

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, "Collevale" 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

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.).



F. Belisario

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.

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 Palazzo Monaldeschi a Lubriano
(S. Ardito)*



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 lepre 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.

