

ATLAZIO

EDITORIALE - Una regione da visitare e da gustare

Prodotti tipici e percorsi di turismo enogastronomico nel Lazio

Da questo mese il Lazio aggiunge un altro tassello al suo ricco patrimonio di eccellenze enogastronomiche, formato da 425 prodotti tipici e 339 prodotti tradizionali, 4 DOP (Denominazione di origine protetta), 4 IGT (Indicazione geografica tipica), 4 IGP (Indicazione geografica protetta), 26 DOC (Denominazione di origine controllata) e 5 grappe da vino DOCG, DOC e IGT. Il "Sedano Bianco di Sperlonga", coltivato nei famosi 'pantani' di Sperlonga, nei pressi del Lago Lungo, ha infatti ottenuto dall'Unione Europea la qualifica di IGP. Un patrimonio che fa del Lazio non solo una delle regioni più apprezzate dal punto di vista enogastronomico, ma che costituisce anche uno straordinario volano di promozione per il turismo legato alle produzioni tipiche e alle offerte della ristorazione tradizionale. A queste sono legate le numerose vie del gusto quali la "[Strada dei Vini dei Castelli Romani](#)", la "[Strada dell'Olio della Sabina](#)", la "[Strada dei Vini dell'Alta Tuscia](#)", la "[Strada del Vino Cesanese](#)", i marchi come quello dei "[Prodotti della Campagna romana](#)" e iniziative come il "Premio Roma" per i migliori formaggi di Roma e del Lazio e il concorso per i migliori oli extravergine di oliva del Lazio, promosse dalla [Camera di Commercio di Roma](#) e dall'[Azienda Romana Mercati](#), anche attraverso il portale www.romaincampagna.it.

Da questo punto di vista, il Lazio è favorito da una grande varietà di paesaggi e da una serie di ecosistemi con forti specificità che, in diversi casi, conservano differenze biologiche di grande interesse. A questo va aggiunto il dato storico, che vede la regione come uno dei territori italiani abitati da più tempo e con più alta densità. Questo spiega la ricchezza e la varietà della cultura agroalimentare regionale, che può contare su solide tradizioni culinarie e su ingredienti e prodotti di prima qualità.

Le iniziative di promozione dell'offerta turistica della nostra regione realizzate dall'Agenzia, sia in Italia che all'estero, sono dunque sempre accompagnate da [proposte](#) legate alle [produzioni enogastronomiche](#) che i diversi territori esprimono. Delle montagne reatine sono i grandi formaggi ovini: il pecorino stagionato in grotta, la caciotta e la giuncata di pecora. Insieme alla carne di maiale, in particolare il famoso guanciale, questi prodotti costituiscono gli ingredienti essenziali per piatti noti in tutto il mondo. Dalle colline vicino al mare della Tuscia e della provincia di Viterbo arrivano invece legumi pregiati come le lenticchie di Onano e i ceci dal solco dritto, le carni bovina, equina e suina e le ricette prelibate di pesce di acqua dolce che trova ancor oggi nel lago di Bolsena un prezioso bacino di conservazione per ricette antiche e molto gustose. Da Latina, le mozzarelle di bufala, le olive nere di Gaeta, la pizza di

Sezze, il prosciutto di Bassiano, le salsicce di Monte San Biagio lavorate con il coriandolo e prodotte dalla trasformazione di suini allevati allo stato semibrado in zone boschive. Poi le grandi varietà di verdure che provengono dalla zona di Fondi, dove ha sede il mercato agricolo più grande d'Europa e sulla cui pianura si coltivano una grande quantità di diverse tipologie di frutta e ortaggi tra cui proprio il "Sedano Bianco di Sperlonga". Infine il grande bacino della provincia di Frosinone, la Ciociaria, ricchissima di prodotti e ricette tipiche: le mozzarelle di Amaseno, il prosciutto di Guarcino, le ricotte, i formaggi ovini e caprini, la porchetta e le salsicce, la prelibata carne di agnello e di pollo, la pasta fatta in casa, i polli e il pane di Veroli. Una tale sontuosa varietà che ben giustifica una ricetta molto elaborata come il timballo di Bonifacio VIII, che è ancora possibile degustare in alcuni ristoranti tipici di Anagni e del territorio circostante.

Da ultimo, Roma, che con la sua presenza ha orientato le produzioni di tutta la regione dedicando la Sabina alla coltivazione dell'ulivo e alla produzione dell'olio e la zona dei laghi vulcanici dei Colli Albani e dei Castelli Romani, alla coltivazione della vite e alla produzione del vino. Della tradizione gastronomica romana si distinguono tre diverse radici: la *cucina giudaica* del Ghetto con i celebrati fritti, i carciofi e i dolci a base di ricotta e cioccolato; la *cucina di Testaccio*, il quartiere del Mattatoio, con la coda alla vaccinara, la trippa, i fegatelli, le animelle, la pajata e, infine, la *cucina castellana*, ricca di primi al sugo di pomodoro, verdure, frutta e carni di pollo, agnello e maiale. Da quest'ultimo la produzione della rinomata porchetta di Ariccia, una delle eccellenze del territorio dei Castelli, da cui provengono anche il pane di Lariano e di Genzano cotti a legna e i noti vini da tavola, frequenti accompagnatori dei piatti della tradizione culinaria della capitale.

22 marzo 2010

Federica Alatri

Presidente Agenzia Regionale per la Promozione Turistica di Roma e del Lazio