



Il vasto territorio della provincia romana è assai rinomato per la sua prelibata cucina e per i vini...

Una gastronomia di antichi sapori all'insegna della vera genuinità

Dai tantissimi prodotti tipici locali si realizzano centinaia e centinaia di ricette sapientemente elaborate da maestri della cucina

L territorio della Provincia di Roma vanta una plurisecolare tradizione enogastronomica tra le più rinomate del mondo. A riprova di questa affermazione esiste una lunghissima serie di dati riscontrabili tra prodotti tipici locali, ricette assai originali e dagli inconfondibili "connotati", vini di prestigio adatti per qualsiasi circostanza e, soprattutto una naturale predisposizione geografica che consente di ottenere, proprio da questa terra, grandi risorse agroalimentari.

Specialità gastronomiche
La cucina romana (e per romana non s'intende solo quella propriamente detta della Capitale, ma piuttosto quella dell'intero territorio provinciale a ridosso dell'area metropolitana fino ai confini con la Ciociaria, l'Abbruzzo, la provincia di Rieti, Viterbo e Latina), preferisce le preparazioni semplici e genuine, composte da vivande scelte, fresche e soprattutto di prima qualità. I fritti sono una sua autentica leccornia; si fa molto uso di olio d'oliva, strutto, condimenti con il lardo, grasso di prosciutto, guanciale, salsicce sbricciate ecc. L'olio viene adoperato soprattutto per friggere frittelle, carciofi, animelle, agnello, verdure e in modo particolare il pesce assai copioso pescato essenzialmente lungo le coste tirreniche tra Civitavecchia, Ostia, Anzio e Nettuno oltreché nei grandi fiumi quali il Tevere e l'Aniene o nei laghi di Bracciano, e dei Castelli Romani, primi fra tutti la mitica anguilla, ma anche il persico e il cefalo, la trota e il gamberetto. Vivande assai prelibate e famose a livello internazionale della provincia di Roma sono: i "carciofi alla giudia", i carciofini fritti con olio d'oliva e conditi con sale e pepe, la tipica "coda alla vaccinara", pezzi di coda di manzo fatti in umido, conditi con aglio, prezzemolo, pepe, pomodoro e molto sedano, la mitica "pajata" (interioria di vitellino da latte), la "coratella", composto di polmone, fegato e cuore di abbacchio o di capretto (o di budelline di agnello) accompagnata dagli insostituibili carciofi. E poi ancora: l'abbacchio (cucinato in tanti modi), il maiale, la porchetta, il baccalà fritto, le puntarelle, la rughetta, le lumache (a S. Giovanni), le pastasciutte, le

minestre e i fagioli con le cotiche di maiale, il pollo, il coniglio e la cacciagione, l'immancabile "trippa alla romana".

Il pecorino romano la fa da padrone sempre pronto a condire ogni succulento piatto e a dare quel tocco magico tipico della cucina di questa zona insieme al caratteristico pane casareccio di Lariano, Genzano e alla "ciriola" romana. Molti anche i dolci tipici tra cui crostate di marmellata e di ricotta, dolcetti e biscotti da bagnare nel vinello, pangiallo e miele oltre alle confetture realizzate con la frutta delle colline romane e dei monti prenestini.

Nella zona a sud, nei Castelli e nei Prenestini notevole è la produzione delle castagne (rinomati i



Il territorio rientrante nella Provincia di Roma

marroni doc di Segni, quelle di Montelanico e di Rocca di Papa. L'uva per la sua grande qualità e copiosità meriterebbe un discorso più ampio e a parte.

Da non dimenticare le fragoline di bosco dell'area di Nemi che in primavera ornano le belle tavolate all'aria aperta degustate con panna o, più semplicemente con limone e zucchero o maraschino. Tra le altre specialità citiamo anche la gustosa "Pizza romana" e gli immancabili "maritozzi", arduo sarebbe elencare, infine, le singole specialità, paese per paese e zona per zona con le loro multiformi variabili e le caratteristiche e campanilistiche ricette realizzate in massima segretezza e con grande passione e tradizione.

Vini e liquori.

La provincia di Roma è uno dei territori vinicoli più rinomati d'Italia. Vitigni di gran nome sono l'Aleatico, il "Bello", il "Bonvino", la "Malvasia", il "Moscatello", il "Sangiovese", il "Tor dei Passeri" e il "Trebiano", il "Cesane" tutti di buon grado alcolico, dal sottile e delicato profumo. Celebrità sono i vini dog dei Castelli Romani quali il "Frascati", limpido, di color dorato, gradevolissimo (12°-14°) e i succiatto "Cesane", vino rosso vivace, sapido (13°-16°) della zona di Olevano Romano e Bellegra nei Monti Prenestini e la nota "sambuca", buona anisetta di media alcolicità prodotta a Civitavecchia.

F.D.M.

La grande tradizione dei Castelli Romani

La cucina locale dei Castelli Romani ha una caratteristica inconfondibile: l'estrazione popolare. Più che altrove a Roma e quindi nel Lazio, come si è già accennato in relazione al vino, la cucina è cucina di osterie, di ricette preparate con cibi poveri, ma incline alla grande scorpiacciata. I sapori di queste terre in genere provengono dalle campagne influenzati dai prodotti di Roma che malgrado abbia alle spalle secoli di tradizioni aristocratiche legate al mondo prelatizio, non ha mai vantato ricette che uscivano dai "palazzi". Infatti la gastronomia della capitale nasce dal connubio della cucina ebraica, raffinata, ingegnosa e colta e da quella nata intorno ai mattoai che hanno come protagonista il "quinto quarto della bestia da macello" (frattaglie, zampe, code, guance e altri scarti).



La porchetta tipico e rinomato prodotto dei Castelli Romani

A farla da padrona o meglio da "regina" incontrastata è la famosa e prelibata porchetta di Ariccia che solo da queste parti sanno preparare con grande abilità. Prodotti Tipici: Broccolo, Ciambelline al vino, porchetta, pesche, kiwi, miele, pupazza frascatana, pane doc casareccio, dolci sechi, panpepati, salumi, funghi, angurie, prugne,

fragole, olio, vino, carciofi, castagne, ortaggi. Piatti Tipici: Vignarola, Coratella di abbacchio con i carciofi, Pincinelle, Abbacchio alla cacciatora e scottadito, Coda alla Vaccinara, Fettuccine con rigaglie di pollo, Frittura vegetale con broccoli, Pagliata al forno con papate, Porcini trifolati e arrosto, Trippa alla romana, Bucatini all'Amatriciana,

Pappardelle al Sugo di Lepre, Rigatoni con Pajata, Fettuccine al sugo di funghi porcini, Gnocchi a Coda de sorreca, zuppa di Fagioli bruschetta, Fettuccine al Ragù di Frattaglie, Panzanella, zuppa di Pasta e Ceci, carciofi alla matticella, Fettuccine al bastone, Panzanella alla Velletrana, Pappardelle al sugo di lepre, Pollo in porchetta, zuppa di Fagioli e Cotiche ...

I comuni della Provincia di Roma...

Superficie totale: Kmq
5.351,81)

Affile
Agosta
Albano Laziale
Allumiere
Anguillara Sabazia
Anticoli Corrado
Anzio
Arcinazzo Romano
Ardea
Ariccia
Arsoli
Artena
Bellegra
Bracciano
Camerata Nuova
Campagnano di Roma
Canale Monterano
Canterano
Capena
Capranica Prenestina
Carpineto
Casape
Castelgandolfo
Castel Madama
Castelnuovo di Porto
Castel San Pietro
Cave
Cerreto Laziale
Cervara di Roma
Cerveteri
Ciampino
Ciciliano
Cinetto Romano
Civitavecchia
Civitella S.Paolo
Colleferro
Colonna
Fiano Romano

Filacciano
Fiumicino
Fonte Nuova
Formello
Frascati
Galliano nel Lazio
Gavignano
Genazzano
Genzano di Roma
Gerano
Gorga
Grottaferrata
Guidonia Montecelio
Jenne
Labico
Ladispoli
Lanuvio
Lariano
Licenza
Magliana Romano
Mandela
Manziana
Marano Equo
Marcellina
Marino
Mazzano Romano
Mentana
Montecompatri
Monteflavio
Montelanico
Montelibretti
Monteporzio Catone
Monterotondo
Montorio Romano
Moricone
Morusano
Nazzano
Nemi
Nerola
Nettuno
Olevano Romano
Palestrina

Palombara Sabina
Percile
Pisoniano
Poli
Pomezia
Ponzano Romano
Riano
Rignano Flaminio
Riofreddo
Rocca Canterano
Rocca di Cave
Rocca di Papa
Roccagiovine
Rocca Priora
Rocca S.Stefano
Roiate
Roviano
Sacrofano
Sambuci
S.Cesareo
S.Gregorio da Sassola
S.Polo dei Cavalieri
S.Marinella
S.Angelo Romano
S.Oreste
S.Vito Romano
Saracinesco
Segni
Subiaco
Tivoli
Tolfa
Torrita Tiberina
Trevignano
Vallepia
Vallinfrida
Valmontone
Velletri
Vicovaro
Vivaro Romano
Zagarolo

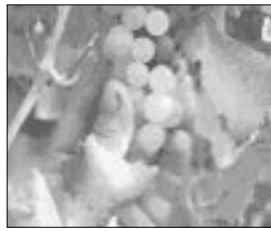


LA PROVINCIA ROMANA A TAVOLA *on line*

Oggi esistono le Igt, le Doc e le Docg... è stata fatta tanta strada dal succo d'uva

Dalla "coltura" dei vitigni alla "cultura" del buon vino...

Una tradizione millenaria con periodi di profonda crisi, tra riti sacrificali ed editti di sradicamento



Ancor prima di addentrarci in quella che è la produzione tipica delle uve e dei vini della provincia romana, tracciamo schematicamente qualche cenno relativo alla generale classificazione dei vini, anche per meglio comprendere quanto andremo più avanti a riferire.

I.G.T.

L'Indicazione geografica tipica è attribuita ai vini caratterizzati da un'indicazione geografica, che può essere accompagnata o meno da menzioni (ad esempio del vitigno). E' contraddistinta da zone di produzione normalmente ampie e da una disciplina di produzione poco restrittiva.

D.O.C.

La Doc (Denominazione di origine controllata) è un marchio che viene attribuito ai vini prodotti in zone delimitate, di solito di piccole e medie dimensioni, con indicazione del loro nome geografico. Di norma il nome del vitigno segue quello della Doc e la disciplina di produzione è piuttosto rigida. I vini Doc sono immessi al consumo soltanto dopo approfondite analisi chimiche e sensoriali.

D.O.C.G.

La Docg (Denominazione di origine controllata e garantita) è un marchio che viene attribuito ai vini Doc di "particolare pregio qualitativo" e di notorietà nazionale e internazionale. Questi vini vengono sottoposti a controlli più severi, debbono essere commercializzati in recipienti di capacità inferiore a cinque litri e portano un contrassegno dello Stato che dà la garanzia dell'origine, della qualità e che consente di numerare le bottiglie.

La storia e... la geografia

Dopo le definizioni appena riportate possiamo iniziare il nostro viaggio. Visiteremo il territorio della provincia romana con una ideale passeggiata fra le viti ed i grappoli d'uva e soprattutto di cantina in cantina cercando di riferire le caratteristiche più importanti dei vini che... assaggeremo insieme ed impareremo anche un po' a riconoscere. Non prima però di qualche breve cenno storicogiuridico riguardante la viticoltura e l'enologia locale.

In quest'area la vite era coltivata già nei secoli precedenti alla nascita di Roma, in tempi in cui la maggior parte della popolazione autoctona era dedita principalmente alla pastorizia. Si narra che l'etrusco Mezenzio, re di Cere (Cerveteri), fu sconfitto dai Latini perché pretendeva da loro prelibati vini da offrire a Giove... Bisognerà attendere i tempi di Romolo e Remo affinché i componenti delle tribù iniziassero ad utilizzare il profetto della vite per la degustazione oltreché per le offerte sacrificali.

Di viti, uva e vino si parla anche nei carmi di Tibullo, Orazio, Catullo, Plinio il Vecchio...Sembra che nel 121 a.C. la produzione di uva e di vino fu così abbon-

te che in un suo scritto Plinio esclamò: «L'Italia finalmente conobbe il suo bene». Coltivazione e vinificazione erano allo stato primordiale e tra l'altro i romani apprezzavano maggiormente il vino proveniente dalla Campania.

Senza voler ricordare - anche per decoro - gli editti imperiali per lo sradicamento dei vitigni, le uve "romane" per essere apprezzate dovettero attendere l'Alto Medioevo. Ci è giunto fino ai giorni nostri un documento di "fitto d'azienda" in cui, tra gli obblighi dell'affittuario vi era la cura delle viti, descritta fin nei minimi particolari... Addirittura Gregorio XII codificò le modalità di coltivazione della vite con gli "Statuti dell'Agricoltura".

Nel '500 Papa Paolo III fece comparire la prima carta dei vini con i nomi delle località di produzione.

Un ulteriore grande passo in avanti, soprattutto sotto il profilo della coltivazione delle viti, fu fatto dopo la presa di Roma da parte dei Piemontesi; ma anche la tecnica enologica continuò ad affinarsi. Da questo momento in poi i vini prodotti nella campagna romana conosceranno una crescita inarrestabile, che continua ancora oggi.

Il nostro approccio al meraviglioso mondo del vino prodotto nella provincia romana non è e non vuole essere un saggio di enologia, ma solo un breve riassunto delle caratteristiche dei "succhi d'uva" più importanti che in essa vengono prodotti.

Tratteremo sostanzialmente i vini delle Doc tenendo sempre presente che il vino e la sua degustazione sono rapporti diretti ed esclusivi tra l'"assaggiatore" e la bevanda. La bontà di un vino è una caratteristica esclusivamente soggettiva; gli appunti che vi sottoporremo riguarderanno invece le caratteristiche oggettive di ciascun prodotto, tentando qua e là qualche abbinamento avvicinandoci ancora, ma solo un po' alla soggettività del palato.

Cucina tipica e vini "de Roma" come meglio cominciare se non con una poesia di Trilussa?

Cronache Cittadine

SETTIMANALE DELLA SERA DELLA VALLE del SACCO
MONTI LEPINI, PRENESTINI e CASTELLI ROMANI

Direttore Responsabile: **GIANLUCA CARDILLO**
Condirettore: **GIULIO IANNONE**
Vicedirettore: **LUCIANA VINCI**
Capo Redattore: **BEATRICE CARDILLO**
Inviato Speciale: **UMBERTO PROIETTI**
Segretaria di Redazione: **MIRIAM D'EMILIA**

Direzione, Redazione e/o sede dell' A.C.A.S. Associazione Culturale Amici della Stampa - Via Artigianato 61-00054 Collieterno (Roma) - Tel. 06 97305038 (anche Fax) Pubblicato dall' A.C.A.S. Codice Fiscale n° 95008710584 - Iscrizione al Trib. di Frosinone n° 2003/1990 - Iscrizione Reg. Naz. Stampa n° 2950. Foto: Archivio Cronache Cittadine. Stampa in proprio in collaborazione con Tip. Bonanni - Collieterno (Rm). Ogni tipo di contenuto (articoli, foto, loghi, etc.) è rispettato esclusivamente il pensiero degli artefici e non vincolati mai in nessun modo, la direzione, la redazione, la proprietà, l' A.C.A.S. che si riserva il pieno ed esclusivo diritto di pubblicazione, modifica e stampa a propria insindacabile discrezione senza alcun preavviso, né autorizzazioni. Articoli, foto ed altro materiale, anche non pubblicato, non si restituiscono. La collaborazione a qualsiasi livello e sotto qualsiasi forma è soltanto gratuita e riservata ai soci collaboratori e simpatizzanti come da norme statutarie dell' A.C.A.S. che non persegue fini di lucro. Tutti i collaboratori e sostenitori sono considerati per libera scelta ed automaticamente soci ed il loro contributo è volontario per l'affermazione dei valori culturali ed informativi e sociali, insiti nelle finalità associative. In nessun caso esiste un rapporto di tipo lavorativo o subordinato diretto o indiretto a qualsiasi livello e con chiunque. Le inserzioni sono riservate ai soli associati e simpatizzanti ed hanno carattere divulgativo - promozionale nel loro stesso ambito. Ogni inserzione dà automaticamente diritto alla qualifica di socio comprendendo le regolari quote associative annuali. È vietata ogni tipo di riproduzione. Copia omaggio ceduta senza alcun corrispettivo ad associati e simpatizzanti. Esente IVA e bolli di accompagnamento ai sensi di legge. © Copyright dal 1995 al 2008. Gli avvisi di assemblee sono comunicati solo con il presente mezzo.

Indirizzo Internet: www.cronachecittadine.it posta elettronica: post@cronachecittadine.it

Testata iscritta al Registro Nazionale della Stampa N. 2950 ed al Registro degli Operatori della Comunicazione N. 1394

vini & la storia.