a disposizione soprattutto le analisi dei reperti ossei animali provenienti dagli scarichi degli abitati, veri e propri rifiuti dei pasti antichi, e -più raramente- resti vegetali ancora conservati. Per esempio dalle indagini condotte a Blera (Vt) sia dalla Soprintendenza Archeologica per l'Etruria Meridionale che dall'Istituto Svedese di Roma si evince come attraverso i secoli, i principali alimenti carnei



provenivano dai suini, dagli ovini e dal pollame, talvolta integrati da esemplari cacciati come il cervo, il capriolo e la lepre. In una parte dello scavo di un insediamento agricolo etrusco (IV - III secolo a.C.), sono stati portati alla luce 570 semi e noccioli di frutta, tra cui spiccano: susine selvatiche, cariossidi di farro, bacche di corniolo, nocciole, ghiande di quercia, olive, pere. Da ciò se ne desume che civiltà Etrusca non doveva essere discostarsi troppo rispetto ad altre società antiche, basate essenzialmente sulla proprietà terriera e l'agricoltura. Ma come si cucinava nell'antica Etruria? Quali erano le pietanze, le salse, gli intingoli e le bevande? In primo luogo pappe e farinate di cereali, soprattutto farro, quindi zuppe di verdure e legumi. Da questi ultimi e dai cereali venivano anche ricavate frittelle e

focacce. La cucina etrusca alternava inoltre la cipolla all'aglio, oppure al porro. Queste tipologie di ortaggi conferivano sapore ai cibi ma erano anche utilizzate per motivi igienici, sanitari o medicamentosi. L'apporto di proteine nobili era assicurato, come abbiamo visto, dalla carne, dalle uova e, in alcune zone, anche dal pesce. Questi alimenti venivano proposti bolliti o arrostiti. Non a caso, nei corredi delle tombe sono frequenti i rinvenimenti di strumenti per trattare fuoco e brace quali spiedi, pinze, alari. Il condimento ideale per ogni cibo era l'olio d'oliva, di qualità eccellente, così come il vino. Quest'ultimo comincia a essere prodotto e commercializzato dagli etruschi intorno al VII secolo a.C. come dimostrano i rinvenimenti in tutto il Mediterraneo delle anfore prodotte a Vulci (*i.e.*).

della zona. Ai piaceri della tavola sono dedicati alcuni esercizi commerciali della cittadina quali le trattorie **Il Canaletto** e **la Riserva**; da non perdere il noto pane locale a lievitazione lenta.

La tappa successiva si trova poco prima di Vejano: è la sorgente dell'Acquaforte, raggiungibile imboccando, dalla strada principale, la carrabile che si apre sulla destra. L'acqua che ne sgorga, ferruginosa e leggermente frizzante, è nota per le sue qualità terapeutiche. In prossimità della manifestazione sorgentizia si nota la parte basale della colata piroclastica del "Tufo Rosso a scorie Nere". Si tratta di banconi di pomici bianche, ricche in cristalli di sanidino, in tipica giacitura con gradazioni inverse. Tali livelli poggiano su una cinerite bruna alterata che, a sua volta, ricopre un deposito lacustre.

L'itinerario si dirige ora verso **Barbarano Romano**, che ospita la sede del Parco Marturanum. Questo territorio protetto è rappresentativo di due distinti paesaggi geologici. Il primo, contrassegnato da forme aspre e nette con pareti subverticali, è dominato dal "Tufo Rosso a scorie Nere Vicano; il secondo è invece caratterizzato dai "Flysch dei Monti della Tolfa", argille e calcari marnosi che configurano un paesaggio collinare con blande pendenze. Accanto a questi litotipi compaiono anche piccoli affioramenti di argille dette "varicolori" o "scagliose". Per apprezzare al meglio la differenziazione ambientale è preferibile inoltrarsi lungo due sentieri-natura. Il primo, che interessa l'area dei "Valloni", inizia dalle mura di Barbarano passando nella via centrale del paese. Attraverso l'antica Porta Canale, una scalinata conduce ai piedi dello sperone tufaceo su cui sorge l'abitato storico. In fondo alla discesa il sentiero, dopo aver superato un piccolo corso d'acqua, conduce alla base di imponenti pareti verticali di tufo che svettano per diverse decine di metri. Il modellamento morfologico del pendio avviene tuttora per fenomeni di crollo.

CERVETERI (RM)

- Ristorante Cavallino Bianco
Piazza Risorgimento, 7
Tel. 3454291637
- Antica Locanda Le Ginestre
Piazza Santa Maria
Tel. 069951417
- Agriturismo Casale di Gricciano
Via di Gricciano, 16
Tel. 069941358
- Ristorante Cacio Ceci e Cocci,
Via Paolo Borsellino
Tel. 0697242643

MANZIANA (RM)

- Trattoria Il Sorcetto
Via Civitavecchia, 24
Tel. 0699674505

- Trattoria da Antonio
Via delle Trafogliette, 5
Tel. 0699800122

CANALE MONTERANO (RM)

- Trattoria Il Canaletto
Piazza Mazzini, 12
Tel. 069962695
- Trattoria la Riserva
Via Solfatara
Tel. 069964473

BARBARANO ROMANO (VT)

- Trattoria La Pacchiona
Corso V. Emanuele, 32
Tel. 07614146332



*Prato monospecifico di *Agrostis canina* a ridosso della solfataro di Monterano (R. Orlandini)*

Uno dei punti migliori per l'osservazione del tufo si trova all'interno di una necropoli etrusca e più precisamente dentro la Tomba dei Letti, intagliata in un affioramento particolarmente rappresentativo del "Tufo Rosso a scorie Nere". Qui è possibile osservare in dettaglio le scorie nere e i cristalli di leucite alterata.

Con il secondo percorso si entra nel mondo del "Flysch della Tolfa", costituito da strati di argilla e calcare marnoso. Il sentiero-natura ha inizio in località Pietro Pica dove, oltre a un'area di sosta, è posizionato anche un cartello informativo. Seguendo le informazioni e le segnalazioni ci s'inoltra nel Bosco della Bandita fino a giungere in località il Quarto, dove predominano nettamente i terreni flyschoidi. Il paesaggio colpisce immediatamente per la sua diversità rispetto all'area dei Valloni: mancano le profonde scarpate dei tufi mentre è presente la morfologia ondulata tipica delle aree costituite da materiali argillosi; si notano inoltre piccoli smottamenti e fenomeni erosivi di dissesto in atto. Nella zona immediatamente a ridosso dell'ingresso principale dell'area del Quarto affiora un piccolo lembo di "Argille Varicolori", la cui tipica colorazione cangiante dal verde azzurro al rosso cupo è dovuta alla presenza di manganese e ferro in diversi stati d'ossidazione. Le argille sono fogliettate e solcate dall'intensa azione erosiva delle acque meteoriche, con completa assenza di vegetazione e di suolo. L'ultima indicazione enogastronomica riguarda, a Barbarano, la trattoria **La Pacchiona**.