



REGIONE
LAZIO

ARSIAL

Agenzia Regionale per lo Sviluppo
e l'Innovazione dell'Agricoltura del Lazio

**18
APR
2026
ore 10,00**

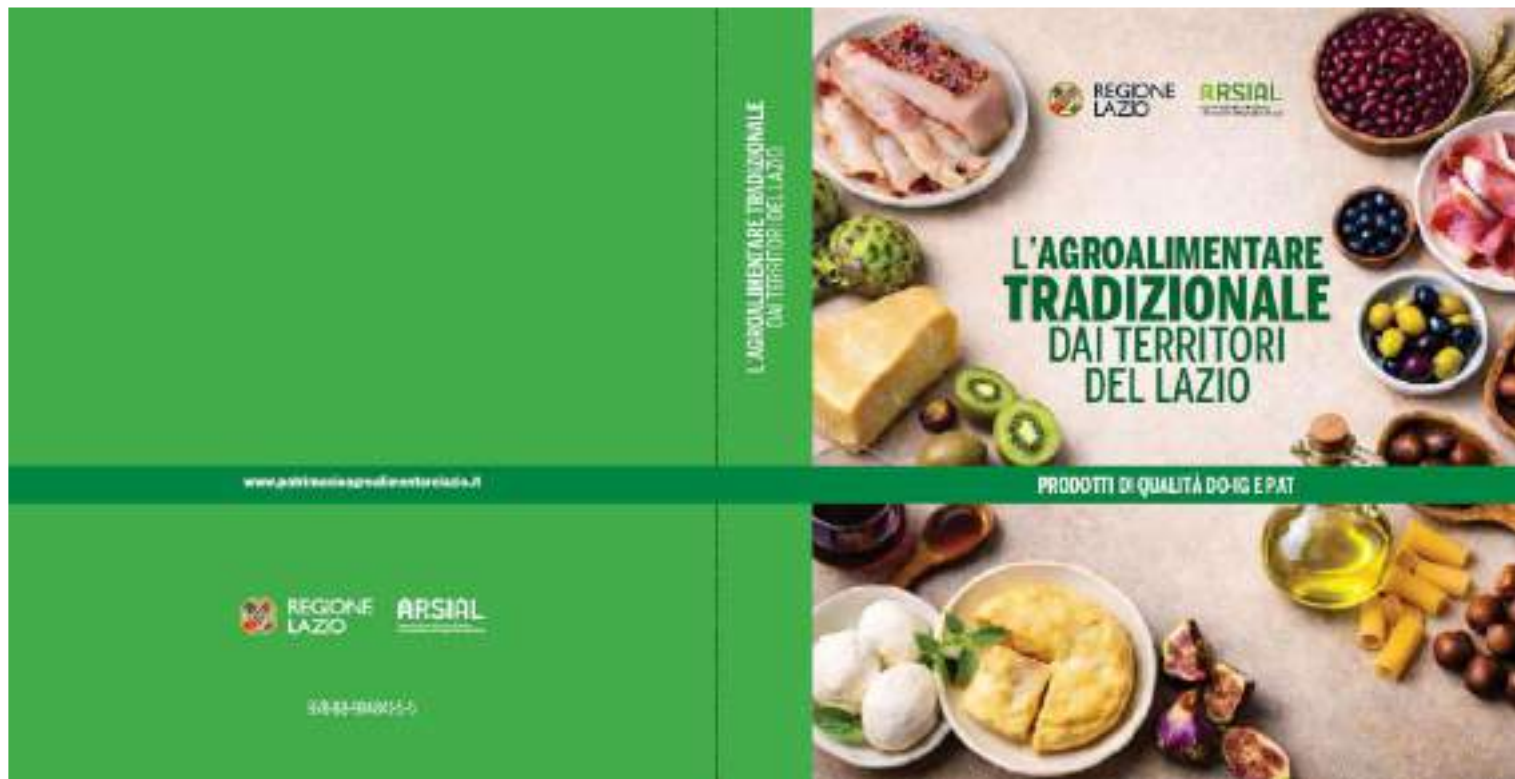
**LAZIO PATRIMONIO
AGROALIMENTARE
TRA BIODIVERSITÀ
E TRADIZIONE**

FONDI
SALA PALAZZO CAETANI
CORSO APPIO CLAUDIO N°3

**IGIENE E VALORIZZAZIONE DELLE
PRODUZIONI ALIMENTARI TIPICHE E
TRADIZIONALI DEL LAZIO MERIDIONALE**

UN FOCUS SULLE TEMATICHE IGIENICO SANITARIE DEI PRODOTTI TIPICI E TRADIZIONALI
IN PARTICOLARE DEL LAZIO MERIDIONALE

**Prodotti tradizionali del Lazio: accesso
alle deroghe igienico sanitarie
Dott.ssa Miria Catta**



DOP



IGP



STG



PRODOTTO
AGROALIMENTARE
TRADIZIONALE



LEGAME CON
LA BIODIVERSITÀ



16 Prodotti certificati DOP ricadenti nella Regione Lazio

1	Oli e grassi (burro, margarina, olio, ecc.)		Olio extra vergine di oliva Canino
2	Oli e grassi (burro, margarina, olio, ecc.)		Olio extra vergine di oliva Sabina
3	Oli e grassi (burro, margarina, olio, ecc.)		Olio extra vergine di oliva Tuscia
4	Oli e grassi (burro, margarina, olio, ecc.)		Olio extra vergine di oliva Colline Pontine
5	Formaggi		Pecorino Romano *
6	Formaggi		Pecorino Toscano *
7	Formaggi		Mozzarella di Bufala campana *
8	Formaggi		Pecorino di Picinisco
9	Ortofrutticoli e cereali, freschi o trasformati		Peperone di Pontecorvo
10	Ortofrutticoli e cereali, freschi o trasformati		Fagiolo cannellino di Atina
11	Ortofrutticoli e cereali, freschi o trasformati		Castagna di Vallerano
12	Ortofrutticoli e cereali, freschi o trasformati		Nocciola Romana
13	Ortofrutticoli e cereali, freschi o trasformati		Oliva di Gaeta *
14	Altri prodotti di origine animale (uova, miele, prodotti lattiero-caseari ad eccezione del burro, ecc.)		Ricotta Romana
15	Altri prodotti di origine animale (uova, miele, prodotti lattiero-caseari ad eccezione del burro, ecc.)		Ricotta di bufala Campana *
16	Prodotti a base di carne (riscaldati, salati, affumicati, ecc)		Salamini italiani alla cacciatore *





- Canino
- Castagna di Vallerano
- Coline Pontine
- Fagiolo Cannellino di Atina
- Mozzarella di Bufala Campana
- Nocciola Romana
- Oliva di Gaeta
- Pecorino di Picinisco
- Pecorino Romano
- Pecorino Toscano
- Peperone di Pontecorvo
- Ricotta di Bufala Campana
- Ricotta Romana
- Sabina
- Salamini Italiani alla Cacciatora
- Tuscia



14 Prodotti certificati IGP ricadenti nella Regione Lazio

1	Carni fresche (e frattaglie)		Abbacchio Romano
2	Carni fresche (e frattaglie)		Agnello del Centro Italia *
3	Carni fresche (e frattaglie)		Vitellone bianco dell'Appennino Centrale *
4	Prodotti a base di carne (riscaldati, salati, affumicati, ecc)		Prosciutto Amatriciano
5	Prodotti a base di carne (riscaldati, salati, affumicati, ecc)		Mortadella Bologna *
6	Prodotti a base di carne (riscaldati, salati, affumicati, ecc)		Porchetta di Ariccia
7	Ortofrutticoli e cereali, freschi o trasformati		Carciofo Romanesco del Lazio
8	Ortofrutticoli e cereali, freschi o trasformati		Kiwi Latina
9	Ortofrutticoli e cereali, freschi o trasformati		Sedano bianco di Sperlonga
10	Ortofrutticoli e cereali, freschi o trasformati		Patata dell'Alto Viterbese
11	Prodotti di panetteria, pasticceria, confetteria o biscotteria		Pane casareccio di Genzano
12	Oli e grassi (burro, margarina, olio, ecc.)		Olio di Roma
13	Ortofrutticoli e cereali, freschi o trasformati		Lenticchia Onano
14	Ortofrutticoli e cereali, freschi o trasformati		Asparago verde di Canino





- Abbacchio Romano
- Agnello del Centro Italia
- Asparago verde di Carino
- Carciofo Romanesco del Lazio
- Risi Latina
- Lentichia di Onano
- Mortadella Bologna
- Olio di Roma
- Pane Casereccio di Genzano
- Patata dell'Alto Viterbese
- Perchetta di Ariccia
- Prosciutto Amatriciano
- Sedano Bianco di Sperlonga
- Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale



4 Prodotti certificati STG a livello nazionale, potenzialmente di interesse anche per la Regione Lazio

1	Piatti pronti	Amatriciana Tradizionale
2	Prodotti di panetteria, pasticceria, confetteria o biscotteria	Pizza Napoletana
3	Formaggi	Mozzarella
4	Prodotti di origine animale	Latte fieno



Prodotti Agroalimentari Tradizionali - PAT

Normativa di riferimento

D.L.vo 173/98

Disposizioni in materia di contenimento dei costi di produzione e per il rafforzamento strutturale delle imprese agricole, a norma dell'articolo 55, commi 14 e 15, della legge 27 dicembre 1997, n. 449. [\(GU Serie Generale n.129 del 05-06-1998\)](#)

Art. 8.

Valorizzazione del patrimonio gastronomico

1. Per l'individuazione dei "prodotti tradizionali", le procedure delle metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura il cui uso risulta consolidato dal tempo, sono pubblicate con decreto del Ministro per le politiche agricole, d'intesa con il Ministro dell'industria, del commercio e dell'artigianato, e con la Conferenza permanente per i rapporti tra lo Stato, le regioni e le province autonome di Trento e di Bolzano. **entro 6 mesi dalla suddetta pubblicazione predispongono, con propri atti, l'elenco dei "prodotti tradizionali"**.

2. **Con decreto del Ministro della sanità, di concerto con il Ministro per le politiche agricole e con il Ministro dell'industria, del commercio e dell'artigianato, sono definite le deroghe**, relative ai "prodotti tradizionali" di cui al comma 1, riguardanti l'igiene degli alimenti, consentite dalla regolamentazione comunitaria.

3. Allo scopo di promuovere e diffondere le produzioni agroalimentari italiane tipiche e di qualità e per accrescere le capacità concorrenziali del sistema agroalimentare nazionale, nell'ambito di un programma integrato di valorizzazione del patrimonio culturale, artigianale e turistico nazionale, è costituito, senza oneri, presso la Presidenza del Consiglio dei Ministri, un Comitato, composto da un rappresentante della Presidenza del Consiglio dei Ministri, che lo presiede, da quattro rappresentanti designati, uno per ciascuno, dai Ministri per le politiche agricole, per i beni culturali e ambientali, per l'industria, il commercio e l'artigianato, per il commercio con l'estero e da quattro rappresentanti delle regioni designati dalla Conferenza dei Presidenti delle regioni e delle province autonome di Trento e di Bolzano.

4. Il Comitato, nominato con decreto del Presidente del Consiglio dei Ministri, può essere integrato da rappresentanti di enti ed associazioni pubbliche o private e da persone particolarmente esperte nel settore della diffusione del marketing agroalimentare.

5. Il Comitato ha il compito di redigere una guida tecnica per la catalogazione, per ogni singola regione italiana, di produzioni e beni agroalimentari a carattere di tipicità, con caratteristiche tradizionali, ai fini della redazione di un Atlante del patrimonio gastronomico, integrato con i riferimenti al patrimonio culturale, artigianale e turistico.



Prodotti Agroalimentari Tradizionali - PAT

Normativa di riferimento

DECRETO 8 settembre 1999, n. 350

Regolamento recante norme per l'individuazione dei prodotti tradizionali di cui all'articolo 8, comma 1, del decreto legislativo 30 aprile 1998, n. 173. (GU Serie Generale n.240 del 12-10-1999) note: Entrata in vigore del decreto: 26-10-1999

Art. 1.

Finalità ed ambito d'applicazione

1. Ai fini del presente decreto sono considerati **prodotti agroalimentari tradizionali** quelli le cui **metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura risultano consolidate nel tempo**.

2. Per l'individuazione dei prodotti agroalimentari tradizionali le regioni e le province autonome di Trento e Bolzano **accertano che le suddette metodiche sono praticate sul proprio territorio in maniera omogenea e secondo regole tradizionali e protratte nel tempo, comunque per un periodo non inferiore ai venticinque anni**.

1. Art. 2.

Elenchi regionali e provinciali dei prodotti agroalimentari tradizionali

Le regioni e le province autonome di Trento e di Bolzano, entro sei mesi dalla data di pubblicazione del presente decreto nella Gazzetta Ufficiale, predispongono gli elenchi regionali o provinciali dei propri prodotti agroalimentari tradizionali.

2. Negli elenchi di cui al comma 1 devono essere indicate, per ogni prodotto, le seguenti informazioni:

a) nome del prodotto;

b) caratteristiche del prodotto e metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura consolidate nel tempo in base agli usi locali, uniformi e costanti, anche raccolti presso le camere di commercio, industria, artigianato e agricoltura competenti per territorio;

c) materiali e attrezzature specifiche utilizzati per la preparazione, il condizionamento o l'imballaggio dei prodotti;

d) descrizione dei locali di lavorazione, conservazione e stagionatura.



Prodotti Agroalimentari Tradizionali - PAT

Normativa di riferimento

DECRETO 8 settembre 1999, n. 350

Regolamento recante norme per l'individuazione dei prodotti tradizionali di cui all'articolo 8, comma 1, del decreto legislativo 30 aprile 1998, n. 173. (GU Serie Generale n.240 del 12-10-1999) note: Entrata in vigore del decreto: 26-10-1999

Art. 3.

Elenco nazionale dei prodotti agroalimentari tradizionali

1. E' istituito presso il Ministero per le politiche agricole l'elenco nazionale dei prodotti agroalimentari tradizionali.
2. L'elenco è formato dai prodotti definiti tradizionali dalle regioni e dalle province autonome di Trento e di Bolzano ed inseriti nei rispettivi elenchi.
3. Il Ministero per le politiche agricole cura la pubblicazione annuale dell'elenco, promuovendone la conoscenza a livello nazionale ed estero, nell'ambito delle funzioni ad esso attribuite ai sensi dell'articolo 2, comma 3, del decreto legislativo 4 giugno 1997, n. 143.

Art. 4.

Accesso alle deroghe

1. Per i prodotti tradizionali iscritti negli elenchi regionali o provinciali per i quali risulta **necessario accedere alle deroghe previste dall'articolo 8, comma 2, del decreto legislativo n. 173 del 1998**, le regioni e le province autonome, inviano al Ministero per le politiche agricole, per ciascun prodotto interessato, **gli elementi relativi alle procedure operative in grado di assicurare uno stato soddisfacente di igiene e disinfezione dei materiali di contatto e dei locali nei quali si svolgono le attività produttive, salvaguardando le caratteristiche di tipicità, salubrità e sicurezza del prodotto, in particolare per quanto attiene la necessità di preservare la flora specifica.**

2. Il Ministero per le politiche agricole trasmette al Ministero della sanità ed al Ministero dell'industria, del commercio e dell'artigianato la documentazione regionale di cui al comma 1, per l'emissione del provvedimento di deroga in conformità con le disposizioni comunitarie concernenti l'igiene degli alimenti, ai sensi dell'articolo 8, comma 2, del decreto legislativo n. 173 del 1998.

3. Copia del provvedimento di deroga, di cui al comma 2, è trasmesso dal Ministero della sanità al Ministero per le politiche agricole, per la comunicazione alla regione o provincia autonoma competente, nonché per l'annotazione nell'elenco nazionale a margine del prodotto interessato.

Il presente decreto, munito dal sigillo dello Stato, sarà inserito nella Raccolta ufficiale degli atti normativi della Repubblica italiana. E' fatto obbligo a chiunque spetti di osservarlo e di farlo osservare.



Prodotti Agroalimentari Tradizionali - PAT

Normativa di riferimento

Prodotti Tradizionali raggruppati in categorie:

- ❖ Bevande analcoliche, distillati e liquori;
- ❖ Carni (e frattaglie) fresche e loro preparazioni;
- ❖ Condimenti;
- ❖ Formaggi;
- ❖ Grassi (burro, margarina, oli);
- ❖ Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati;
- ❖ Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria;
- ❖ Prodotti della gastronomia;
- ❖ Preparazioni di pesci, molluschi e crostacei e tecniche particolari di allevamento degli stessi;
- ❖ Prodotti di origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo escluso il burro).



Prodotti Agroalimentari Tradizionali - PAT

Normativa di riferimento

Reg Ce 178/02

ANALISI E GESTIONE DEI RISCHI - PRECAUZIONE

Cons 19 - "...È generalmente riconosciuto che, in alcuni casi, la sola valutazione scientifica del rischio non è in grado di fornire tutte le informazioni su cui dovrebbe basarsi una decisione di gestione del rischio e che è legittimo prendere in considerazione altri fattori pertinenti, tra i quali aspetti di natura societale, economica, **tradizionale**, etica e ambientale nonché la realizzabilità dei controlli.

Reg Ce 852/04 – 853/2004 (pacchetto igiene)

Art 13 - "... **Possono essere concesse deroghe agli allegati I e II** in particolare allo scopo di agevolare l'applicazione dell'articolo 5 **per le piccole imprese** secondo la procedura di cui all'articolo 14, paragrafo 2 tenendo conto dei relativi **fattori di rischio**, purché tali **deroghe non compromettano il conseguimento degli obiettivi del presente regolamento.** ”



REGOLAMENTO (CE) N. 2074/2005

Articolo 7

Deroga al regolamento (CE) n. 852/2004 per i prodotti alimentari che presentano caratteristiche tradizionali

1. Ai fini del presente regolamento, s'intende per «prodotti alimentari che presentano caratteristiche tradizionali» prodotti alimentari che, nello Stato membro in cui sono tradizionalmente fabbricati, sono:

- a) storicamente riconosciuti come prodotti tradizionali; o
- b) fabbricati secondo riferimenti tecnici codificati o registrati al processo tradizionale o secondo metodi di produzione tradizionali; o
- c) protetti come prodotti alimentari tradizionali dalla legislazione comunitaria, nazionale, regionale o locale.

2. Gli Stati membri possono concedere agli stabilimenti che fabbricano prodotti alimentari che presentano caratteristiche tradizionali deroghe individuali o generali in relazione ai requisiti:

- a) di cui all'allegato II, capitolo II, del regolamento (CE) n. 852/2004 per quanto riguarda i locali in cui tali prodotti sono esposti ad un ambiente che contribuisce parzialmente allo sviluppo delle loro caratteristiche. I locali possono in particolare comprendere pareti, soffitti e porte non costituiti da materiali lisci, impermeabili, non assorbenti o resistenti alla corrosione e pareti, soffitti e pavimenti geologici naturali;
- b) di cui all'allegato II, capitolo II, punto 1, lettera f), e capitolo V, punto 1, del regolamento (CE) n. 852/2004 per quanto riguarda i materiali di cui sono costituiti gli strumenti e le attrezzature utilizzati in modo specifico per la preparazione, l'imballaggio e il confezionamento di tali prodotti.

Le operazioni di pulizia e disinfezione dei locali di cui alla lettera a) e la frequenza con la quale esse vengono eseguite sono adattate all'attività per tener conto della specifica flora ambientale.

Gli strumenti e le attrezzature di cui alla lettera b) sono mantenuti costantemente in uno stato d'igiene soddisfacente e sono regolarmente puliti e disinfettati.



Tipologia di deroghe riscontrate

Articolo 7 Deroga al regolamento (CE) n. 852/2004 per i prodotti alimentari che presentano caratteristiche tradizionali – Comma 2

•a) di cui all'allegato II, capitolo II, del regolamento (CE) n. 852/2004 per quanto riguarda i locali in cui tali prodotti sono esposti ad un ambiente che contribuisce parzialmente allo sviluppo delle loro caratteristiche. I locali possono in particolare comprendere pareti, soffitti e porte non costituiti da materiali lisci, impermeabili, non assorbenti o resistenti alla corrosione e pareti, soffitti e pavimenti geologici naturali;

•b) di cui all'allegato II, capitolo II, punto 1, lettera f), e capitolo V, punto 1, del regolamento (CE) n. 852/2004 per quanto riguarda i materiali di cui sono costituiti gli strumenti e le attrezzature utilizzati in modo specifico per la preparazione, l'imballaggio e il confezionamento di tali prodotti.

TIPOLOGIE DEROGHE ATTREZZATURA	FORMAGGI	SALUMI	PRODOTTI ITTICI
<p>Attrezzatura in legno (es: spino rompicagliata e per filatura; tino; fuscelle in vimini; basi di legno per spurgo/salatura/stagionatura/maniella/stecche di faggio per compressione insacco ecc)</p>	<p>Marzolina Formaggio di capra Ricotta secca Pecorino di Picinisco DOP Ciambella di Morolo Gran cacio di Morolo Caciottina di bufala di Amaseno Cacioricotta di bufala di Amaseno Ricotta di bufala (salata, infornata/affumicata) Pecorino di Amatrice Caciotta/Pecorino dei Monti della Laga Caciotta della Sabina Pecorino della Sabina Cacio magno Cacio fiore</p>	<p>Salsiccia di Monte San Biagio Zaucicchie e salam funnan Mazzafegato di Viterbo Salame paesano Buddellucci o viarelli Mortadella di cavallo Coppiette Mortadella di Accumoli Filetto di Leonessa Lardo di Leonessa Guanciale Pancetta</p>	



Tipologia di deroghe riscontrate

TIPOLOGIE DEROGHE LOCALI	FORMAGGI	SALUMI	PRODOTTI ITICI
<p>Locali naturali/storici di asciugatura/stagionatura/affumicatura (es: grotte di lapillo, grotte tufacee, cantine, caprarecce ecc)</p>	<p>Marzolina Foramggio di capra Ricotta secca Pecorino di Picinisco Pecorino in grotta del Viterbese Caciocavallo vaccino (invecchiato in grotta) Caciotta della Sabina Pecorino della Sabina Cacio magno Caciottina di bufala di Amaseno Cacioricotta di bufala di Amaseno Ricotta di bufala (salata, infornata/affumicata) Pecorino di Amatrice Caciotta/Pecorino dei Monti della Laga</p>	<p>Salsiccia di Monte San Biagio Zauzicchie e salam funnan Mortadella di cavallo Guanciale Pancetta Mazzafegato di Viterbo Salame paesano Buddellucci o viarelli</p>	
<p>Contenitori: gabbie di canna/metalliche per asciugatura all'aperto</p>	<p>Marzolina Caciottina di bufala di Amaseno Cacioricotta di bufala di Amaseno</p>		
<p>Contenitori: Vasi di coccio/vetro per la conservazione</p>	<p>Marzolina</p>		<p>Alici sotto sale del Golfo di Gaeta</p>



Le convenzioni di Arsiat con gli Enti di ricerca per l'indagine microbiologica e chimica

✚ Ente CREA- (ex Centro di ricerca per la produzione delle carni e il miglioramento genetico); oggi CREA ZA

✚ Istituto Zooprofilattico Sperimentale delle Regioni Lazio e Toscana «M. Aleandri»



Attivazione di nuova convenzione con DGR n. 446 del 28/11/2013 per indagine scientifica a supporto della richiesta concessione deroghe igienico-sanitarie per il **formaggio tradizionale Pecorino di Ferentino** e riconoscimento UE DOP/IGP **Salsiccia di Monte San Biagio**.

Indagine chimico-fisico-organolettica e microbiologica nonché individuazione dei punti critici del processo produttivo, sui prodotti ottenuti con metodiche tradizionali, finalizzata al supporto tecnico per richiesta deroghe igienico-sanitarie all'Autorità Sanitaria.

i nuovi tenori massimi degli Idrocarburi Policiclici Aromatici nei prodotti alimentari sono indicati nell'Allegato del Reg. UE 835/2011 modifica il Reg. CE n. 1881/2006.

Estratto dall'allegato del Reg. UE n. 835/2011.

	Prodotti alimentari	Limite massimo (µg/kg)	Limite massimo (µg/kg)
8.1	Derivati di carne, non-ossigenati, fermentati, essiccati e affumicati	Derivati di carne	Limite di derivati di carne: 10 µg/kg Limite di derivati di carne: 10 µg/kg
8.1.4	Carne affumicata e prodotti a base di carne affumicata	50 fino al 31.3.2014 20 a decorrere dal 1.9.2014	70 a decorrere dal 1.9.2012, fino al 31.3.2014 120 a decorrere dal 1.9.2014



Attrezzature in legno

Campioni ambientali operativi

Superficie 100 cm²:

- basi di legno - 10
- spino di legno - 5

- *Salmonella* spp.
- *L. monocytogenes*

Patogeni assenti



Fonte: Dott. Stefano Bilei - Tatiana Bogdanova (IZS Lazio e Toscana)

Pecorino di Picinisco (da PAT a DOP)

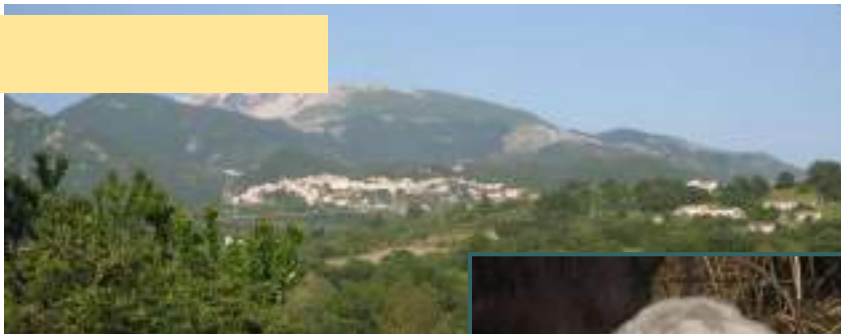
Le analisi microbiologiche lungo tutta la catena produttiva

Parametri determinati:

- *Salmonella spp.*
- *L. monocytogenes*
- *E. coli O 157*
- *Stafilococchi coag. pos.*

Campioni ambientali nell'area di produzione

L. monocytogenes



Fonte: Dott. Stefano Bilei - Tatiana Bogdanova (IZS Lazio e Toscana)



PECORINO DI PICINISCO DOP



ZONA DI PRODUZIONE Il consorzio interessato alla produzione del Pecorino di Picinisco partecipa attivamente alla pastorizzazione e alla produzione di formaggi (vicapini, ricodi, neri, vate di Corchione, un bacio inquadrate nel Lazio meridionale, in provincia di Frosinone, pochi km a Nord di Cassino e a Est di Sora, nel settore occidentale della catena montuosa della Mole Marmarone. Il consorzio, incluso in parte nel Parco Nazionale di Abruzzo, Lazio e Molise, è caratterizzato da rilievi calcarei a forte azione ambientale, o di una vasta superficie investita a pascolo, fonte primaria di alimentazione degli ovini a capre allevati sul territorio.

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO Il Pecorino di Picinisco è un formaggio a latte crudo e a pasta trale in quanto non è previsto alcun tipo di trattamento termico del latte e della cagliata. Di forma cilindrica a tacco piano con diametro del pannello compreso tra 11 e 25 cm, con altezza dello scalo da 7 cm a 12 cm, presenta una pezzatura variabile da 0,5 kg a 25 kg. La crosta, tendente al giallo paglierino, ha uno spessore da sottile a spesso con aspetto rugoso. Inferiormente la pasta si presenta con una struttura compatta con leggere occhiatezze, colore bianco tendente al giallo paglierino; il sapore è intenso e corposo che prosegue verso il piccante con la stagionatura che ha una durata variabile tra 30 e 60 giorni per il tipo cosiddetto "Scamocchino", oltre 3 mesi per il tipo "Stagionato", con spiccati



AREA DI INTERESSE

di semi di pascolo di montagna e soprattutto privo di "olio di stalla", tende al piccante a seconda del periodo di stagionatura. Dal punto di vista chimico questo formaggio, si caratterizza per un contenuto di umidità inferiore al 60% per il tipo scamocciato e al 55% per il tipo stagionato, grasso suo contenuto secco inferiore al 55%.

METODO DI PRODUZIONE Il Pecorino di Picinisco si ottiene dalla pastorazione di latte crudo ovino proveniente da pecore di razza Sopravivano, Comisana, Massese o molice. È consentito l'impiego di una minima quantità di latte crudo (caprino o ovino) da popolazioni di capre autoctone, quali la Capra grigia boiara, Capra bianca Monticeliana e capra caprina (queste due ultime razze sono riconosciute dalla Unione europea con il "Tale delle incroci genetiche autoctone di interesse agrario"). L'alimentazione degli ovini-caprini deve provenire per almeno il 70% dalle zone di produzione e si basa su pascoli naturali e "staggi freschi" tipici delle vate di Corchione per un periodo minimo di pascolo di 8 mesi all'anno. È consentito, durante tutto l'arco dell'anno, l'integrazione con materie prime quali cereali, prosciugati e sottoprodotti dell'industria lattoraria e olearia, somministrati singolarmente o le miscole ottenute tra loro per un massimo del 30% (su ogni litro di latte quale (Lq.). È inoltre consentito l'utilizzo di fieno di giamaica, di leguminose e di prati naturali, che rappresenta la quota prevalente di foraggio durante il periodo autunno-vernino, mentre durante il periodo primaverile-estivo non deve superare la quota del 10% (su ogni litro di latte quale (Lq.). Per i soli caprini in lattazione è ammesso l'impiego di fieno-orto e foraggi. Il latte qualora non venga lavorato entro le 2 ore dalla fine della mungitura, può essere raffreddato a una temperatura non superiore a +5°C e lavorato entro le 14 ore dalla fine mungitura oppure essere refrigerato a una temperatura compresa tra -4°C e +6°C e lavorato entro le 48 ore dalla fine mungitura. Per la fase di coagulazione deve essere utilizzato il caglio in pasta o il caglio o di agnello proveniente



FUSCELLE IN VIMINI



LA TRADIZIONALE LAVORAZIONE DEL FORMAGGIO



PECORINO DI FERENTINO



CONCIATO DI SAN VITTORE





CACIOTTA GENUINA ROMANA: stagionatura su asse di legno



CACIO FIORE: stagionatura su asse di legno



Ricotta secca



CACIO DI GENAZZANO_ fuscella di legno e ripiano per lo spurgo in legno



CACIO DI GENAZZANO: spurgo con cannuccia di legno



SALSICCIA DI MONTE SAN BIAGIO:
impasto su maniella di legno





MORTADELLA DI AMATRICE



MORTADELLA DI AMATRICE



MORTADELLA DI ACCUMOLI

Locali geonaturali/storci/ (es: cantine, grotte)

Le analisi microbiologiche durante ed alla fine di stagionatura in grotta

**Sono stati analizzati 9 campioni di formaggi stagionati
in una grotta di lapillo nell'Alta Tuscia**

Stagionatura per oltre 90 gg

T°= 12-13°C U.R.=90-92%

- *Salmonella spp.*
- *L. monocytogenes*
- *Campylobacter spp.*
- *Stafilococchi coag. pos.*

Salmonella spp.,

L.monocytogenes, Campylobacter spp.

Stafilococchi coag. pos. < 100 ufc/g

ASSENTI

Fonte Dott. Stefano Bilei - Tatiana Bogdanova (IZS Lazio e Toscana)



**Formaggio di Capra:
finissaggio in grotte di
lapillo/tufo**





PECORINO IN GROTTA DEL VITERBESE: finissaggio in grotte di lapillo/tufo



Salsiccia di Monte San Biagio

Locali specializzati tipo cantine storiche/caprarecce



AFFUMICATURA

Produzioni: Salsiccia al coriandolo dei monti Ausoni e Aurunci

Ciambella di Morolo

Verifica se il processo di affumicatura è effettivamente tradizionale, effettuato con uso di fumo prodotto dalla combustione di legno

Determinazione della concentrazione di Idrocarburi Policiclici Aromatici (IPA), benzo(a)pirene in primis



Fonte: Dott. Stefano Bilei - Tatiana Bogdanova (IZS Lazio e Toscana)





SALSICCIA DEI MONTI AUSONI E AURUNCI



REGIONE
LAZIO

ARSIAL

Agenzia Regionale per lo Sviluppo
e l'Innovazione dell'Agricoltura del Lazio



CARPACCIO DI BUFALA



REGIONE
LAZIO

ARSIAL

Agenzia Regionale per lo Sviluppo
e l'Innovazione dell'Agricoltura del Lazio

www.arsial.it

39



SPEAK SECCA DI BUFALA



REGIONE
LAZIO

ARSIAL

Agenzia Regionale per lo Sviluppo
e l'Innovazione dell'Agricoltura del Lazio

www.arsial.it



SALSICCIA SECCA DI BUFALA



Caglio aziendale in pasta (Pecorino di Picinisco e marzolina)

25 cagli provenienti da aziende diverse

- *Salmonella spp.*
- *L. monocytogenes*
- *Stafilococchi coag. pos.*
- *Clostridi solfito riduttori*
- CMT
- *E. coli*
- pH
- aw



Clostridi solfito r. ≤ 60
CMT $7,2 \times 10^4 - 4,1 \times 10^{11}$
E. coli $<10 - 1,6 \times 10^3$

Salmonella spp.,
L. monocytogenes
Staf. coag pos. < 10

ASSENTI



Caglio vegetale (cacio fiore, pressato a mano)

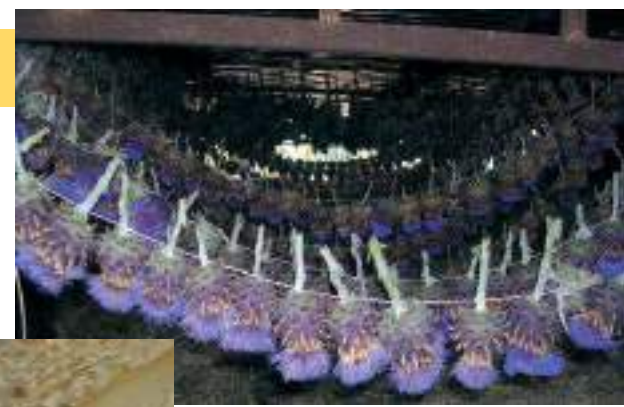
Sono stati analizzati 6 cagli provenienti da diverse aziende

- *Salmonella spp.*
- *Listeria monocytogenes*
- *Stafilococchi coag. pos.*
- *Clostridi solfito riduttori*
- *E coli*
- *Muffe*
- pH

Patogeni assenti

Stafilococchi < 100 ufc/g

Muffe <= 1.2 x10⁴



SCHEDA PRODOTTO

(Prodotto Agroalimentare Tradizionale ai sensi del D. Lgs 173/98 - e DM 350/99 inserito nell'elenco della regione Lazio)

- ❖ Nome del prodotto, compresi sinonimi e termini dialettali
- ❖ Categoria
- ❖ Territorio interessato alla produzione
- ❖ Descrizione sintetica del prodotto
- ❖ Descrizione delle metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura
- ❖ Materiali, attrezzature specifiche utilizzate per la preparazione, il confezionamento o l'imballaggio.
- ❖ Descrizione dei locali di lavorazione, conservazione e stagionatura
- ❖ Elementi che comprovano che le metodiche di lavorazione, conservazione, stagionatura, sono state praticate in maniera omogenea e secondo regole tradizionali per un periodo di tempo non inferiore a 25 anni

SCHEDA DI DEROGA ALLE NORME IGIENICO-SANITARIE

(di cui alla CM n. 10 del 21 dicembre 2009 e CM n. 2 del 24/01/2000)

- ❖ Oggetto della richiesta di deroga e motivazioni della stessa
- ❖ Osservazioni sulla sicurezza: individuazione dei rischi e dei possibili pericoli che possono generarsi durante la fasi di lavorazione del prodotto, nonché le procedure operative in grado di assicurare uno stato soddisfacente di igiene e disinfezione dei materiali oggetto di contatto e dei locali nei quali si svolgono le attività produttive, salvaguardandone le caratteristiche di tipicità, salubrità e sicurezza del prodotto.
- ❖ Riferimenti normativi
- ❖ Eventuali annotazioni dei Servizi sanitari Regionali
- ❖ Verifica della rispondenza del prodotto finale ai requisiti di salubrità e sicurezza previsti dalla vigente normativa

PRODOTTI AGROALIMENTARI TRADIZIONALI

Ricognizione dei prodotti agroalimentari tradizionali di cui al D.Lgs 173/98 e D.M. 350/99 con approfondimento tecnico dei punti critici ai fini del riconoscimento delle deroghe igienico-sanitarie per salvaguardare la microflora specifica (Reg. CE 2074/05).

RISULTATI attuali:

1° STEP 2009: Concessione deroghe per 3 prodotti tradizionali lattiero-caseari

(Pecorino di Picinisco, Pressato a mano, Cacio Fiore)

Atti Regionali (DD n. 147/2008 e DD n. 1768/2009)

2° STEP 2016: PROCEDURA SEMPLIFICATA DELLA COMMISSIONE EUROPEA:

(Recente invio di un elenco di 91 prodotti tra salumi e formaggi)

3° STEP 2017: Nota prot. n. 16763 del 24/04/2017 Ministero della Salute - DGISAN

«Italian notification according to the Regulation EC 2074/2005 – Article 7.

Animal Origin Foodstuffs with traditional characteristics»





Direzione generale per l'igiene e la sicurezza degli alimenti
e la nutrizione
Ufficio III (DGISAN)

Director of Food Safety

Ministero della Salute
01200
001710-P-21/12/2018



EUROPEAN COMMISSION
DIRECTORATE GENERAL
FOR HEALTH AND FOOD SAFETY

To
Dr Ludmila Milko
Acting Director-General
Ludmila.MILKO@ec.europa.eu

Cc
Dr Koen Van Driel
Koen.Van-Dyck@ec.europa.eu
Dr Paolo Calzavara
Paolo.Calzavara@ec.europa.eu
Dorothee Anne-Catherine RICHARD
Anne-Catherine.RICHARD@ec.europa.eu

CACIO FIORE	grotte naturali di stagionatura	attrezzature in legno: assi per stagionatura
PECORINO DI PICINISCO	grotte naturali di stagionatura	attrezzature in legno: spini rompighiata, fucelle, assi per stagionatura. Caldaria in rame
PRESSATO A MANO	grotte naturali di stagionatura	attrezzature in legno: assi per stagionatura

Oggetto: Italian notification according to the Regulation EC 2074/2005 - Article 7,
Dairy traditional products

Referring to the art. 7 of the Regulation (EC) 2074/2005 and to the ENL's intention of the same
regulation, please find attached Italian list concerning the dairy traditional products with general
derogation from the requirements set out in chapter II(1) of Annex II Regulation (EC) No
853/2004 and in Chapter II(1)(3) and Chapter V(1) of Annex II Regulation (EC) No 853/2004.

Best Regards

MS
Direzione del procedimento
UFF. Ministero - email to: ms@dgis.mhl.it

IL DIRETTORE GENERALE
(Dr. Giuseppe Foglietti)



REGIONE
LAZIO

ARSIAL
Agenzia Regionale per lo Sviluppo
e l'Innovazione dell'Agricoltura del Lazio

ARSIAL

Agenzia Regionale per lo Sviluppo
e l'Innovazione dell'Agricoltura del Lazio
Via S. Carlo Corso, 46/A - 00187 Roma (Italia)



Spett.le REGIONE LAZIO

Direzione Regionale Salute e Politiche Sociali - Gestione veterinaria
c.a. Col. Ugo D'Alto Martini
c.a. Cor. via S. Maria Novella
PEC: arsial@regione.lazio.it
Mail: arsial@regione.lazio.it

Spett.le MIPAAF

Dipartimento delle Politiche competitive della qualità agroalimentare, zootecnica e della pesca - Direzione generale per la promozione della qualità agroalimentare e dell'acqua - Ufficio di P.Q.U.F.

PEC: arsial@regione.lazio.it
Mail: arsial@regione.lazio.it

Spett.le REGIONE LAZIO

Direzione Regionale Agricoltura e Sviluppo Rurali, caccia e pesca - Area politiche di mercato ed organizzazione delle filiere - Fugate Integrate
PEC: arsial@regione.lazio.it
Mail: arsial@regione.lazio.it

OGGETTO: aggiornamento sulle deroghe per i prodotti tradizionali - settore carne e prodotti della pesca.

Il sottoscritto alla nota del Ministero della Salute Prot. n. 8148 del 22/07/2016 relative alla richiesta semplificata alla Commissione Europea delle deroghe alle norme igienico-sanitarie per i prodotti agroalimentari tradizionali (di cui al DM 30/09), si rammenta di allegare l'elenco dei prodotti tradizionali e le relative deroghe dei settori carne e derivati e prodotti della pesca. Le deroghe inviate nel suddetto elenco, delle quali si ritiene si è avuta evidenza, sono state inviate al dipartimento di competenza e agroalimenti effettuati presso il ministero competente.

Per chiarimenti contattare la dottoressa Simona Di Ferdinando (06/8073486 - 461 - arsial@regione.lazio.it - arsial@regione.lazio.it)

DISTO SILE.

Il Dirigente di Area
Giovanni Di Giambattista



ARSIAL

Area Sviluppo Agricoltura e Pesca
in qualità dell'agricoltore

Via S. Carlo Corso, 46/A Roma
Tel. 06 80400001 Fax 06 80400002
www.arsial.it

Area per lo Sviluppo
e l'Innovazione
dell'Agricoltura del Lazio

Area Sviluppo Agricoltura e Pesca
Tel. 06 8073486 Fax 06 8073487
www.arsial.it

ARSIAL

Agenzia Regionale per lo Sviluppo
e l'Innovazione dell'Agricoltura del Lazio
Via S. Carlo Corso, 46/A - 00187 Roma (Italia)



Spett.le REGIONE LAZIO

Direzione Regionale Salute e Politiche Sociali - Servizi Veterinari
PEC: arsial@regione.lazio.it
Mail: arsial@regione.lazio.it
MAIL: arsial@regione.lazio.it

Spett.le MIPAAF

Dipartimento delle Politiche competitive della qualità agroalimentare, zootecnica e della pesca - Direzione generale per la promozione della qualità agroalimentare e dell'acqua - Ufficio di P.Q.U.F.

PEC: arsial@regione.lazio.it
PEC: arsial@regione.lazio.it

Spett.le REGIONE LAZIO

Direzione Regionale Agricoltura e Sviluppo Rurali, caccia e pesca - Area politiche di mercato ed organizzazione delle filiere - Fugate Integrate
PEC: arsial@regione.lazio.it
Mail: arsial@regione.lazio.it

OGGETTO: aggiornamento sulle deroghe per i prodotti tradizionali (di cui al DM 30/09) - Integrazione elenco settori FORMAGGI e PRODOTTI LATTEICI CASSEI.

E' fa seguito alla nota Arsil, prot. n. 8001 del 20/07/2016, con la quale abbiamo provveduto a trasmettere l'elenco delle deroghe alle norme igienico sanitarie per i prodotti tradizionali appartenenti al settore carni e derivati a settore prodotti della pesca (nota DGSAI Prot. n. 8188 del 22/07/2016), per inviare al ministero competente di prodotti e relative deroghe del settore Formaggi e Prodotti di origine animale (carni, prodotti latticini caseari di vario tipo escluso il burro). Tale elenco potrà essere proposto per la procedura di notifica semplificata alla Commissione Europea.

Le deroghe inviate nel suddetto elenco, delle quali si ritiene si è avuta evidenza, sono state inviate al dipartimento di competenza e agroalimenti effettuati presso il ministero competente.

Per chiarimenti contattare la dottoressa Simona Di Ferdinando e la dottoressa Maria Cella (06/8073486 - 461 - arsial@regione.lazio.it - arsial@regione.lazio.it)

DISTO SILE.

Il Dirigente di Area
Giovanni Di Giambattista



ARSIAL

Area Sviluppo Agricoltura
e Pesca in qualità dell'agricoltore

Via S. Carlo Corso, 46/A Roma
Tel. 06 80400001 Fax 06 80400002
www.arsial.it

Area per lo Sviluppo
e l'Innovazione
dell'Agricoltura del Lazio

Area Sviluppo Agricoltura e Pesca
Tel. 06 8073486 Fax 06 8073487
www.arsial.it



REGIONE LAZIO

ARSIAL

Agenzia Regionale per lo Sviluppo
e l'Innovazione dell'Agricoltura del Lazio



STRUTTURA OGGETTO DI DEROGHE IGIENICO-SANITARIE

Per la fase di essiccazione vengono utilizzate le **"casette"**, ossia tipiche costruzioni in pietra, poste all'interno del castagneto, sono dei manufatti in muratura composte da due stanzette sovrapposte, con tetto disperdente, ricoperto con coppi e canali di terracotta.

Inoltre vengono usati locali tipo cantine o comunque ambienti freschi, adibiti alla conservazione del prodotto

PRODOTTI LOCALI E TRASFORMATI



"MOSCIARELLA" DI CAPRANICA PRENESTINA

Territorio interessato alla produzione
Provincia di Roma: Capranica Prenestina,
San Vito Romano, Genazzano

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO La castagna essicata, o Mosciarella, è trasformata secondo il metodo tradizionale di affumicarsi e l'essiccazione nelle "casette" o essiccatoi. I frutti si presentano piccoli (dalla spaccatura) e quelli organoleffici. Il prodotto essiccato perde gran parte del peso originale: 1 kg di Mosciarella contiene circa 100 frutti. La castagna ha forma allungata e apice appuntito, colore scuro con tonalità più chiare verso il filo, che è piuttosto piccolo. La pellicola esterna è di facile separazione. Si tratta di castagne secche private della buccia che nella tradizione locale si consumano bollite in acqua e latte, cotinate e spezie per la preparazione di macedine e pasticcate gastronomiche.

METODO DI PRODUZIONE La castagna secca è ottenuta con un processo di lavorazione lungo e arduo legato a sistemi tradizionali che vengono mantenuti e tramandati di generazione in generazione secondo un'usanza antichissima. Il procedimento parte dalla disposizione delle castagne su un graticcio all'interno delle "casette", composte da due stanzette sovrapposte. La superiore è il cassetto su di una imballatura sostenuta da travi di castagno, con pavimento composto da teli di legno, muschio agrodolce, a faluzza di 2 metri da terra. Una porticina posteriore permette di accedere a questo vano. Le castagne secche, una volta essiccate, vengono distribuite sul filo e formano uno strato uniforme di circa 70 cm. Il pavimento in graticcio può arrivare a contenere diversi quintali di castagne fresche. La stanza in basso è costituita da un vano con pavimento a fondo naturale in terra battuta sul quale si mantengono costanti-

menti circa il fuoco, alimentato da legna (di potature e bucce di castagno), facendo ossigenare a suffocio la fiamma e far sorgere il fumo e calore. Le castagne accumulate al piano superiore si girano periodicamente, per rendere uniforme l'affumicatura e l'essiccazione. Il fuoco rimane acceso ininterrottamente per circa 30 giorni fino alla completa essiccazione del frutto. Il calore ed il fumo raggiungono le castagne, le disidratano e le impregnano di sostanze antiossidative, donandogli un delicato aroma di fumo. Al termine della fase di essiccazione, le castagne vengono spinte attivamente in toni pressante alla base dei graticci, vengono poi, estratte per essere sottoposte alla "battitura", cioè la separazione del frutto dalla buccia secca. La "battitura" avviene grazie ad una energia percossa, effettuata a mano, che tritura la buccia e permette di separazione il castagno, cotto, in seguito da scolarlo negli essiccatoi. Dopo questa lavorazione, le castagne risultano "bianche", sterilitate, pronte per essere conservate ben chiuse in sacchi allasciutto.

GENI STORICI Ci parla di una "castagna prenestina" già Galeno nel suo "De Agri Cultura", includendo nella categoria "Noci". Lo considera il prodotto di qualità del napoletano. La leggenda vuole che abbia stato l'unico strumento di sopravvivenza per i Prenestini nel corso del lungo assedio di Silla. Testimonianza della loro consuetudine proveniva dal territorio in cui è data dall'esistenza di piante secolari di notevole circonferenza che potrebbero originariamente essere usate tra le piante ornamentali. Il loro frutto serviva alla coltivazione vera e propria del castagno si è registrata nel medioevo, grazie alla contessa Matilde di Canossa. Nel XV secolo poi, alcuni prenestinesi portati in esilio si insediò nei territori di montagna a sostituire i boschi naturali con i castagneti. La vera espansione ebbe però nei secoli XVI-XVII quando, quella collina finirono per sostituire i vigneti che servivano apposta a quote inferiori. L'essiccazione è pratica molto diffusa per la conservazione delle castagne, sin da epoca remota: quella praticata sui Monti Prenestini è un lungo procedimento che porta ad ottenere delle ottime "Mosciarelle". È facile incontrare, nei castagneti della zona piccoli locali in pietra a sacco (le tipiche "casette") con tette di canali e canna sia davanti che all'interno accessi in pietra, utili all'essiccazione delle Mosciarelle. Capranica Prenestina è il centro dei Monti Prenestini in cui si concentra il maggior numero di castagneti di castagne e di essiccatoi per la produzione della Mosciarella. È il proprio ciò che dal 1981, ogni anno, nel mese di dicembre si tiene la ormai storica "Festa della Mosciarella". Le sue prime edizioni risalgono ad un tempo in cui la città di Capranica Prenestina era un centro mercantile di prodotti castanicoli tra i più importanti della provincia di Roma: si stima che le produzioni annuali abbiano raggiunto i 2.000 quintali a metà del secolo scorso.



REGIONE
LAZIO

ARSIAL
Agenzia Regionale per lo Sviluppo
e l'Innovazione dell'Agricoltura del Lazio

Parametri oggetto di indagine

- ✓ Activity Water (Aw)
- ✓ Micotossine
- ✓ Idrocarburi Policiclici Aromatici (IPA)
- ✓ Muffe
- ✓ Salmonella

Normativa di riferimento

- ✓ Reg UE 1881/2006
- ✓ Reg. UE 165/2010
- ✓ Pacchetto Igiene



Mosciarella di Capranica Prenestina

REGIONE LAZIO

Direzione Regionale Salute e Integrazione
 Socio-sanitaria

o.a. Direttore Annunzio Maraino
annunzio.maraino@regione.lazio.it

Area Prevenzione Salute e Prevenzione
 o.a. dottoressa Flavia Seno
flavia.seno@regione.lazio.it

e p.c. Direzione Regionale Agricoltura, promozione
 delle filiere e della cultura del cibo, caccia e
 pesca, foreste
 o.a. Direttore Ugo Della Morte
 o.a. Dott. Paolo Gianicola
paolo.gianicola@regione.lazio.it
ugodella@regione.lazio.it

Oggetto: Mozzarella di Capratica Presestina (PAT di cui al DM 350/99) – accesso alle
 deroghe igienico sanitarie e notifica alla UE

ARSIAL, da anni impegnata nella valorizzazione del patrimonio agroalimentare tipico
 e tradizionale del Lazio, ha maturato una pluriennale esperienza nel censimento dei
 Prodotti Agroalimentari Tradizionali (di cui al DM 350/99) e nell'attivazione di idonee
 procedure finalizzate all'accesso alle deroghe igienico sanitarie. In particolare, l'attività di
 censimento che prevede dei sopralluoghi presso le aziende locali, permette di ascoltare i
 risconti storico-culturali e socio-economici, e la specificità del processo produttivo con
 l'individuazione, nell'ambito dei procedimenti tradizionali, della eventuale necessità di
 accedere alle deroghe igienico sanitarie, previste dalla normativa nazionale ed europea
 (D.Lgs 117/98, DM 350/99, Reg. UE n. 2074/2005).

Relativamente al prodotto tradizionale Mozzarella di Capratica Presestina, si
 segnala che nel comprensorio dei Monti Prenestini, con particolare riferimento al comune di
 Capratica Presestina, ancora oggi alcuni produttori fanno mantenere vivo l'interesse per
 questo prodotto, la cui produzione prevede un processo di enolizzazione ancora legato a
 sistemi tradizionali con fieno naturale, che avviene all'interno di "latette" in pietra, avventi
 tetti e pareti in pietra e pavimenti a fondo geologico naturale in terra battuta.

Ministero della Salute
 DGISAN
 Ufficio 2

r.p.c. ARSIAL,
 Area Terza (Scienze e Ricerca sulle produzioni di
 qualità)
arsial@regione.lazio.it

ASL Roma 1
 SIAN

Direzione Regionale Agricoltura, promozione
 delle filiere e della cultura del cibo, caccia e
 pesca, foreste

Trasmissione in PEC avvenuta il giorno
 01/09/2012 alle ore 14:30:00

Oggetto: transazione richiesta di deroghe e notifica alla UE Mozzarella di Capratica
 Presestina (PAT di cui al DM 350/99) – accesso alle deroghe igienico sanitarie Reg. (CE)
 853/2004.

In riferimento a quanto in oggetto, si trasmette in allegato la domanda di deroghe esistenti
 dall'Agraria Regionale per lo sviluppo e l'innovazione dell'Agricoltura del Lazio (ARSIAL), con
 relativi allegati.

A tale proposito:

- viene la necessità di riferimento, ad in particolare l'articolo del 25 gennaio 2007 (in materia di
 deroghe per i prodotti tradizionali) ai sensi Regolamenti CE numeri 853 e 854 del 2004 e l'Accordo
 del 29 aprile 2010 (reg. n. 54/CSR sulla Linea guida applicative del Regolamento CE 853/04,
- valutare il ciclo produttivo, in essere e tenuto conto dei periodi di attesa biologica, chimica e
 fisica, ai sensi allegati,
- considerati gli casi delle indagini analitiche effettuate dai laboratori Istituto Zooprofilattico
 Sperimentale del Lazio e della Toscana e ACR-Istituto ECO Laboratori Ruscini srl,
 allegando piano Generale alla occasione della domanda in questione.

Si rimane a disposizione per eventuali chiarimenti.

Confida saluti.

IL DIRIGENTE DELL'AREA
 (Alessandra Fiorini)

F. FICINI
 Capo Area Terza e Area
 Ricerca 066277000/2000

492 PAT DEL LAZIO

Ultimo aggiornamento con DM del 11/03/2025, pubblicato sul sito web del Masaf - (Gazzetta Ufficiale n. 72 del 27/03/2025)

<https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/22781>

Divisi per categoria, rientrano tra i PAT del Lazio:

109 prodotti vegetali,
207 tra paste, dolci e prodotti da forno;
65 carni fresche,
48 formaggi,
10 preparazioni di pesce,
24 prodotti della gastronomia,
9 oli monovarietali,
7 prodotti di origine animale (miele e ricotte),
9 tra distillati e bevande analcoliche
4 condimenti.

I Nuovi PAT sono:

Carni (e frattaglie) fresche e loro preparazioni

Salsiccia matta (RI)

Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria.

Borza e Puccàta (RI)
Cargiuni (RI)
Ciambella o ciambella di San Michele (VT)
Ciambella pastenese (Ciambella cresciuta di Pastena) (FR)
Coëlle (RI)
La Viscotta di San Felice Circeo (LT)
Pan di Via (LAZIO)
Pascotta di Traetto (di Minturno) (LT)
Pinsa Romana (LAZIO)
Pizza con le noci (RI)
Pizza di ricotta (RI)
Riocò – Rioc'ha (RI)

Prodotti della gastronomia

Bistecca santeliana (peperone fritto) (FR)
Cinghiale alla cacciatora/Cinghiale a bujone/cinghiale alla viterbese (o maremmana)(LAZIO)
Cinghiale in agrodolce (all'uso della Maremma laziale) (LAZIO)
Pappardelle al Ragù di cinghiale (LAZIO)
Pecora alla cottóra (RI)
Recolatura di Lenticchie di Rascino (RI)

Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati

Tartufo di Colli sul Velino (RI)



**SCHEDE DI RILEVAMENTO
 DEI PRODOTTI TRADIZIONALI DELLA REGIONE LAZIO**
 (ai sensi del D.M. 388/99)

1. CATEGORIA:

Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria.

2. NOME DEL PRODOTTO, COMPRESO SINONIMI E TERMINI DIALETTALI:

La Viscotta di San Felice Circeo

3. TERRITORIO INTERESSATO ALLA PRODUZIONE:

San Felice Circeo (LT)

4. DESCRIZIONE SINTETICA DEL PRODOTTO:

Dolce levitato tradizionale a base di uova intere, farina di frumento tenero tipo 0 e 1, pochissimo zucchero, levita madre, scorza di limone e di arancia, poco latte, semi di anice, gocce liquide di anice e/o Sarrabica. Richiede una preparazione lunga quasi tre giorni per i migliori tempi di riposo e le varie fasi di lievitazione. Si prepara in tre forme diverse: a fiordino, destinato agli adulti, oppure a forma di anello con due uova intere immerse nel punto di chiusura (lo celtite, "uccelletto", donato ai bambini, oppure a forma abbozzata di una donna (la "papa") con l'uovo al centro, per le bambine. Si presenta all'esterno di un colore simile quello del pasticcino, ma la parte esterna è soffiata e dopo la cottura quasi sfoglia. Affettiamo la pasta e allevata di color giallo chiaro, morbida e leggera. Il profumo è fragrante e intenso. Il sapore delicato ma persistente.


5. DESCRIZIONE DELLE METODICHE DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA:

Per la preparazione si consiglia l'uso di farine di grano tenero poco raffinate e mescolate tra loro, tipo 0 e 1, pasta madre per la lievitazione, poco zucchero, 1/2 uova intere per ottenere 3 farine. La ricetta classica, in quanto dolce governa, non prevedeva l'uso di grassi per cui non si dovrebbe usare né burro né olio. Latte questo tanto per scegliere gli ingredienti e olio solo per non far attaccare l'impasto durante la lavorazione.

La sera prima, in un recipiente si battano le uova intere con la pasta madre sovrata in un po' di acqua tiepida, un po' di farina e si lavori come se fosse pane. Si forma un panetto che va riposto in un contenitore facendo attenzione che sia abbastanza capiente, perché alla fine della prima lievitazione il panetto cresce di circa 3 volte.

Il recipiente va appoggiato su un pannello pieno di acqua calda bollente, facendo attenzione che venga scaldato dal vapore ma che non cada a contatto diretto con l'acqua. Il tutto va coperto con un panno pulito e spesso, anche di lana. Il panetto dovrà riposare così per tutta la notte (circa 12 ore). La mattina seguente, si lavorano le uova rimaste, la farina e si incorporano anche gli anici, i semi di anice, scorze di limone e di arancia grattugiate, poco zucchero, un bicchierino di liquore di anice e di sarrabica, e si aggiunge alla pasta già lievitata. Ottenuto questo grosso impasto, si spennella con pochissimo olio per non farlo appiccicare sulla sgranata, così da non "maltostarlo" durante la lavorazione. Questa fase va eseguita a mano, con grande energia e per un tempo

prolungato per favorire la formazione delle maglie interne e dare all'impasto la giusta forza lievitante. In alternativa si può usare un'impastatrice a braccia tuffanti. La pasta va toccata per capire quando ha raggiunto la levigatezza necessaria e la giusta elasticità. A questo punto il tutto va fatto riposare nuovamente per 12-16 ore. Riscosso il giusto tempo, si riprende, si rovescia sul tavolo da lavoro e si procede alla divisione dei pezzi, generalmente 3. Si prendono dei recipienti ampi in cui si lavorano le pezzature modellate secondo la tradizione ad anello, a bastola o a filone. Di nuovo si lascia riposare per altre 6-8 ore. La lievitazione va seguita per evitare che l'impasto s'accolli, ovvero si sgorni perdendo forza. I pezzi vanno infornati in forno ben caldo per quasi un'ora. Finita la cottura, si tirano fuori dal forno e si avvolgono in un panno di cotone o di lino per farli "schiodare", ovvero per far terminare la cottura gradualmente. La Viscotta di San Felice va tagliata con un coltello a sghetta, per far sì che la pasta dalle latte si presenti ben peregrata ed evitare un aspetto "maltostato".

6. MATERIALI, ATTREZZATURE SPECIFICHE UTILIZZATE PER LA PREPARAZIONE, IL CONFEZIONAMENTO O L'IMBALLAGGIO:

Recipienti in plastica e metallo, spianatore di legno, impastatrice a braccia tuffanti (se disponibile) o planetaria. Forno a legna con combustione separata. Forno a gas, cuoco domestica, forni professionali.

7. DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA:

Forni professionali, cuoco domestica, locali della ristorazione

8. ELEMENTI CHE COMPROVINO CHE LE METODICHE DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE, STAGIONATURA, SONO STATE PRATICATE IN MANIERA OMOGENEA E SECONDO REGOLE TRADIZIONALI PER UN PERIODO DI TEMPO NON INFERIORE A 15 ANNI:

La Viscotta è un dolce di buon gusto, consumato soprattutto durante la collezione pasquale, durante la quale si accompagnava ai salami, o nelle occasioni di festa. Non è però mai stato mangiato anche a Natale o come dolce a fine pasto. In segno di fertilità, veniva donata ai bambini nella forma ad anello con due uova incorporate alla base (lo celtite o uccelletto) e alle bambine nella forma abbozzata di donna, con l'uovo posto al centro (la papa). Gli adulti invece la mangiarono a fette tagliate da un filone che richiedeva una forma meno elaborata.

La ricetta è stata tramandata di madre in figlia in ogni case di San Felice fino a qualche decennio fa. Una versione raccolta dalle "maestre" locali è stata trascritta in un volume dedicato ai piatti storici del posto. Questa raccolta di ricette è stata pubblicata nel 1996 e prende emblematicamente il titolo proprio della Viscotta.

La Viscotta si compone di pochissimi ingredienti e rispetto a dolci pasquali simili, molto diffusi in tutta la tradizione gastronomica del Lazio e di altre regioni, si distingue per non prevedere l'utilizzo di grassi animali o vegetali. Anche lo zucchero è pochissimo, proprio perché è un dolce di un'alta origine. La lunga lavorazione e l'uso di molte uova procurate facilmente nelle case o nei cortili delle case contadine sono le sue caratteristiche distintive.

A causa dei tempi di preparazione e della complessità del lavoro, la tradizione della Viscotta è quasi del tutto persa e oggi è tenuta viva solo da pochissimi forni locali.

Bibliografia:

Bettini, A., La viscotta. Ricette di S. Felice Circeo, 1996.

**SCHEDA DI RILEVAMENTO
DEI PRODOTTI TRADIZIONALI DELLA REGIONE LAZIO**
(ai sensi del D.M. 350/99)

1. CATEGORIA:

Pane fresco e prodotti dei perimetri, della biscottaria, della pasticceria e delle colattoni.

2. NOME DEL PRODOTTO, COPRESO IN NOMINI E TERMINI DIALETTALI

Pascotta di Trastevere (Pascotta di Minturno)

3. TERRITORIO INTERESSATO ALLA PRODUZIONE:

Comprendiamo del Sud Pontino con particolare riferimento ai comuni di Minturno, Castellorze, S. Giovanni e Dainese (LT).

4. DESCRIZIONE SINTETICA DEL PRODOTTO



Pane tondo dal colore dorato, si caratterizza per la forma circolare con un buco al centro o rettangolare senza buco. La dimensione in genere è grande circa 10 cm di diametro. Vengono prodotte anche con dimensioni più piccole. Presenta una superficie frastagliata irregolare, nata per il condimento, dovuta al taglio del coltello effettuato al pane prima della tostatura: la parte sottostante è liscia. Si mantiene per molto tempo. Il peso è di circa 150-200 g. La pascotta storica contiene anche i semi di filoncillo. La presenza del foro centrale veniva soprattutto in passato per raccogliere e legare insieme più pascotte per essere facilmente trasportate, ad esempio attaccate alla cintura oppure i pescatori le appendevano nella barca con un filo per evitare che si bagnano. Citiamo come piatto unico o come spuntino condito, previo bagno in acqua, con sale, olio, origano, peperoncino, aglio e con il pecora.

5. DESCRIZIONE DELLE METODICHE DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA:

Ingredienti per la preparazione del Pascotta di Trastevere (Pascotta di Minturno) sono: farina 00, farina integrale, acqua, sale e lievito naturale, chiamato "urbicola" o "crescovia".

Tutti gli ingredienti vengono miscelati per circa 30 minuti con l'impastatrice meccanica e braccio tuffanti che solleva l'impasto in maniera lenta in modo da simulare il movimento delle braccia e per far entrare aria all'impasto.

L'impasto viene fatto riposare per 4 ore poi tagliato a coltello in vane porzioni da cui si lavorano delle palle di circa 300 g che 15 volte vengono fatte riposare a temperatura ambiente all'interno del forno (che deve essere acceso nel momento in cui si formano le palline di pasta. La temperatura del forno raggiunge la giusta temperatura per la cottura delle pascotte quando la lievitazione è

terminata. Le tempistiche sono importanti: se la lievitazione delle pascotte non è pronta e il forno è pronto, questo per evitare che si raffreddi, deve essere alimentato nuovamente con le fascine di legno (nocciolo e castagno). La temperatura del forno e la lievitazione devono andare di pari passo.

Successivamente le palline vengono schiacciate con le mani, forate, allargando l'impasto al centro con le mani, e informate nel forno a legna. Si ha una cottura preliminare per qualche minuto, dove si formano delle pagnotelle che poi vengono tolte da forno, fatte raffreddare e divise a metà con il coltello; durante il taglio si forma una sfonatura in superficie, ovvero una superficie frastagliata e irregolare in quanto all'interno la pasta è ancora un po' umida e poco cotta. Le pascotte tagliate vengono riformate nel forno a legna, fino a prendere il caratteristico colore dorato.

6. MATERIALI, ATTREZZATURE SPECIFICHE UTILIZZATE PER LA PREPARAZIONE, IL CONFEZIONAMENTO O L'IMBALLAGGIO:

Impastatrice meccanica anche a braccio tuffanti per la miscelazione degli ingredienti; tavole di legno e teli di cotone puro al 100% per la lievitazione dell'impasto; teglie pale di legno per prelevare le pascotte dal forno.

7. DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA:

Laboratori e forni locali/professionali.

8. ELEMENTI CHE COMPROVINO CHE LE METODICHE DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE, STAGIONATURA, SONO STATE PRATICATE IN MANIERA OMOGENEA E SECONDO REGOLE TRADIZIONALI PER UN PERIODO DI TEMPO NON INFERIORE A 25 ANNI:

Il termine "pascotta" nel dialetto minturnese è la trasposizione del termine "vescovit", o anche "vescovit", maggiormente diffuso in area campana, benché ad esso venga preferito il termine "frinella" o "frinella" per indicare probabilmente una certa friabilità dell'alimento. Esso deriva dall'italiano "biscotto" e trova una sua corrispondenza anche nello spagnolo più arcaico ("biscocho") ed indica una produzione di panetteria sottoposta a doppia cottura, molto diffusa soprattutto per l'alimentazione dei marinai.

A Minturno i forni ancora oggi producono un primo impasto composto di acqua, farina, sale, addizionato di lievito cui viene assegnata una forma cilindrica; a metà cottura esso viene tagliato a fette, forato al centro ancora morbido e ricolocato in forno per una seconda cottura utilizzando il calore residuo della cottura del pane. La materia prima utilizzata era una farina poco setacciata, in origine a macina integrale dell'intera carionide ed oggi anche con farina di tipo 0, 1 e 2. I frumenti utilizzati erano in origine il Serino (oggi detto Serena) ed il Romanella, maggiormente coltivati nella zona, come risulta da uno studio specifico pubblicato nel 1921 a firma di G. Campbell, (G. C. Campbell, I frumenti della valle del Liri e del Garigliano, in Rivista di Biologia, vol. V, fascicolo I, Ed. G. Bardi Roma, 1921.)

520 PAT DEL LAZIO

Aggiornamento dell'Elenco dei prodotti agroalimentari tradizionali ai sensi dell'articolo 12, comma 1, della legge 12 dicembre 2016, n. 238.

Con DM 59360 del 6/02/2026 (<https://www.masaf.gov.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/24151>)

(GU Serie Generale n.40 del 18-02-2026)

I nuovi PAT censiti

Carni (e frattaglie) fresche e loro preparazioni

Coppa Marmosedio	(RI)
Poérelli	(RI)
Salsiccia di fegato alla fiamignanese	(RI)

Formaggi

Caciotta Cepranese	(FR)
Pecorino di Roiate/ Roiatese	(RM)

Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria.

Cantamessa Cepranese	(FR)
Ciammellitti con l'alchermes/ Ciammellitti di Santa Margherita	(RM)
Ciammellocco di Sant'Antonio	(RM)
Maccaruni cu gli féri	(FR)
Pagliette	(FR)
Pane di Canterano	(RM)
Pizza "doce" (dolce) di Colle San Magno	(FR)
Pizza 'nfrasca	(RI)
Tozzi neri/ gli tozze di Colle san Magno	(FR)

Prodotti della gastronomia

Cici co' li gnocchitti	(RI)
Crostini di regagli	(RI)
La Frionza di Colle San Magno	(FR)
Marritti	(RI)
Pallocche a carne fujita	(RI)
Peperone ripieno di Piedimonte San Germano	(FR)
Polpette di alici di Sperlonga	(LT)
Ravioli dolci con l'alchermes di Castelchiodato	(RM)
Sfrittu e caciù	(RI)

Prodotti di origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo escluso il burro)

Ricotta calda con siero	(RI)
-------------------------	------

Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati

Castagna rossa di Capolattera	(RI)
Cipiccia/ Cepeccia/ Scalogna	(LT – FR)
Tartufo di Canterano	(RM)
Topinambur	(LAZIO)



**SCHEDA DI RILEVAMENTO
DEI PRODOTTI TRADIZIONALI DELLA REGIONE LAZIO**
(ai sensi del D.M. 350/99)

1. CATEGORIA:

Prodotti della gastronomia

2. NOME DEL PRODOTTO, COMPRESO SINONIMI E TERMINI DIALETTALI:

Polpetta di alici di Sperlonga

3. TERRITORIO INTERESSATO ALLA PRODUZIONE:

Sperlonga (CT)

4. DESCRIZIONE SINTETICA DEL PRODOTTO:

Polpetta a base di alici di fattoria, uvetta, pecorina, pane secco, possibilmente ravanero, marinato in acqua, uova intere, prezzemolo, sale e pepe; per la salsa si usa la conserva di pomodoro o pomodoro fresco (possibilmente di varietà Spagnoletta o Perino), aglio e un goccio di aceto. La consistenza delle polpette è morbida. Il sapore è di mare, intenso per via delle alici, arricchito dal dolce dell'uvetta.

5. DESCRIZIONE DELLE METODICHE DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA:

Le alici, possibilmente passate nel olio di oliva, devono essere di stagione (periodo migliore tra marzo e maggio) e di taglia medio piccola. Il primo passaggio consiste nella pulizia del pesce, per cui le alicine vanno spinare e sbistare. Dopodiché, un po' per volta, si aggiungono i vari ingredienti: il pane catarroco raffermo, bagnato in acqua e ben strizzato, il pecorino grattugiato, l'aglio schiacciato, il prezzemolo, l'uvetta, il sale. Si comincia a incorporare gli ingredienti a mano, nella mollica, rompendo le alici sempre con le mani, senza mai usare coltelli o lame per non far ossidare il pesce. Si aggiunge l'uovo, e pian piano gli ingredienti cominceranno ad amalgamarsi. A questo punto, si lascia riposare il tutto per un paio d'ore, in modo tale che l'uvetta prenda corpo assorbendo l'umidità dell'impasto e tutti gli ingredienti si evaporano per bene. Finito il tempo di riposo, si formano delle porzioni di impasto di circa 60 grammi che vanno lavorate manualmente a forma di polpetta. Per questa operazione si consiglia di bagnare le mani con un po' di aceto bianco in modo tale da dare



maggiore consistenza all'impasto e lasciare le mani pulite. Una volta pronte, le polpette vanno immerse a cuocere, senza paratura, in un sugo preparato precedentemente e lasciate cuocere in padella per circa 10 minuti. Il sugo si prepara in anticipo con un po' di passata di pomodoro, pomodoro fresco, possibilmente pomodoro Spagnoletta di Sperlonga e Gaeta, o pomodoro Perino, aglio, olio, sale, un po' d'acqua, un po' di aceto e un po' il brodo di pesce. Una volta cotte nel sugo,

si consiglia di lasciar riposare le polpette a lungo; in questo modo resteranno morbide e assorbiranno i profumi e gli aromi sprigionati dal sugo.

6. MATERIALI, ATTREZZATURE SPECIFICHE UTILIZZATE PER LA PREPARAZIONE, IL CONFEZIONAMENTO O L'IMBALLAGGIO:

Recipienti in plastica e in acciaio, tavoli da lavoro.

7. DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA:

Cucine domestiche o locali di peschiera o per la ristorazione.

8. ELEMENTI CHE COMPROVINO CHE LE METODICHE DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE, STAGIONATURA, SONO STATE PRATICATE IN MANIERA OMOGENEA E SECONDO REGOLE TRADIZIONALI PER UN PERIODO DI TEMPO NON INFERIORE A 25 ANNI:

Le Polpette di alici di Sperlonga sono preparate con le alici della specie *Engraulis encrasicolus* L, pescate possibilmente nel mare di fronte a Sperlonga, dove la temperatura dell'acqua dovuta alle correnti e il tipo di fondale conferiscono al pesce un gusto particolarmente apprezzato. D'altronde qui, come in tutto il Golfo di Gaeta, la pesca, in particolare di "acclughe e sardine" ha rappresentato



per secoli un'attività economica di grande rilievo (Statistica del Regno di Napoli del 1811). Le Polpette di alici o talvolta di sardie, erano un piatto molto frequente nella dieta degli abitanti di Sperlonga e dei paesi limitrofi che traevano il proprio reddito dal mare e dalla pesca. Le polpette erano un modo veloce e gustoso per far fruttare al meglio quel po' di pesce minuto rimasto in vendita al termine della giornata. Ciò che non sarebbe bastato a sfamare una famiglia, con l'aggiunta di pane e di altri

ingredienti si trasformava in un piatto saporito e nutriente che bastava per tutti. Inoltre il sugo di cottura poteva rivelarsi ottimo per condire la pasta e assicurare un secondo pasto. Stando ad alcuni studi di storia gastronomica locale, la preparazione di polpetta di pesce sarebbe molto antica e diffusa lungo tutto il litorale laziale e aveva la funzione di rimpiegare il pesce lessato avanzato. La tradizione di arricchire l'impasto con frutta secca, uvetta e spezie a seconda delle abitudini locali, invece rifletterebbe contaminazioni dalla cucina arabo andalusa (AM, Masci, G. Nocca, La cucina ai tempi dei Gaetani, 2024).

1. CATEGORIA

Prodotti vegetali allo stato naturale e trasformati

2. NOME DEL PRODOTTO, COMPRESO SINONIMI E TERMINI DIALETTALI

Cipolla/Cepecchia/Scalogna

3. TERRITORIO INTERESSATO ALLA PRODUZIONE

Monti Auruni e Monti Ausoni (FR e LT)

4. DESCRIZIONE SINTETICA DEL PRODOTTO



Si tratta di una varietà locale di scalogno (*Allium cepa* var. *aggregatum*), segnalata come risorsa genetica autoctona del Lazio, a rischio di erosione genetica e al momento in fase di caratterizzazione (LR 15/2000). La pianta mostra un portamento eretto, foglie verde chiaro, dal bulbo piccolo, di forma generalmente ovata. Ogni bulbo produce un gran numero di bulbilli ognuno dei quali è fasciato da scaglie che, una volta secche, presentano una colorazione marrone mediamente intensa, a differenza delle varietà commerciali di confronto che presentano

una colorazione rosa (Relazione progetto Rigenerate, CREA-DC Battipaglia, Dossier Scalogno, 2004). Questo scalogno si mangia crudo, accompagnato da solo pane e poco sale, oppure da una fetta di salame. Ha un sapore complesso, pungente, amaro e piccante che persiste a lungo nel naso e in gola perché la varietà è molto ricca in allina. Mangiato fresco, appena raccolto, ha un sapore meno aggressivo. Per addolcirlo si schiaccia e si lascia riposare con un pizzico di sale e olio o nell'aceto di vino, oppure, come si usa a Minturno, si taglia e si mette a bagno nell'acqua fredda. È molto gradito anche in agrodolce. Se cotto è apprezzato nella frittata (soprattutto con le "code" ovvero i gambi) ma anche in ricette locali tradizionali. Il nome della pianta può variare da località a località. Solo per dare qualche esempio: Cipolla a Villa Santo Stefano e Vallecorca (FR), Scalogna o Cepecchia a Campolimele (FR) Cepecchia a Minturno (LT).

5. DESCRIZIONE DELLE METODOICHE DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA

Pianta da orto molto rustica, questo scalogno non si ammala di virus ma soffre i ristagni e l'umidità. Per questo ha bisogno di terreni drenanti e asciutti. Dopo una pulizia dalle erbe infestanti (scerbatura) il terreno viene preparato a solchi lungo i quali i bulbi vengono messi a dimora (4 o 5 a buchetta) sotterrati e riscalati. Le file sono parallele, distanti circa 30 cm, con buchette a quinconce perché la pianta produce tantissimi bulbilli e tende a espandersi molto occupando tutto il terreno a disposizione. "Ciccia" alle prime piogge ma rallenta la crescita con il freddo. Gli scalogni destinati a essere mangiati freschi si estraggono tra aprile e maggio, quando la parte verde



raggiunge circa 20-30 cm, mentre gli altri si danno in estate (luglio o agosto). Vengono messi ad asciugare all'aria, scoperti da terra fino a disseccamento delle foglie e poi selezionati per il trapianto dell'anno successivo. Il trapianto avviene tra ottobre e novembre, a seconda dell'altitudine e dell'andamento stagionale. Secondo tradizione, si pianta e si raccoglie ad "ammasso di luna". Per la conservazione si usano diversi metodi: si lasciano in cotoie di vimini o in cassette (Velletriense), oppure si conservano nelle balle brucce che restano appese sotto le tettoie (Minturno) o ancora vengono scopate e di fili e ripassate con un telo dall'umido e del vento (Campolimele).

• METODICHE, ATTREZZATURE SPECIFICHE UTILIZZATE PER LA PREPARAZIONE, IL CONFEZIONAMENTO O L'IMBALLAGGIO
Attrezzi e macchinari per le lavorazioni del terreno.

7. DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA

Tettoie e magazzini ventilati in aziende agricole o locali domestici.

8. ELEMENTI CHE COMPROVINO CHE LE METODOICHE DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE, STAGIONATURA, SONO STATE PRATICATE IN MANIERA OMOGENEA E SECONDO REGOLE TRADIZIONALI PER UN PERIODO DI TEMPO NON INFERIORE A 25 ANNI

Questa varietà locale di molti nomi è presente nel territorio pedemontano del sud laziale a cavallo tra le province di Frosinone e Latina. La proibizione e la ruscata della pianta ne hanno fatto un allietto antichissimo delle popolazioni di alto collino e dei pascoli in transumanza, specie in tempi di guerra e carestia. La Cipolla era piantata ad terrazzamenti, tra gli uliveti, in piccoli orti o negli appezzamenti sparsi in modo tale che fosse sempre a portata, perché "si cuociva e si mangiava" con un pizzico di sale e una fetta di pane. I termini dialettali hanno derivazione latina. La lingua il Dizionario Etimologico Italiano (DE) che rimanda a "cepo", ovvero cipolla, il nome "cipolla" ricompare a Scanz (Cipolla schiacciata molto amara e più piccola di quella coltivata) e la "cipolla" di Terracina o la "cepecchia" di Minturno. I vocabolari di lingua napoletana registravano nomi simili già nel 1800 (Vocabolario napoletano, Stamperia reale, 1849) in quanto spesso, specie in quelle zone dove già in uso nelle nomenclature di botanici e naturalisti per descrivere le "cipollette semi-pasotte" classificate secondo la tradizione lanese come scalogno (*Allium scalonium* L.). Di fatto nomi simili si trovano diffusi in tutto il territorio della provincia storica di Terra di Lavoro a cavallo tra Lazio e Campania. Nel Lazio meridionale la Cipolla era un ortaggio inimitabile che doveva stare sempre sulla tavola. Ancora oggi segna l'arrivo della primavera ed è protagonista delle scampagnate del lunedì di Pasqua: mangiata cruda con solo pane, come facevano i contadini, o in simonorio. A Minturno si usava sulle pasotte, nella "zuppa d'ova" che si portava nei campi, nell'imbottitura dei carciofi o nella famosa zotta (legame a base di prunelle dell'orto e pane). A Campolimele si dava un nome alla "scalogna" per ogni cucchiaino di sugo di stinca. Anche i gambi fanno un loro impiego: tagliati in fili si usano nella frittata, oppure per insaporire il sugo o la minestrina.

DM 9/04/2008
PAT PATRIMONIO
CULTURALE
ITALIANO



LA BIODIVERSITÀ AGRICOLA DEL LAZIO CUSTODITA
DALLE COMUNITÀ LOCALI E
PROTETTA DALLA L. R. 1 marzo 2000 n. 15
“tutela delle risorse genetiche autoctone di interesse agrario”

Biodiversità? ...chissà chi ce l'ha!

Le Produzioni Agroalimentari Tradizionali
della Biodiversità Agraria del Lazio

*Primo repertorio regionale delle filiere
autoctone (www.arsial.it)*





Biodiversità? ...chissà chi ce l'ha!
**Le Produzioni Agroalimentari Tradizionali
 della Biodiversità Agraria del Lazio**
Primo repertorio regionale delle filiere autoctone

**LEGGE REGIONALE
 n. 15 del 1 marzo 2000**
*"Tutela delle risorse genetiche
 autoctone di interesse agrario"*



Registro Regionale del Volontariato (RVR)
 Rete di conservazione e sicurezza

<https://www.arsial.it/biodiversita/>

ARSIAL

REGIONE LAZIO

Prodotto/Specie	Volontario/Azienda/Associazione	Descrizione	Indirizzo	Contatto	Prodotto	Indirizzo	Contatto
Agricoltura	CASA DI SAN GIUSEPPE	AGRICOLTURA TRADIZIONALE
	
	
	
Allevamento
	
	
	
Altre attività
	
	
	

CARME PRIVATI



PECORINO DI PICINISCO DOP



LEGAME CON LA BIODIVERSITÀ
LEONE GORRAUOLANI
LORRA GRIGIA LECORNI
CARA BIANCA MONTELLANA
DURA CARSTINCHI



RICOTTA ROMANA DOP



LEGAME CON LA BIODIVERSITÀ
PECORINO DI PICINISCO



ABBACCHIO ROMANO IGP



LEONE DOP
LA BIODIVERSITÀ
PICCIÒLA
DEPRIVEDIMANO



CARCIOFO ROMANESCO DEL LAZIO IGP



LEONE DOP



FAGIOLO CANNELLINO DI ATINA DOP



LEONE DOP



PEPERONE DI PONTECORVO DOP



LEONE DOP
LA BIODIVERSITÀ



SEDANO BIANCO DI SPERLONGA IGP



LEONE DOP





GUANCIALE DI SUINO DI RAZZA CASERTANA



LEGAMI CON
LA BIODIVERSITÀ



PRODOTTO AGRICOLO
TRADIZIONALE



SALSICCE SECHE DI SUINO DI RAZZA CASERTANA



LEGAMI CON
LA BIODIVERSITÀ



PRODOTTO AGRICOLO
TRADIZIONALE



SALSICCIA AL CORIANDOLO DI MONTE SAN BIAGIO (fresca, conservata e secca)



LEGAMI CON
LA BIODIVERSITÀ



PRODOTTO AGRICOLO
TRADIZIONALE



CARNE DI BOVINO MAREMMANO



LEGAMI CON
LA BIODIVERSITÀ



SALSICCIA DI FEGATO SEMPLICE E DEI MONTI LEPINI AL MAIALE NERO



LEGAMI CON
LA BIODIVERSITÀ



PRODOTTO AGRICOLO
TRADIZIONALE



GUANCIALE DEI MONTI LEPINI AL MAIALE NERO



LEGAMI CON
LA BIODIVERSITÀ



PRODOTTO AGRICOLO
TRADIZIONALE





RICOTTA SECCA



LEGARE CON
LA BIODIVERSITÀ



PRODOTTO IN AGRICOLTURA
TRADIZIONALE



MARZOLINO E/O MARZOLINA



LEGARE CON
LA BIODIVERSITÀ



PRODOTTO IN AGRICOLTURA
TRADIZIONALE



FORMAGGIO DI CAPRA



LEGARE CON
LA BIODIVERSITÀ



PRODOTTO IN AGRICOLTURA
TRADIZIONALE



STRACCHINO DI CAPRA



LEGARE CON
LA BIODIVERSITÀ



PRODOTTO IN AGRICOLTURA
TRADIZIONALE





OLIO
MONOVARIALE
EXTRAVERGINE
DI MARINA



AGLIO ROSSO
DI CASTELLIRI



AGLIO ROSSO
DI PROCENO



CILIEGIA
DI CELLENO



CILIEGIA RAVENNA
DELLA SABINA



LENTICCHIA
DI ONANO



Perché «rischiare» con i processi tradizionali....



L'adozione di processi di lavorazione tradizionali risponde ad una precisa **strategia**, quando non si tratta di una vera e propria, **'esigenza' aziendale**.

Di solito, la produzione tradizionali le ritroviamo in contesti aziendali di piccola o media entità, prevalentemente a conduzione familiare, con allevamenti estensivi allo stato brado o semi-brado, spesso e volentieri di razze autoctone e coltivazione di varietà locali in piccoli appezzamenti e semi autoriprodotti. Sono queste realtà aziendali che ritroviamo ancora diffuse nel nostro territorio regionale, soprattutto in contesti rurali svantaggiati, a garantire un minimo di reddito a piccoli produttori che destinando i prodotti ottenuti alla vendita diretta, prevalentemente locale.



[Home](#)
[PUBBLICAZIONI](#)
[VARE DOC/DOP/GOP](#)
[Sviluppo e Spese](#)
[PZE](#)
[Ricerca](#)
[Bibliografia](#)
[Aggiornamenti e Pubblicazioni](#)

REGIONE LAZIO **ARSIAL** Agenzia Regionale per lo Sviluppo e l'Innovazione dell'Agricoltura del Lazio

Valorizzare il legame con il territorio
 Le produzioni agroalimentari a vitincolata e denominazione DOP, IGP e STG sono espressione autentica del legame profondo tra territorio, saperi locali e tradizione produttiva. La loro valorizzazione qualitativa rappresenta uno degli obiettivi prioritari della politica agricola della Regione Lazio, al fine di sostenere la competitività delle imprese e promuovere lo sviluppo del patrimonio enogastronomico regionale.

Il ruolo di Arisial



REGIONE LAZIO

ARSIAL
 Agenzia Regionale per lo Sviluppo
 e l'Innovazione dell'Agricoltura del Lazio

www.arsial.it

GRAZIE



REGIONE
LAZIO

ARSIAL

Agenzia Regionale per lo Sviluppo
e l'Innovazione dell'Agricoltura del Lazio

m.catta@arsial.it

etichettatura@arsial.it

Via Rodolfo Lanciani, 38, 00162 Roma

PEC: arsial@pec.arsialpec.it

P.IVA e Cod.Fisc.: 04838391003

www.arsial.it