

**I PRODOTTI
AGROALIMENTARI TIPICI
DELL'ALTA TUSCIA**

Il presente volume è stato realizzato a cura del Consorzio Civita dal seguente gruppo di lavoro:

Coordinamento generale
Paolo Cipollini

Testi e ricerche
Massimo Bedini
Fabio Ciannavei
Francesco Della Vecchia
Angelo Scipioni

Design: www.graphisphaera.it
Stampa: Tipografia Ceccarelli

INDICE

Premessa	pag. 5
PARTE PRIMA: LA VALORIZZAZIONE DELLE PRODUZIONI TIPICHE: ASPETTI ECONOMICI E NORMATIVI	pag. 7
1. Introduzione	pag. 9
2. Prodotti tipici: definizione, importanza socio-economica e culturale	pag. 11
Cosa è un prodotto tipico	pag. 11
I prodotti tipici e la qualità	pag. 12
La normativa europea e nazionale a garanzia della qualità	pag. 13
Quale spazio per i prodotti tipici	pag. 15
3. Valorizzazione dei prodotti tipici: denominazioni e marchi	pag. 16
PARTE SECONDA: L'ALTA TUSCIA	pag. 21
4. L'Alta Tuscia: la storia, l'ambiente ed il territorio	pag. 23
Le origini del nome	pag. 23
Delimitazione dell'area del GAL "Alta Tuscia"	pag. 23
Il territorio: caratteristiche fisiche, strutturali ed infra strutturali	pag. 24
Caratteristiche socio demografiche	pag. 26
Demografia	pag. 26
Attività economiche	pag. 27
Principali iniziative, feste e fiere	pag. 29
PARTE TERZA: I PRODOTTI TIPICI DELL'ALTA TUSCIA	pag. 37
5. I prodotti tipici dell'Alta Tuscia	pag. 39
La metodologia d'indagine	pag. 39
I prodotti tipici rilevati	pag. 40
Il percorso di valorizzazione ipotizzato	pag. 40
Descrizione dei prodotti tipici dell'Alta Tuscia	pag. 45
Patata dell'Alto Viterbese	pag. 45
Lenticchia di Onano	pag. 48
Aglio Rosso di Proceno	pag. 51
Fagiolo del Purgatorio di Gradoli	pag. 54
Cece del Solco Dritto	pag. 57
Farro del Pungolo d'Acquapendente	pag. 60
Asparago verde di Canino	pag. 63
Miele di Monte Rufeno	pag. 66
Pomodoro "scatolone" di Bolsena	pag. 69
Coregone del Lago di Bolsena	pag. 72
Marroni di Latera	pag. 74

Gli Olii d'oliva dell'Alta Tuscia	pag. 78
Denominazione ed informazioni generali sui prodotti	pag. 78
Olio extra vergine di oliva di Canino	pag. 78
Olio extra vergine di oliva "Alta Tuscia"	pag. 80
I vini dell'Alta Tuscia	pag. 81
Denominazione ed informazioni generali sui prodotti	pag. 81
Aleatico di Gradoli D.O.C.	pag. 81
Est Est Est di Montefiascone D.O.C.	pag. 82
Colli Etruschi Viterbesi	pag. 83
6. Alcuni siti internet utili	pag. 85
Glossario	pag. 87
Bibliografia	pag. 89

PREMESSA

La sempre maggiore attenzione con cui i consumatori dei paesi sviluppati guardano ai prodotti agricoli di "qualità", siano essi freschi, conservati o trasformati, è sicuramente indice di maturità, ma denota anche incertezza e forte criticità verso il mercato.

Dopo anni di continue innovazioni che hanno prodotto aumenti delle rese e delle disponibilità, prezzi più bassi, creato nuovi prodotti, ma anche omologazione e appiattimento del "gusto", si riscoprono per molteplici motivi le produzioni tipiche o tradizionali.

Le ragioni di ciò sono in parte di ordine socio-economico, nel senso che il benessere consente di ricercare cose migliori; di ordine salutistico, poiché dopo numerosi scandali alimentari si pone molta più cautela e oculatezza nei consumi; di ordine culturale, considerato che si cerca di riscoprire prodotti e tradizioni oramai quasi del tutto dimenticate, ma anche di ordine psicologico poiché avendo perso gran parte della memoria gustativa e olfattiva, si ricerca un "soggetto deputato" che in base ad un rapporto fiduciario rassicuri il consumatore nelle scelte e sia in grado di avviare un processo di rieducazione che consenta la riappropriazione di queste capacità e conoscenze.

Oramai quasi nessun prodotto alimentare viene venduto sfuso e sulle confezioni i marchi, le denominazioni e le etichette sono prevalentemente l'elemento che orienta e determina la scelta da parte dei consumatori. Si è gene-

rato un mercato che alcuni chiamano di nicchia ma che in termini finanziari ha un peso rilevante nell'economia agricola e dei suoi derivati.

I consumatori e le loro organizzazioni pongono con sempre maggiore forza il problema della trasparenza e dell'informazione sugli alimenti (vedi recente disposizione sulle VGM) ed è in forte espansione la domanda di prodotti di qualità e certificati.

Partendo proprio da queste considerazioni, la Comunità Montana "Alta Tuscia Laziale", già da alcuni anni, ha iniziato un'opera di sostegno e promozione di alcune produzioni agricole che per la loro valenza economica, ma soprattutto per il legame con la tradizione e la storia locale, sono state ritenute degne di intervento.

L'opportunità quindi di poter finanziare, attraverso il programma d'iniziativa Comunitaria Leader II, azioni volte a favorire lo sviluppo locale, fra cui la valorizzazione delle produzioni tipiche anche mediante la creazione di marchi, non solo è sembrata opportuna e coerente, ma ha costituito un elemento di continuità con le precedenti scelte. La presente pubblicazione, che viene realizzata con il concorso finanziario dei Fondi Comunitari, vuole essere la testimonianza dell'impegno con cui i vari Soggetti Locali si sono attivati ed hanno partecipato al buon esito del progetto, ma anche la rappresentazione di un patrimonio collettivo tramandato e conservato nel tempo in

un'area geografica che è sempre stata crocevia di scambi economici e culturali.

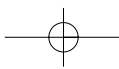
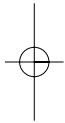
Naturalmente il merito di questo lavoro, di cui il presente volume rappresenta solo uno degli aspetti, va ascritto non solo alla Comunità Montana ed al GAL per essere riusciti a cogliere le potenzialità di quest'area e a sedimentarne le esperienze attraverso una forma di trasmissione non verbale, ma soprattutto a quanti con il loro lavoro quotidiano hanno contribuito a mantenere in vita questi prodotti e a perpetuarne la tradizione.

Un ringraziamento infine va rivolto a tutti quei soggetti pubblici e/o privati che con la loro adesione e fattiva collaborazione hanno consentito la predisposizione di un Piano di Azione Locale, che è risultato fra i primi selezionati in tutta la Regione Lazio e le cui azioni di sviluppo hanno avuto una larga condivisione da parte degli imprenditori locali.

Arch. Claudio Colonnelli
Presidente
della Comunità Montana
dell'Alta Tuscia Laziale

PARTE PRIMA

LA VALORIZZAZIONE DELLE PRODUZIONI TIPICHE: ASPETTI ECONOMICI E NORMATIVI



INTRODUZIONE

Gli orientamenti dell'Unione Europea, che dopo la Conferenza di Cork hanno meglio definito i processi di integrazione fra agricoltura ed altri comparti produttivi mediante una politica di sviluppo rurale e che hanno portato alla sottoscrizione della Carta Rurale Europea del 1996, indicano i provvedimenti e gli strumenti per la rivitalizzazione delle aree a prevalente attività agricola.

In tale contesto si inserisce il Programma di Iniziativa Comunitaria Leader II il quale, agendo sulle risorse umane e pro-

1 Regione Lazio il quale prevede una serie di interventi finalizzati allo sviluppo e alla crescita delle zone rurali già individuate nell'ambito delle aree Obiettivo 5b.

Il Piano di Azione Locale presentato dal Gruppo di Azione Locale "Alta Tuscia" prevede, fra le varie sottomisure proposte, specifici interventi volti alla valorizzazione e alla commercializzazione dei prodotti agroalimentari ed in particolare un'azione di promozione dei prodotti locali di qualità anche mediante la creazione di marchi.



duttive, si prefigge, arrestando i fattori di degrado economici, demografici ed ambientali, di attivare uno sviluppo locale creando occupazione e sviluppo.

Il presente volume è stato realizzato con il contributo finanziario del Programma Leader della

In questo contesto si è proceduto alla pubblicazione del presente testo non solo come momento di sintesi di un'indagine atta a riscoprire quei prodotti che, oltre ad avere una valenza economica, vantano ancora un forte legame storico - culturale con l'intero ter-

ritorio, ma anche come strumento di promozione e diffusione di tali prodotti tipici con lo scopo di incrementare l'economia locale e riaffermare e rilanciare un modello alimentare ed una cultura enogastronomica che, pur vantando antiche e radicate tradizioni, rischia di essere marginalizzata o dimenticata.

Il volume però vuole essere anche un momento di riflessione e lavoro sui temi della qualità e della tipicità che stanno divenendo, nello scenario dell'agroalimentare italiano, sempre più un percorso "obbligato" per vincere la sfida portata alla nostra economia dalla globalizzazione dei mercati tendente ad uniformare e standardizzare le produzioni.

Questa pubblicazione vuole essere uno strumento di rapida consultazione nel quale si è tentato di raccogliere informazioni, dati e notizie su quelli che sono stati ritenuti i prodotti tradizionali, tipici o comunque rilevanti per il forte legame che esprimevano con l'area del GAL "Alta Tuscia".

Per ogni prodotto si è cercato di risalire alle origini storiche, alla individuazione della piattaforma varietale, alle tecniche di coltiva-

zione e alle zone vocate, alle produzioni ed ai prezzi di mercato, nonché alla ricostruzione del legame con la cultura locale e la tradizione.

Naturalmente il "paniere" così confezionato, e che comprende anche i vini già riconosciuti DOC e l'olio DOP di Canino, non deve intendersi né definitivo né esaustivo, ma è auspicabile che nel prossimo futuro possa essere arricchito da altre storie e "sapori".

Il lavoro è rivolto, a fini divulgativi, a tutti gli agricoltori dell'area affinché considerino le produzioni rappresentate come una valida ipotesi di integrazione di reddito e/o come coltura alternativa da introdurre nel calendario delle rotazioni, ma anche a tutti quegli operatori del comparto alimentare e della ristorazione perché scoprano a pieno le potenzialità e le opportunità offerte dal territorio.

Si rivolge però in modo particolare a tutti i consumatori con l'auspicio di contribuire a rivalutare, tramite la riscoperta di queste produzioni che ne costituiscono la base, la cucina tipica dell'Alta Tuscia riappropriandosi, così, di un tratto della memoria storica e della tradizione locale.

PRODOTTI TIPICI: DEFINIZIONE, IMPORTANZA SOCIO-ECONOMICA E CULTURALE

Cosa è un prodotto tipico Quando si parla di prodotti alimentari tipici è indispensabile innanzitutto intendersi sul significato da dare al termine "tipico" visto che esso è spesso oggetto di improprie generalizzazioni.

Ogni agricoltore, per esempio, tende a chiamare tipico tutto ciò che produce nella sua azienda solo perché, egli ritiene, fatto in modo artigianale, senza considerare che quello stesso prodotto è magari presente, con le stesse identiche caratteristiche, in molte altre regioni o aree geografiche.

Per questo appare opportuno definire meglio cosa si intende per "prodotto tipico": "i prodotti tipici sono prodotti differenziabili dagli altri esistenti sul mercato perché appartenenti alla memoria storica dei loro luoghi di produzione e perché provvisti di particolari caratteri organolettici dovuti a fattori geografici, ovvero alla qualità della materia prima impiegata, ovvero ancora alle tecniche di preparazione che distinguono la produzione di una località da quella conseguita altrove" (A. Giardiello).

Per "memoria storica" si intende tutto ciò che ci permette di ricostruire la storia del prodotto e la sua appartenenza alla tradizione e cultura locale ivi compresi gli elementi della tradizione orale come canti, proverbi, leggende e testimonianze scritte ed iconografiche; in questo senso il prodotto è tipico quando è direttamente col-

2 legabile alla storia e alle tradizioni, spesso antichissime, del luogo di produzione.

Per "localizzazione geografica" si intendono quelle condizioni ambientali (es. condizioni pedo-climatiche) che imprime al prodotto delle caratteristiche, anche organolettiche, non riproducibili in altri luoghi.

Per "qualità della materia prima" si intende la particolarità e la unicità che a volte hanno le varietà, nel caso di produzioni agricole, o le razze, nel caso di produzioni zootecniche, e che sono il frutto di lunghe e a volte inconsapevoli opere di miglioramento genetico spontaneo effettuate nel tempo da parte degli agricoltori di una determinata area.

Per "tecniche di preparazione" si intendono tutte quelle tecniche legate alla produzione del prodotto tipico; le tecniche di allevamento, i sesti di impianto, la potatura, le concimazioni per i prodotti ortofrutticoli o i tempi ed i modi di alcune operazioni, le attrezzature usate, le condizioni ambientali scelte, l'aggiunta di particolari ingredienti, etc. per i prodotti trasformati.

Riepilogando: un prodotto tipico deve far parte della cultura e delle tradizioni delle sue aree di produzione, deve essere legato a determinate aree geografiche le cui condizioni possono imprimergli caratteristiche non riproducibili in altri luoghi, deve derivare da una materia prima con caratteristiche specifiche ed infine deve essere il frutto di lavorazioni tradizionali.

I prodotti tipici possono essere inoltre:

- “naturali”, senza cioè l'intervento dell'uomo (es. tartufi, funghi);
- “agricoli”, ottenuti dalle aziende senza alcun processo di rielaborazione;
- “trasformati”, che hanno cioè subito un certo grado di trasformazione industriale.

I prodotti tipici e la qualità Quindi, c o m e abbiamo visto, il “prodotto tipico” è un prodotto che richiama il consumatore al “recupero di gusti e sapori antichi” ma che, in considerazione delle esigenze sempre più manifeste del consumatore stesso, deve essere anche un prodotto “genuino” e di “qualità”.

Ma cosa si intende per “qualità”? E con quali fattori il consumatore fa coincidere la qualità di un prodotto agroalimentare?

Da un punto di vista normativo la qualità può essere definita come “l'insieme delle proprietà e delle caratteristiche che conferiscono al prodotto la capacità di soddisfare le esigenze espresse o implicite”.¹

Ma questa definizione non basta; innanzitutto va affermato che la “qualità” è attribuita a parametri che non sono costanti nel tempo e nello spazio e che sono soggetti alle mode e ai gusti.

La qualità, inoltre, può essere oggettiva e soggettiva: la prima si riscontra quando le caratteristiche di un prodotto corrispondono ai

parametri prescritti da una legge, da una normativa, da un disciplinare di produzione; la seconda è relativa al grado di soddisfacimento delle attese del consumatore che fruisce del bene.

Da ciò si deduce che un prodotto, per essere considerato di qualità, non deve essere il migliore ma deve essere capace di soddisfare le esigenze e le attese di chi vuole fruirne.

La qualità, quindi, non è, sempre, sinonimo di bontà o eccellenza.

Nei consumatori dei prodotti agroalimentari la qualità ha cambiato nel tempo i parametri di riferimento; fino a qualche tempo fa si prediligevano gli aspetti estetici alle capacità organolettiche; oggi è aumentato il valore degli aspetti salutari e nutrizionali; il consumatore non cerca solo colore, sapore, odore, confezione e forma, ma anche, e soprattutto, valore calorico, valore nutrizionale, garanzie dal punto di vista igienico sanitario come assenza di residui (pesticidi, diserbanti, coloranti e conservanti).

Quindi il consumatore, nel soddisfare bisogni consapevoli o inconsci, cerca nel prodotto agroalimentare piacere e salute; cerca quindi l'acquisto ideale e il prodotto tipico spesso riesce, nell'immaginario del consumatore, a possedere questa caratteristica: viene visto come prodotto che soddisfa le esigenze edonistiche ma, in virtù della tradizionalità del suo ottenimento, anche quelle salutistiche.

¹ Norma UNI ISO 8402

La normativa europea e nazionale a garanzia della qualità

A livello comunitario la qualità² è garantita innanzitutto da una serie di "norme di qualità" che si applicano al settore ortofrutticolo; queste norme indicano:

- le caratteristiche minime che devono possedere le produzioni per essere immesse al consumo,
- le categorie merceologiche nelle quali si possono dividere i prodotti (Extra, I e II),
- le tolleranze in termini di qualità e calibro,
- l'omogeneità,
- le indicazioni esterne e la presentazione del prodotto al consumo.

Per ogni prodotto ortofrutticolo è stato emanato un apposito regolamento comunitario (Es. il Reg. CEE 2288/97 per gli Agli o il Reg. CEE 778/83 per i Pomodori) che indica i parametri di riferimento per ognuno dei punti sopra richiamati.

La qualità però, a livello comunitario, è stata affrontata anche attraverso l'emanazione di tre regolamenti di recente pubblicazione e che costituiscono le fondamenta della politica agricola comunitaria.

Essi sono:

- Regolamento (CEE) n. 2092/91 del Consiglio, del 24 giugno 1991, relativo al metodo di produzione biologico di prodotti agricoli e alla indicazione di tale metodo sui prodotti agricoli e sulle derrate alimentari;

² Reg. CEE 10/65 e 918/78

- Regolamento (CEE) n. 2081/92 del Consiglio, del 14 luglio 1992, relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli ed alimentari;

- Regolamento (CEE) n. 2082/92 del Consiglio, del 14 luglio 1992, relativo alle attestazioni di specificità dei prodotti agricoli ed alimentari.

La base ed il presupposto giuridico per i due regolamenti sulle protezioni d'origine è l'articolo 43 del Trattato.

Nel sistema agroalimentare italiano, peraltro, qualità significa anche conformità a certe norme tecnologiche, ai requisiti contenuti nei disciplinari di produzione, all'igiene ed alla tutela della salute dell'uomo, ad una corretta informazione al consumatore (etichette nutrizionali, componenti, diciture, marchi, pubblicità).

A questo proposito appare utile segnalare quanto previsto dalle recenti normative in termini di igiene dei prodotti alimentari ed in particolare dal Decreto Legislativo 26 maggio 1997 n. 155 meglio conosciuto sotto la sigla Decreto Haccp ("Hazard analysis and critical control point" ovvero "analisi dei rischi e controllo dei punti critici"); il Decreto obbliga tutte le industrie alimentari e ogni soggetto pubblico o privato che prepara, trasforma, fabbrica, confeziona, deposita, trasporta, distribuisce, manipola, vende e/o somministra prodotti alimentari, alla attuazione di un sistema di autocontrollo igienico degli alimenti.

Il termine Haccp non è altro che il sistema di procedure capaci di

identificare rischi e pericoli biologici, fisici o chimici e di suggerirne ogni specifica misura idonea al loro controllo.

Di conseguenza l'introduzione dell'Autocontrollo e del Sistema Haccp nella legislazione comunitaria in materia di alimenti comporta sia per l'azienda che per l'Autorità preposta al controllo ufficiale un profondo mutamento del concetto di controllo e di sicurezza dell'alimento.

Tali aspetti, che fino a pochi anni orsono erano legati esclusivamente al controllo sul prodotto finito, introducono il concetto di prevenzione del rischio e controllo sistematico lungo tutto il ciclo produttivo.

Tale moderno approccio, attribuendo al produttore la responsabilità principale nel garantire la sicurezza dei prodotti alimentari e dei processi di lavorazione, avrà lo scopo di garantire meglio la qualità igienico sanitaria dei prodotti stessi.

Questa norma ha rischiato di mettere in seria difficoltà una buona parte delle produzioni tipiche italiane: con la dicitura "tradizionale" si salveranno quei prodotti tipici che l'introduzione del sistema Haccp aveva sicuramente condannato all'estinzione; come attuato dal Decreto legislativo 350/99, i produttori artigianali di alimenti pregiati (es. Lardo di Colonnata, Formaggere di Capua, etc.) sono esentati dall'osservanza delle norme igieniche fissate dal protocollo Haccp sempre che sia assicurato "uno stato soddisfacente di igiene e disinfezione dei materiali di contatto e dei locali nei quali si svol-

gono le attività produttive".

E per poter attuare tale regime di esenzione il Ministero delle Politiche Agricole e Forestali, di concerto con le Regioni, ha stilato una lista di "prodotti tradizionali" per i quali le Regioni stesse potranno chiedere al Ministero della Sanità la deroga all'applicazione dell'Haccp.

Tale lista, che comprende 2.188 prodotti, è stata pubblicata con il Decreto Ministeriale n.350/2000; le produzioni più rappresentate in questa ingente mappatura del patrimonio agroalimentare italiano sono i "Prodotti vegetali" con 577 elementi, seguiti dalle "Paste fresche" con 573, dalle "Carni e frattaglie" con 444 e dai "Formaggi" con 377; molto meno rappresentate sono le altre tipologie di produzioni quali "Analcolici e distillati", "Prodotti animali", "Pesce e molluschi", "Oli e grassi" e "Condimenti".

A livello territoriale, le Regioni con un maggior numero di prodotti sono la Toscana (302), il Veneto (205) e la Lombardia (201).

Nel Lazio i "Prodotti tradizionali" in elenco sono 104 e nella Provincia di Viterbo 26.

Esiste, infine, sempre come tutela delle produzioni tipiche nazionali, la possibilità di una deroga totale prevista dalla legge comunitaria 1999 (legge 21 dicembre 1999 n. 526); all'articolo 10, infatti, la legge prevede l'eliminazione di molti vincoli per i produttori di prodotti tipici, soprattutto per quelli di piccole dimensioni economiche.

In particolare i prodotti che verranno venduti direttamente dal

produttore al consumatore nella provincia della zona tipica di produzione possono conservare metodi di lavorazione tradizionale; anche i recipienti e le tecniche di conservazione, essenziali per le caratteristiche organolettiche del prodotto, possono non adeguarsi alle normative Haccp previste dalla direttiva comunitaria 93/43.

Quale spazio per i prodotti tipici E' opinione diffusa che le produzioni agroalimentari tipiche presentino notevoli potenzialità per il rilancio dell'economia agricola di taluni territori del nostro Paese.

Infatti, in alcune aree, spesso ad agricoltura "debole", le produzioni tipiche possiedono una certa rilevanza economica grazie al peso che esse hanno sulla formazione del reddito e, soprattutto, sui livelli di occupazione.

Se si considera, infatti, che le produzioni tipiche possono attivare un rilevante "indotto" grazie alla capacità di integrarsi con l'economia extra agricola dei territori interessati (su tutte le attività turistiche, eno-gastronomiche), si può comprendere come in molti casi queste produzioni possano giocare, se adeguatamente valorizzate, un ruolo strategico per lo sviluppo economico di questi territori.

Va anche considerato che attualmente le produzioni tipiche locali stanno riscuotendo il favore e l'interesse dei consumatori che

dopo i numerosi e recenti scandali alimentari si stanno orientando verso questi prodotti di nicchia che garantiscono salubrità e "gusto".

In una società opulenta come quella europea e italiana sono sempre più numerosi i consumatori alla ricerca di genuinità, qualità e sapori antichi, caratteri questi che sono spesso riscontrati e riconosciuti proprio nei prodotti tipici perché rispondenti ai moderni standard igienici e alle normative esistenti.

Dal punto di vista socio-economico, inoltre, la tutela delle produzioni tipiche produce dei punti di forza quali la differenziazione dell'offerta, l'incremento della capacità competitiva del sistema agroalimentare, la garanzia della qualità, la difesa del reddito dell'agricoltore, la valorizzazione delle aree cosiddette marginali.

Senza contare che dalla promozione e la protezione dei prodotti tipici locali scaturisce la vitalità delle zone rurali, intesa non soltanto come salvaguardia delle risorse naturali e delle bellezze paesaggistiche ma anche come coltura e tradizioni locali. Definito in tale maniera, il sistema della tipicità oggi "pesa" sul sistema agricolo nazionale per circa il 12% della produzione lorda vendibile complessiva.

Si tratta di una stima limitata esclusivamente ai prodotti agricoli e che non tiene conto delle ricadute economiche originate da un rapporto complementare e sinergico con altri settori come quello turistico culturale o ambientale.

VALORIZZAZIONE DEI PRODOTTI TIPICI: DENOMINAZIONI E MARCHI

Valorizzare un prodotto significa predisporre una serie di azioni in grado di consolidare un'immagine che, in una determinata zona, il prodotto stesso ha assunto nel tempo per una serie di fattori (es. la vocazionalità dell'area, la tradizione, le abitudini alimentari).

Il valore aggiunto di queste azioni risiede nella possibilità che il prodotto stesso sia "riconoscibile" dal consumatore finale come produzione agroalimentare "specificata".

Per rendere riconoscibile un prodotto si ricorre all'utilizzo di una serie di strumenti, tra i quali le denominazioni ed i marchi assumono un'importanza rilevante.

Le denominazioni sono strumenti pubblici in grado di valorizzare le caratteristiche qualitative di un prodotto di una determinata zona geografica, individuata e delimitata in base alla vocazionalità ed alla tradizione della zona stessa.

L'obiettivo delle denominazioni è di tutelare il nome del prodotto, soprattutto quando quest'ultimo si è ormai consolidato nel tempo, per evitare che altre produzioni analoghe ottenute in altri luoghi utilizzino la stessa denominazione.

I marchi sono, invece, strumenti gestiti da privati (singoli o collettivi), che, una volta registrata tale "immagine", ne dispongono pienamente, soprattutto con lo scopo di differenziarsi dalla concorrenza.

Con il marchio si tende quindi a personalizzare, attraverso un nome o un simbolo, un'immagine che il consumatore ha di un dato prodotto.

In altre parole: con la denomina-

zione si garantisce al consumatore la presenza di una serie di caratteristiche qualitative note come "tradizionali"; con il marchio, l'immagine che il prodotto di una determinata azienda o di un determinato gruppo di aziende ha assunto nei confronti del consumatore.

In ogni caso la figura giuridica del marchio collettivo si avvicina per alcuni versi a quella della denominazione di origine; infatti dottrina e giurisprudenza hanno avuto spesso difficoltà nello stabilire una netta distinzione fra le due fattispecie in quanto un marchio collettivo è spesso partecipe di entrambi i caratteri.

Una delle differenze salienti tra marchio collettivo e denominazione di origine è individuabile nella natura dei controlli; nel primo caso, infatti, i controlli, sia quelli preventivi che quelli successivi, sull'origine e rispondenza del prodotto agli standard qualitativi previsti dal disciplinare sono affidati all'ente titolare del marchio che può o esercitarli direttamente o affidarli ad enti terzi; nel caso della denominazione di origine, tutti i controlli sono di spettanza di organismi autorizzati dal Ministero delle Politiche Agricole e Forestali; tali organismi devono possedere alcuni requisiti previsti dalla normativa comunitaria che ha introdotto le denominazioni.³

Come già visto, le denominazioni possono essere di diverso tipo, in relazione al rapporto esistente tra caratteristiche qualitative ed ambientali della zona geografica di produzione.

Distingueremo, in tal senso, la DOP⁴ e l'IGP⁵; la prima designa un

³ UNI EN 45011

⁴ Denominazione di Origine Protetta

⁵ Indicazione Geografica Protetta

prodotto agricolo o alimentare originario di una regione o di un luogo determinato, le cui caratteristiche (tutte) siano dovute all'ambiente geografico ed al fatto che l'intero ciclo di produzione avviene all'interno dell'area; la seconda designa un prodotto agricolo o alimentare del quale una qualità o caratteristica possa essere attribuita all'area, e la cui produzione e/o trasformazione e/o elaborazione avvenga all'interno della zona stessa.

Con il termine specificità, invece, l'Unione Europea ha voluto introdurre il concetto d'elemento o insieme d'elementi che concorrono a differenziare un prodotto agricolo o alimentare da prodotti analoghi appartenenti alla stessa categoria, con riferimento particolare alla "ricetta" con la quale il prodotto stesso è ottenuto.

Ad oggi, nell'Unione Europea, sono più di 550 i prodotti che hanno ottenuto il riconoscimento comunitario e, di questi, 111 sono italiani. Un dato che rende il nostro Paese leader europeo assieme alla Francia.

Ad un esame più dettagliato del "paniere" italiano, emerge la predominanza delle DOP (76), concentrate soprattutto nei formaggi e nelle carni preparate, mentre le IGP (35) sono principalmente prodotti ortofrutticoli e derivati cerealicoli.

L'unica Attestazione di Specificità è attribuita, al momento, alla Mozzarella tradizionale.

Complessivamente, a livello settoriale, le produzioni italiane a marchio tutelato UE riguardano per il 26% i formaggi, seguiti da ortofrutta e cereali freschi e trasformati (25%), carni fresche e trasformate (24%), oli d'oliva (22%), condimenti (2%),

prodotti di panetteria (1%).

Una composizione, quella italiana, che si distingue dalla media europea per il maggior "peso" detenuto dalle carni preparate (pari al 10% nel paniere tutelato UE) e dai grassi ed oli d'oliva (12% la media europea).

Relativamente ai marchi, non ci si riferisce solo ad uno strumento d'identificazione di un prodotto, ma anche ad uno standard specifico di prodotto che l'azienda o il gruppo di aziende si è dato.

Una politica di marchio contiene spesso una valenza di garanzia sulla qualità del prodotto per gli operatori commerciali ed i consumatori finali.

I marchi si distinguono in nazionali e regionali (a seconda del luogo di provenienza del prodotto) e in aziendali, di singolo prodotto (brand), di linea di prodotti, collettivi (diversi dalle denominazioni in quanto gestiti esclusivamente da chi li ha registrati), o di qualità (garanzia di genuinità secondo un codice di autodisciplina delle imprese associate).

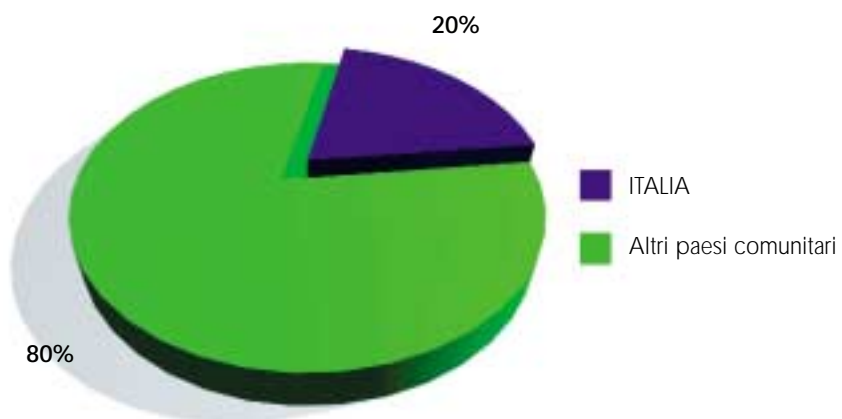
I marchi regionali, che sono sempre anche marchi collettivi, sono istituiti con leggi regionali anche per più categorie merceologiche di prodotto, e sono attribuibili ad enti od associazioni (pubbliche o private) per identificare le produzioni agricole locali, solitamente ottenute nell'ambito di programmi d'agricoltura integrata.

Con i marchi collettivi, si tende, a livello regionale, a proteggere le produzioni agroalimentari locali che tuttavia potrebbero realizzarsi anche al di fuori dei rispettivi territori regionali tramite l'utilizzo di DOP, IGP e STG.⁶

⁶ STG - Specialità Tradizionali Garantite

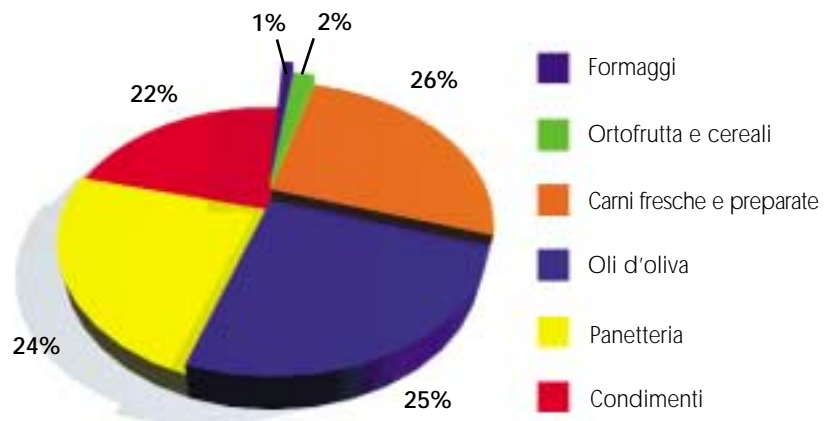
Numero di prodotti italiani che hanno ottenuto il riconoscimento comunitario rispetto al totale

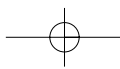
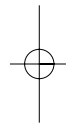
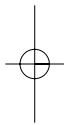
	N° Prodotti	% Prodotti
ITALIA	111	20
Altri paesi comunitari	442	80
UNIONE EUROPEA	553	100



**Prodotti italiani che hanno ottenuto
il riconoscimento comunitario classificati per settore**

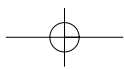
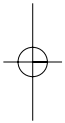
	N°	%
Formaggi	30	26
Ortofrutta e cereali	28	25
Carni fresche e trasformate	26	24
Oli di oliva	24	22
Panetteria	1	1
Condimenti	2	2
Totale	111	100





PARTE SECONDA

L'ALTA TUSCIA



L'ALTA TUSCIA: LA STORIA, L'AMBIENTE ED IL TERRITORIO

Le origini del nome⁷ In origine, il territorio della Tuscia, oggi corrispondente alla provincia di Viterbo, era compreso nell'Etruria, detta in latino *Hetruria* o *Aetruria* dai suoi abitanti, detti Etruschi o Etrurii.

Dal II secolo d.C. i Romani iniziarono ad utilizzare anche il nome *Tusci* e *Tuscia* per il loro territorio, definitivamente annesso allo Stato Romano dall'89 a.C.

Nel riordinamento politico ed amministrativo ordinato dal primo imperatore, Ottaviano Augusto, quelle che erano state terra etrusca, alto Lazio e Toscana, furono comprese nella VII Regio.

In seguito alla riforma dell'imperatore Domiziano (81-96 d.C.) l'Umbria e l'Etruria furono unite in un'unica provincia governata, come le altre cinque dell'Italia centrale e meridionale, da un *vicarius urbis*; detta provincia era amministrata da un alto magistrato che aveva la sua sede in Firenze, chiamato fino al 366 *corrector* e dal 370 *consularis*.

Dal 367 viene operata una divisione in *Tuscia annonaria* (a nord dell'Arno) e *Tuscia suburbicaria* (a sud dell'Arno). Dal V secolo la *Tuscia annonaria* fu annessa all'Emilia. Umbria ed Etruria rimasero unite fino al 400.

Tuscia è la denominazione ufficiale dell'Etruria stabilita nel riordinamento amministrativo dell'Italia antica operato dall'imperatore Diocleziano (284-305), ma da tempo era un nome diffuso nell'uso corrente.

⁷Fonte: www.isa.it/tuscia/ithome.htm

⁸I Comuni contrassegnati con l'asterisco fanno parte della Comunità Montana Alta Tuscia

4

Dai documenti medievali notiamo la differenza tra:

- *Tuscia romana*: corrispondente al Lazio settentrionale, includente la provincia di Viterbo, il patrimonio di San Pietro (primo nucleo del futuro Stato della Chiesa), Civitavecchia ed il suo territorio;

- *Tuscia ducale*: includente tutti i territori laziali sottoposti al potere dei Duchi di Spoleto;

- *Tuscia regale o longobarda*: l'attuale Toscana, compresa nei territori sottomessi ai Longobardi.

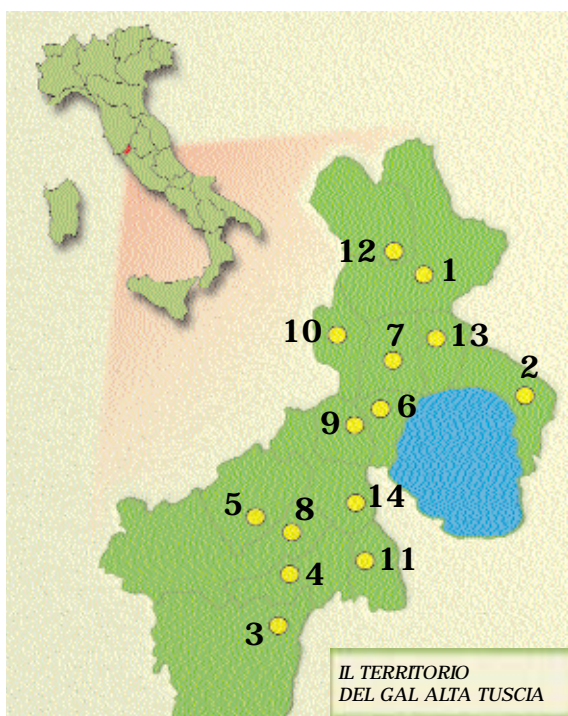
Delle varie "Tuscia" oggi è la provincia di Viterbo ad ereditare questo nome importante: la ricchezza delle antiche vestigia, testimoni di un passato storico di rilievo, riporta il visitatore di queste terre indietro nel tempo, centinaia, migliaia di anni prima del nostro, in un'appassionante riscoperta di rocche medievali, rovine romane, necropoli e città etrusche.

Delimitazione dell'area del GAL "Alta Tuscia"

L'area oggetto del presente progetto di valorizzazione delle produzioni tipiche e definibile come "Alta Tuscia" corrisponde all'area compresa dal Piano di Azione Locale (PAL) approvato ai sensi dell'Iniziativa Comunitaria Leader II al Gruppo di Azione Locale (GAL) Alta Tuscia; essa comprende i Comuni di⁸:

- 1 Acquapendente (*)

- 2 Bolsena
- 3 Canino
- 4 Cellere
- 5 Farnese
- 6 Gradoli (*)
- 7 Grotte di Castro (*)
- 8 Ischia di Castro
- 9 Latera (*)
- 10 Onano (*)
- 11 Piansano
- 12 Proceno (*)



- 13 S. Lorenzo Nuovo (*)
- 14 Valentano (*)

La superficie totale del territorio in oggetto è pari a 776,22 Km² e rappresenta il 4,5% del territorio regionale.

Il 42,79% dell'area rientra in "Zona svantaggiata" ai sensi della Direttiva CEE n. 268/75 in quanto vi si riscontrano zone con terreni poco produttivi o poco idonei alla coltura e all'intensificazione

del processo produttivo.

Il 5,04% dell'area (39.08 Km²) fa parte del sistema delle aree protette regionali; in particolare vi si trovano:

- la Riserva Naturale parziale della Selva di Lamone;
- la Riserva Naturale di Monte Rufeno.

La prima, presente nel solo Comune di Farnese, si estende per circa 1.000 ettari lungo il confine con la Toscana e si caratterizza essenzialmente per un bosco aspro e selvaggio e che lascia poco spazio alle attività agricole; la seconda copre 2.893 ettari all'interno del Comune di Acquapendente, nel lembo settentrionale dell'area; si caratterizza, al contrario della precedente, per avere un andamento dei rilievi più dolce.

**Il territorio:
caratteristiche
fisiche,
strutturali ed
infrastrutturali**

L'area del GAL è situata a nord della Provincia di Viterbo ed è compresa fra il Lago di Bolsena

ed il confine con Umbria e Toscana a nord mentre ad ovest arriva fino ai Comuni di Canino e Piansano.

Da un punto di vista geologico la zona risulta abbastanza omogenea (circa per l'80%) e l'unica linea di discontinuità è costituita dall'alveo del fiume Paglia che separa nettamente la zona costituita da formazioni sedimentarie di sabbie, conglomerati ed argille (Proceno e riva sinistra del Paglia) dalla zona più meridionale ove

superfici con essenze arboree ad alto fusto. Frequenti risultano i fenomeni franosi dovuti a fluidificazione e colamento delle argille favoriti da pratiche colturali o modifica della naturale protezione del suolo,

Nella parte meridionale, invece, ove si è avuto l'espandimento dei fluidi magmatici, si riscontra una conformazione tabulare ad altopiano.

L'azione erosiva delle acque ha inciso con facilità la coltre tufacea



affiorano prodotti magmatici quarternari, provenienti dai centri eruttivi del complesso vulcanico Vulsino, la cui attività centrale ha determinato la creazione dell'attuale bacino lacustre di Bolsena.

Anche il carattere geomorfologico risente della descritta differenziazione geologica così che nell'area di Proceno - Monte Rufeno i corsi d'acqua, tutti affluenti del Paglia, hanno inciso fortemente i sedimenti sabbioso-conglomeratici ed attualmente il modellamento è operato sulle sottostanti argille.

L'erosione differenziata è quindi il processo esogeno che predomina in questo ambiente, a tratti rallentato dalla precaria stabilità di

arrestandosi, a volte, sulle sottostanti lave ed originando valli strette e profonde generalmente orientate in senso meridiano e che in alcuni casi hanno anche isolato speroni rocciosi.

L'area del GAL, per la vicinanza al Mar Tirreno e la vicinanza al Lago di Bolsena, può considerarsi a clima mite con inverni non eccessivamente freddi e può contare su circa 1.000 mm. di precipitazioni all'anno con distribuzione equinoziale ed un massimo assoluto nel mese di novembre.

Le precipitazioni nevose si verificano per lo più da gennaio a marzo, quasi ogni anno, ma la quantità e la persistenza al suolo sono relativamente basse anche

alle quote più elevate. Frequenti invece le gelate per lo più concentrate nel periodo dicembre - febbraio anche se occasionalmente possono manifestarsi eventi tardivi con seri danni alle colture in campo.

Per le caratteristiche geologiche dell'area appena descritte si riscontra in tutta la zona una notevole attività geotermica che da alcuni anni a questa parte è stata oggetto d'intervento da parte dell'ENEL che mediante pozzi e

torio del GAL.

La navigazione interna al Lago di Bolsena è garantita da servizi pubblici per le isole con approdi a Bolsena e Capodimonte, mentre per il diporto sono disponibili alcune centinaia di posti barca nei porti di Bolsena, Capodimonte e Marta oltre a numerosi altri approdi per imbarcazioni minori allocati lungo le coste.

Confinante con il Comune di Acquapendente - Frazione di Torre Alfina, ma in territorio



trivellazioni ha captato e reso disponibile una grande quantità di energia grazie alla quale vengono riscaldate delle serre nel Comune di Latera; ad Acquapendente viene invece estratta anidride carbonica destinata alla gassificazione delle acque minerali.

L'infrastruttura viaria della zona è costituita dalla S.S. n.2 Cassia che passando da Bolsena, San Lorenzo, Acquapendente interessa tutta l'area est mentre i rimanenti Comuni gravitano sulla S.S. 312 Castrense che costituisce una delle maggiori vie di comunicazione fra il Centro Italia (Umbria) ed il mare, unitamente alla S.S. 74 Maremmana che interessa però marginalmente il terri-

torio e pertanto al di fuori dell'area del GAL è in funzione un aviosuperficie per aerei da turismo ma che in prospettiva potrebbe essere oggetto di sviluppo e potenziamento.

Caratteristiche socio-demografiche

Demografia
L'area conta una popolazione residente al 1998 di 35.585 unità e con questo dato conferma una costante tendenza al decremento anche se si riscontra un certo rallentamento del fenomeno rispetto

al decennio presente; per due Comuni (Bolsena e S. Lorenzo Nuovo) si registra negli ultimi venti anni una inversione del fenomeno che porta ad un aumento, seppur minimo, dei residenti.

Viceversa, l'intero territorio provinciale fa registrare un costante aumento della popolazione passando dai 268.448 abitanti del 1981 ai quasi 300.000 attuali.

Naturalmente anche la densità abitativa segue lo stesso andamento della demografia scendendo fino a 45 ab./kmq contro un dato medio provinciale che è quasi il doppio, il che rende l'area del GAL fra le meno popolate del Lazio che, sempre al 1998, fa segnare una media regionale di circa 300 ab./kmq.

A questa tendenza si accompagna una forte senilizzazione della popolazione che genera una forbice sempre crescente fra popolazione attiva e pensionati ed i cui valori risultano sempre più divaricati rispetto a quelli medi provinciali.

Attività economiche

Le attività economiche dell'area del GAL sono tendenzialmente riconducibili all'andamento produttivo della Provincia che ancora oggi (dati 1998) risulta fortemente legata al settore agricolo con una distribuzione % degli occupati in questo comparto che è più del doppio del dato nazionale e 4 volte quello regionale (incidenza di Roma).

Dalla tabella si evince come il settore primario continui ad avere un peso rilevante nonostante la forte emorragia di occupati registrata a partire dagli anni '60.

Al forte calo degli addetti in agricoltura, che è comunque una tendenza generalizzata a livello nazionale e che risente dei fenomeni di riorganizzazione e razionalizzazione del settore, si accompagna anche un forte invecchiamento degli addetti ed un'accentuata femminilizzazione, il che rischia di creare a breve anche problemi di efficienza delle imprese e di professionalità fra gli operatori.

La dimensione media delle aziende nell'area del GAL risulta

DISTRIBUZIONE % DEGLI OCCUPATI PER SETTORE DI ATTIVITA' - 1998

	AGRICOLTURA	INDUSTRIA			TERZIARIO	
		totale	industria vera e propria	costruzioni	totale	di cui commercio
VITERBO	15,63%	23,96%	12,50%	10,42%	60,42%	19,79%
LAZIO	4,21%	19,28%	10,87%	6,99%	76,52%	16,60%
ITALIA	6,63%	32,02%	23,11%	7,71%	61,35%	16,59%

di circa 6,5 Ha. ed il dato, di per sé già superiore alla media provinciale, risente di una esasperata parcellizzazione specie in alcuni Comuni come Gradoli, Grotte di Castro, Onano ecc. che concorre ad abbassare notevolmente il valore generale; ciò nonostante l'assetto fondiario consente di ipotizzare interventi volti al recupero della produttività e dell'efficienza aziendale.

Da un punto di vista dell'ordinamento produttivo prevalgono le aziende ad indirizzo misto e la monocultura non è molto diffusa come pure risultano quasi totalmente assenti pratiche intensive sia a livello di produzioni vegetali che zootecniche; va inoltre segnalata la forte adesione dei produttori ai metodi di produzione eco-compatibile o biologica messi in atto già da diversi anni.

A fianco delle produzioni di cereali o leguminose tradizionali

seguito) vanno rammentati le lenticchie, i fagioli, i ceci, il farro, l'orzo nonché l'aglio e le cipolle.

La zootecnia ha subito notevoli modificazioni nel corso degli anni specie per quanto riguarda le modalità di allevamento.

Degno di nota è anche lo sforzo che è stato fatto dalle aziende agricole per diversificare l'attività produttiva, che nel comprensorio si è tradotto in investimenti per la valorizzazione delle risorse forestali, nell'allevamento delle specie minori e della fauna selvatica, nella trasformazione e commercializzazione di prodotti agricoli e soprattutto nella realizzazione di strutture agrituristiche attraverso il recupero del patrimonio edilizio rurale esistente.

Ciò ha consentito, grazie anche alle azioni e agli incentivi previsti dal DOCUP 94/99, di attivare in pochi anni 34 aziende agrituristiche che costituiscono il 48% delle aziende operanti in tutta la provincia con una capacità ricettiva di 525 posti letto fra camere ed appartamenti ed oltre



UN
AGRITURISMO
DELL'ALTA TUSCIA

si riscontra da sempre, ed in modo diffuso, la coltivazione di alcune varietà che pur rispondendo alla logica delle rotazioni ed al conseguimento del reddito aziendale, al contempo mantengono viva una tradizione colturale ed un'abitudine alimentare. Tra questi (come si vedrà meglio in

1000 posti ristoro.

L'offerta agrituristica nell'Alta Tuscia si caratterizza in modo forte non solo perché rappresenta la metà dell'intera disponibilità provinciale, ma anche per il buon livello dei servizi e per le attività ricreative offerte tanto che il 50% delle aziende che praticano l'ospite

talità dispongono di piscina per gli ospiti.

Per quanto riguarda il sistema produttivo industriale locale al 1991 risultavano nell'area n. 705 imprese con 2.076 addetti e l'edilizia era il settore che concentrava il più alto numero di unità locali (pari a 457) mentre il settore manifatturiero risultava fortemente frammentato e privo di attività altamente competitive.

L'agroalimentare, attività con notevoli potenzialità e prodotti da valorizzare, faceva registrare, sempre nello stesso periodo, 58 imprese con circa 250 addetti e rappresentava il comparto manifatturiero con maggiore presenza occupazionale.

Il terziario era il settore principale nella zona d'intervento ed in particolare il commercio con oltre 1.000 unità locali assorbiva circa il 40% degli addetti del comparto. I dati sul turismo, contrariamente ai precedenti del settore industriale che facevano riferimento al passato censimento, risultano aggiornati al 1999 e secondo l'APT di Viterbo le attività alberghiere operanti nei Comuni del GAL risultano 18, mentre 3 sono le licenze per case per ferie, 5 di affittacamere, 8 per campeggio e ancora 8 per pernottamento e prima colazione (bed and breakfast).

Le strutture ricettive alberghiere della zona offrono complessivamente 353 camere con 704 posti letto, mentre quelle extralberghiere assommano oltre 100 posti letto ed i campeggi hanno una disponibilità di oltre 2.500 posti.

Questa forte diffusione ospitata che, unitamente alle strutture

agrituristiche, è in grado di soddisfare oltre 4.000 utenze nei vari segmenti di mercato, ha contribuito non solo alla creazione di reddito (integrazione nel caso degli imprenditori agricoli), ma ha sviluppato una potenzialità ricettiva e ristorativa che potrà consentire di progettare e realizzare iniziative la cui ricaduta sarà a beneficio di tutto il territorio rurale.

I dati sulle presenze e sulle permanenze degli ospiti nell'Alta Tuscia danno un trend positivo costante negli ultimi anni, anche se si è notata una flessione percentuale da parte dei turisti stranieri.

Principali iniziative, feste e Acquapendente fiere

*S. Antonio Abate: 17
Gennaio.*

Il giorno precedente la festa, nella Sacrestia della Chiesa di Santa Caterina ove è venerata la statua del Sant'Antonio, viene preparata in un antico paiolo di oltre un metro di diametro, una minestra di fave che viene poi distribuita ai cittadini del paese che ne fanno richiesta.

Il giorno successivo: Benedizione degli animali e sfilata per le vie del paese con la carrozza del "Signore della Festa" che apre il corteo.

Carnevale: martedì grasso e le due domeniche antecedenti.

Sfilata di carri allegorici e distribuzione delle "fregnacce" ovvero pastella frita nello strutto e condita poi con zucchero o formaggio.

Fiera dei Campanelli: prima domenica dopo Pasqua.

Fiera di antica tradizione che si svolge in primavera e alla quale partecipano molti ambulanti e le popolazioni dei paesi vicini. Una volta la fiera era famosa per il bestiame ed i prodotti agricoli. Il nome deriva dal sonaglio in coccio o metallo che veniva applicato agli animali e che veniva prodotto in varie forme e fogge dalle famose botteghe artigiane del paese.

Madonna del Fiore: 15 Maggio.

Nel giorno di mezzomaggio si commemora il miracolo avvenuto nel 1156 secondo il quale i fiori spuntati improvvisamente da un ciliegio secco diedero il segnale di inizio alla rivolta contro Federico Barbarossa da parte degli Acquesiani. Nelle vie del paese si svolge la fiera di mezzomaggio famosa soprattutto per la vendita del formaggio.

Festa dei Pugnaroni: terza domenica di Maggio.

Sempre in onore della Madonna del Fiore si celebra la ricorrenza con una processione nella quale vengono trasportati dei pannelli (3 X 2 m.) raffiguranti temi religiosi realizzati, nella notte precedente, con foglie e petali dai giovani del paese appartenenti alle varie contrade.

S. Ermete: ultima domenica di agosto.

Festeggiamenti in onore del Santo Patrono che prevedono fra l'altro fuochi artificiali e in alcuni anni anche manifestazioni equestri.

Bolsena

Corpus Domini - l'Infiolata: giovedì dopo la Pentecoste.

Il Corpus Domini è una festività cattolica istituita da Papa Urbano IV con la bolla Transiturus del 1264 per commemorare il miracolo di Bolsena avvenuto l'anno precedente nelle Grotte di S. Cristina dove un prete boemo che dubitava dell'Eucarestia vide uscire dall'ostia spezzata del sangue che macchiò il corporale e la pietra dell'altare. La ricorrenza viene oggi festeggiata con delle infiorate raffiguranti scene sacre, sulle quali passa la processione .

I misteri di S. Cristina: 23 - 24 Luglio.

In questi giorni si ricorda il martirio di S. Cristina, figlia di Urbano, Prefetto della città, che volle convertirsi al cattolicesimo contro il volere del padre. Ciò le causò terribili pene corporali e torture inflittegli per mano dello stesso genitore e dei suoi aguzzini finché, dopo tremende sofferenze, morì lasciando però come testimonianza l'impronta dei suoi piedi su una pietra a cui era stata legata perché sprofondasse nel lago. La sera del 23, dalla Chiesa a lei dedicata (dove è anche avvenuto il Miracolo del Corpus Domini), parte una processione con la statua della Santa che, attraversando le vie del paese, giunge fino alla Chiesa del santissimo Salvatore posta nel punto più alto del paese.

Durante il percorso, il corteo religioso sosta di fronte a 5 palchi in ognuno dei quali è realizzato un quadro vivente che riproduce gli episodi salienti della vita e dei

patimenti della fanciulla. Il giorno seguente, la processione, con le stesse modalità, fa il percorso inverso e la manifestazione religiosa si conclude sul Sagrato del santuario di S. Cristina con la "Morte e Gloria". La festa si conclude con un magnifico spettacolo pirotecnico sulle acque del lago.

Sagra del Pesce: Luglio.

Sulla piccola piazza antistante il porto viene preparata una gigantesca padella nella quale viene fritto il pesce del lago (in particolare il "Coregone") che viene poi offerto alla popolazione insieme a dell'ottimo vino.

S. Rocco: 16 Agosto.

Celebrazioni religiose e altri festeggiamenti in occasione del Ferragosto Bolsenese.

Canino

Sagra dell'olivo: prima settimana di Dicembre.

Festa che vuole celebrare la produzione del nuovo olio. Per le vie del paese si offre pane case-reccio bruscato insaporito con aglio e condito con l'olio nuovo. In contemporanea si svolge una fiera dei prodotti locali ed in particolare delle macchine agricole. Fanno da contorno varie manifestazioni folcloristiche e popolari tra le quali giochi equestri.

Cellere

Festa di primavera: 1 Maggio.

Pranzo all'aperto sulle rive del torrente "Timone".

S. Egidio: prima domenica di

Settembre.

Celebrazione del Santo Patrono che difese il paese dalla peste con manifestazioni religiose e festa popolare: corse di cavalli e tombola in piazza.

Tra natura e tradizione: ultima settimana di agosto o prima di settembre.

Festa locale di recente introduzione che lo scorso anno ha visto il paese mobilitato per l'inserimento fra i Guinness dei primati per la bruschetta più lunga d'Italia (oltre 300 metri). Le manifestazioni gastronomiche che durano l'intero fine settimana prevedono anche una cena medioevale nella frazione di Pianiano.

Farnese

Madonna delle Grazie: ultima domenica di Maggio.

S. Isidoro: 10 Maggio.

Festa del Patrono con cerimonia religiosa.

Sagra della Birra: 4-6 Luglio.

L'Assunta: 10 - 20 Agosto.

In questo periodo si svolgono nel centro del paese una serie di iniziative e manifestazioni fra le quali un corteo storico rappresentante la famiglia Farnese, una mostra dell'artigianato ed altre attività.

Gradoli

Festa degli Incappucciati e Pranzo

del Purgatorio, giovedì di Carnevale e mercoledì delle Ceneri.

Il giovedì grasso i 60 membri della Confraternita del Purgatorio vestiti con tunica e cappuccio girano per le strade del paese, preceduti dallo stendardo e dal tamburino per raccogliere offerte ed ogni genere di mercanzia. Il pomeriggio viene tenuta un'asta pubblica nel corso della quale vengono vendute tutte le cose raccolte e, con i proventi, si organizza, il mercoledì delle Ceneri, un pranzo di antichissima tradizione (oltre 5 secoli) al quale partecipano circa 2.000 persone. Il convivio si svolge presso l'Oleificio Sociale e Cooperativo del paese e prevede un menù che si tramanda da tempo immemorabile a base di pesce e fagioli.

S. Vittore, 14 maggio.

Festa popolare e religiosa che rievoca la leggenda in base alla quale il Santo salvò Gradoli dall'invasione dei barbari nascondendo il paese in una fitta coltre di nebbia così da renderlo invisibile al nemico.

S. Maria Maddalena, 22 Luglio.

La sera precedente della festa, la statua della Santa Patrona viene portata in processione per le vie del paese dove vengono rievocati, con quadri viventi, gli episodi più significativi della sua vita. I festeggiamenti continuano anche nei due o tre giorni successivi con iniziative artistiche e culturali.

Sagra dell'Aleatico, ultimo fine settimana di Luglio.

La manifestazione si apre con la

banda musicale e con un brindisi di Aleatico offerto a tutti i presenti. Nei giorni successivi vengono organizzati stand gastronomici che consentono di apprezzare al meglio la cucina ed il vino locale.

Il Perdono di S. Magno, 19 Agosto.

Dal paese parte una processione accompagnata dalla banda diretta alla piccola Chiesa di S. Magno che si trova sulle rive del lago per ottenere l'indulgenza plenaria così come stabilito da Papa Paolo V nel 1611.

Secondo tale atto, rinnovato nel 1574 da Papa Benedetto XIV, a tutti coloro che si fossero recati in quel giorno alla chiesa di S. Magno sarebbero stati rimessi i peccati così che ancora oggi il luogo è meta di pellegrinaggio e occasione per una scampagnata in riva al lago.

Grotte di Castro

Festival del Sorriso, giovedì - sabato di Carnevale.

Concorso canoro dei bambini delle Scuole Elementari che si svolge in concomitanza con il Carnevale.

Processione del Cristo Morto, venerdì Santo.

Si svolge una processione cui partecipano circa 500 giovani in costume d'epoca a cui segue una rappresentazione scenica della Passione e Morte di Cristo.

Fiera di S. Flavio Martire, 8 Maggio.

Manifestazione popolare e religiosa in concomitanza della quale si

svolge una ricca fiera di merci varie.
Sagra della Patata, 13 - 16 Agosto.

Festa che celebra il prodotto agricolo più importante nell'economia della zona. Vengono cucinati vari piatti in cui la patata è protagonista e si degustano ottimi vini locali serviti in grandi tavolate all'aperto.

La Madonna del Suffragio, 8 Settembre.

Celebrazione religiosa della Patrona che a cadenza decennale assume carattere straordinario ed in questo caso un apposito comitato organizza una manifestazione di rilievo.

Presepe Vivente, 24 Dicembre - 6 Gennaio.

In questi giorni si svolge una rappresentazione vivente della Natività.

Latera

Processione del Venerdì Santo.

Imponente processione in costume cui partecipano le varie Confraternite ancora attive nel paese. Durante la manifestazione religiosa vengono intonati antichi canti che risalgono al 1300.

Sagra della Castagna, ultima domenica di Ottobre.

Degustazione del tradizionale frutto autunnale con stand gastronomici, il tutto accompagnato da vino novello. Fiera delle merci, manifestazioni teatrali e, a conclusione, tombola in piazza.

S. Andrea Apostolo, 30

Novembre.

Per le strade del paese, i ragazzi girano di sera trascinando barattoli di latta legati con funi e spago, facendo una sorta di scampanata rudimentale e producendo un gran frastuono. Durante la manifestazione, la cui origine è ignota ma si fa risalire sicuramente alla paganità, vengono cantate nenie e filastrocche.

Ischia di Castro

Pellegrinaggio al Santuario di Castro, dalla prima domenica di giugno per tutto il mese.

Pellegrinaggio, processioni e manifestazioni religiose presso il santuario a testimonianza della venerazione della popolazione per l'antico luogo di culto.

S. Ermete, dal 28 agosto al 9 settembre.

Durante i festeggiamenti del santo Patrono, che si protraggono fino al 9 Settembre, giorno in cui ricorre la Madonna del Giglio, si svolgono manifestazioni religiose nonché intrattenimenti popolari. Nel centro storico vengono allestiti stand gastronomici ed una mostra di prodotti dell'artigianato locale.

Fiere di merci e bestiame, seconda domenica di Giugno e terza di Settembre.

Onano

S. Antonio Abate, 17 Gennaio.

Per festeggiare S. Antonio e l'inizio del Carnevale, si organizza

una sfilata in maschera che è molto partecipata dalla popolazione locale e, nel centro del paese, viene acceso un fuoco che arde per tutta la giornata sulle cui braci viene bruscato il pane e cotta la carne.

S. Trifone e Sagra della Lenticchia di Onano, settimana di Ferragosto.

In questo periodo si festeggia il santo Patrono ed in concomitanza si svolge la Sagra della lenticchia con preparazione di piatti tipici locali in cui è protagonista il pregiato legume.

Piansano

S. Bernardino, 20 maggio e fine settimana seguente.

La festa popolare inizia il 20 maggio, giorno dedicato al Santo, si continua il sabato successivo con il Palio e si conclude la domenica con il corteo storico.

Madonna del Rosario e Sagra del Tortello, prima domenica di Ottobre.

Ricorrenza religiosa contestualmente alla quale viene organizzata la Sagra del tortello, dolce di pasta sfoglia ripieno di ricotta, tipico del paese.

Proceno

S. Antonio, 17 Gennaio.

Tradizionale benedizione degli animali a cui fa seguito la distribuzione del pane e delle fave di S. Antonio.

S. Vincenzo Ferrari, lunedì di Pasqua.

Commemorazione di uno dei due Santi Patroni, con processione e messa solenne.

Madonna delle Piane, seconda domenica dopo Pasqua.

Processione e distribuzione di un tipico biscotto e del vino. Durante il giorno si svolge un mercato di merci varie.

S. Agrese, 20 Aprile.

Ricorrenza della Badessa del Convento santificata per i numerosi miracoli fatti.

Sagra dell'aglio, dalla prima domenica di Agosto al 14 dello stesso mese.

Vengono organizzati per le vie del centro storico stand gastronomici curati dai vari rioni.

San Lorenzo Nuovo

Corpus Domini - l'Infiolata, il giovedì successivo la Pentecoste.

Come nel vicino paese, luogo ove si verificò il miracolo, anche a San Lorenzo si festeggia l'evento religioso con la tradizionale infiorata fatta di petali di fiori. Questa tradizione di comporre mosaici con petali, così da avere un suggestivo effetto figurativo e policromo, nasce a Roma nella Basilica Vaticana nel 1625 dove il Benedetto Drei ogni anno era solito realizzare un tappeto floreale dinanzi alle tombe di S. Pietro e Paolo.

Sagra degli Gnocchi, 14 - 16 Agosto.

Nella Piazza centrale del paese, per tre sere consecutive, di fronte alla chiesa settecentesca, si mangiano gli gnocchi, fatti con patate locali, fagioli, salsicce, trippa e altri piatti tipici locali.

La sagra è accompagnata da manifestazioni sportive e culturali.

Valentano

Carnevale.

Durante il periodo carnevalesco viene organizzata la "mascarona valentanese" con carri e cortei mascherati.

Via Crucis, Venerdì Santo.

Per le vie del paese si svolge la tradizionale Via Crucis con la rappresentazione delle varie stazioni che ricordano la passione di Cristo.

Pasquetta, lunedì di Pasqua.

Si svolge, come in molti altri paesi, la tradizionale scampagnata, accompagnata da giochi popolari, albero della cuccagna e merenda.

Corpus Domini - l'Infiorata, gio-

vedi successivo dopo la Pentecoste.

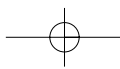
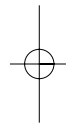
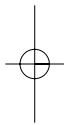
Commemorazione del Miracolo con manifestazione religiosa ed infiorata.

Fiera di Merci varie, terza domenica di Maggio e lunedì successivo.

Fiera che si protrae per due giorni e nella quale sono rappresentati oltre ai prodotti locali, quasi tutti i generi merceologici; la fiera vanta antiche tradizioni e fu istituita nel 1461 da Luigi Farnese.

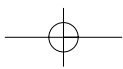
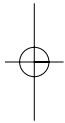
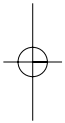
L'Assunta 14 - 15 Agosto.

Il 14 mattina si svolge la tradizionale "tiratura del solco dritto", che consiste nell'assolcatura di un terreno con aratro trainato da buoi e dal cui esito vengono tratti auspici per il raccolto e per la stagione successiva. Nel corso della manifestazione vengono poi offerti alla Madonna i ceri, ovvero lampioni adornati da uva e biscotti in un intreccio di rito religioso e festa pagana. Le celebrazioni si concludono la sera del 14 con la processione della Vergine per le vie del paese.



PARTE TERZA

I PRODOTTI TIPICI DELL'ALTA TUSCIA



I PRODOTTI TIPICI DELL'ALTA TUSCIA

La metodologia d'indagine Come si è ampiamente ricordato in precedenza, scopo principale della presente parte del lavoro è stato quello di elaborare uno strumento di promozione e diffusione delle produzioni tipiche dell'Alta Tuscia.

Il primo compito è stato pertanto quello di effettuare una mappatura delle produzioni agroalimentari tipiche dell'area per individuarle, identificarle e classificarle in termini di caratteristiche, localizzazione geografica, tecniche di produzione, aspetti di mercato.

Per tale attività è stata inizialmente avviata un'attenta ed approfondita indagine che consentisse, per ogni prodotto tipico, la raccolta di informazioni non solo di natura tecnico-produttiva ma anche rispetto alla "tradizione" (elementi storico-culturali).

La rilevazione di queste informazioni si è articolata attraverso le seguenti fasi d'indagine:

- ricerche presso Enti pubblici e privati (Camera di Commercio di Viterbo, Regione Lazio, Comuni dell'Alta Tuscia, Comunità Montana, Organizzazioni professionali, Associazioni, Cooperative e Consorzi di produttori);
- ricerche bibliografiche;
- elaborazione di un apposito strumento per la rilevazione delle informazioni (scheda informativa);
- indagini dirette per la verifica e l'approfondimento delle informazioni presso i principali soggetti

5 economici interessati alla produzione (agricoltori, industriali trasformatori, associazioni di produttori e organizzazioni professionali operanti a livello territoriale).

L'indagine diretta non ha coinvolto tutti gli agricoltori o loro associazioni, ma soltanto quei soggetti ritenuti rappresentativi di prodotti che per le loro caratteristiche hanno dimostrato di possedere requisiti di tipicità tali da poter giustificare azioni di valorizzazione (significativa presenza di soggetti che già li producono o che sono potenzialmente interessati a produrli, offerta consistente, tradizione culturale e produttiva radicata sul territorio).

Al termine del lavoro sono stati individuati quei prodotti che hanno dimostrato di rispondere a requisiti di tipicità e ciascuno è stato "descritto" con una scheda che fornisce il quadro completo delle informazioni raccolte.

Nel presente documento, pertanto, sono riportate distintamente per ciascun prodotto le seguenti notizie:

- denominazione tipica;
- altre eventuali denominazioni;
- settore di appartenenza;
- particolarità;
- Comuni interessati alla produzione;
- produttori e produzioni disponibili;
- descrizione del prodotto e legame con il territorio;
- caratteristiche generali dell'ambiente di produzione;
- tecnica di produzione;
- confezionamento e commer-

cializzazione;

- tradizione storica;
- attività promozionali (fiere, sagre, ecc.);
- status legale dell'eventuale Associazione o Consorzio di Tutela;
- aspetti normativi (disciplinare di produzione, ecc.).

I prodotti tipici rilevati

L'indagine svolta nel territorio del GAL e nei Comuni limitrofi ha portato alla individuazione di un ricco "paniere" di prodotti agroalimentari tipici dell'Alta Tuscia.

Le produzioni rilevate, infatti, vanno da alcuni prodotti ortofruticoli da consumo fresco quali il Pomodoro Scatolone di Bolsena, l'Aglio Rosso di Proceno, l'Asparago Verde di Canino, la Patata dell'Alto Viterbese, il Marrone di Latera, alle leguminose da granella come il Fagiolo del Purgatorio di Gradoli, la Lenticchia di Onano ed il Cece del Solco Dritto, a un cereale, il Farro del Pungolo di Acquapendente, fino al Miele della Riserva di Monte Rufeno.

Nel "paniere", inoltre, sono stati inseriti anche i vini e gli olii dell'Alta Tuscia anche se ormai la maggior parte di questi prodotti sono stati già riconosciuti e tutelati ai sensi delle normative europee e nazionali.

Per il vino, i prodotti rilevati sono:

- Aleatico di Gradoli
- Est Est Est di Montefiascone
- Colli Etruschi Viterbesi.

Per gli olii:

- Olio extra vergine di oliva di Canino DOP
- Olio extra vergine di oliva Alta Tuscia

Da sottolineare, inoltre, la presenza di un prodotto ittico come il Coregone del Lago di Bolsena, per il quale, come vedremo in seguito, è stata ipotizzata, nell'ambito della presente iniziativa di valorizzazione delle produzioni tipiche, la strada della protezione comunitaria con il marchio DOP.

Il percorso di valorizzazione ipotizzato

Da quanto detto emerge distintamente come il presente volume rappresenti solo una tappa intermedia di un più articolato percorso di valorizzazione delle produzioni agroalimentari tipiche dell'Alta Tuscia, intrapreso dalla Comunità Montana già prima dell'inizio del Programma Leader II e proseguito poi, da quest'ultima, nella sua qualità di soggetto beneficiario dell'azione "Promozione dei prodotti locali di qualità anche mediante la creazione di marchi" prevista nel Piano di Azione Locale del GAL "Alta Tuscia".

A tale proposito appare opportuno, seppur sinteticamente, descrivere la restante parte del percorso di valorizzazione delle produzioni tipiche che la Comunità Montana intende realizzare nell'ambito del mandato che le è stato affidato dal Gal "Alta Tuscia".

Sulla base delle indicazioni emer-

se in seguito all'indagine ricognitiva iniziale e, soprattutto, in seguito al confronto sia con gli operatori economici interessati che con le istituzioni pubbliche e private presenti sul territorio dal quale sono scaturiti, con certezza, i prodotti definibili "tipici", la Comunità Montana ha ipotizzato le seguenti azioni di valorizzazione:

1) Per tutti i prodotti sopraelencati, ad eccezione di quelli già denominati, è prevista la messa a punto e attivazione di un Sistema di Qualità che in questo contesto si estrinseca mediante "la struttura organizzativa, le responsabilità, le procedure, i procedimenti e le risorse messi in atto per una conduzione aziendale, da parte degli imprenditori che lo riterranno opportuno, rivolta al raggiun-

gimento di predefiniti standard qualitativi per i prodotti agroalimentari tipici individuati".

In pratica la Comunità Montana, con l'introduzione di un Sistema di Qualità, garantirà, per le produzioni interessate, la costante e regolare applicazione delle procedure ed il rispetto di mansioni e responsabilità definite e formalizzate.

Il Sistema si doterà, come fondamentale strumento di comunicazione rivolto al consumatore, di un Marchio di Qualità che verrà registrato dalla Comunità Montana non appena saranno definiti nel dettaglio gli aspetti operativi: i disciplinari tecnici di produzione per singolo prodotto, il regolamento per l'uso del marchio, l'impostazione e l'attivazione del sistema di controllo, anche mediante il ricorso a enti terzi, etc.



2) Per tre prodotti la Comunità Montana ha ritenuto, invece, di attivare la predisposizione della documentazione tecnico-amministrativa (Disciplinari di Produzione, Relazioni tecnico-agronomiche, Relazioni storiche, Cartografie riportanti le zone di produzione) finalizzata alla richiesta alle amministrazioni competenti (Regione, Ministero per le Politiche Agricole e Forestali e Unione Europea) di "protezione geografica" (DOP e/o IGP), ai sensi del Reg. CEE 2081/92 e delle normative e circolari applicative nazionali; questi prodotti sono:

- La Lenticchia di Onano,
 - Il Coregone del Lago di Bolsena,
 - La Patata dell'Alto Viterbese.
- E' evidente che il tentativo di rico-

noscimento della denominazione comunitaria non sarà né semplice né scontato vista la complessità dell'istruttoria e le difficoltà riscontrate almeno in questa prima fase nel reperimento di atti e documenti che possano in qualche caso avvalorare in modo inequivocabile il legame del prodotto con la tradizione ed il territorio.

Finché comunque l'iter procedurale non sarà positivamente concluso anche questi quattro prodotti rientreranno nel Sistema di Qualità dell'Alta Tuscia e solo in caso di definitivo accoglimento della richiesta ne saranno svincolati potendo a quel punto contare su una denominazione molto più stringente e vincolante.





Patata dell'Alto Viterbese



Denominazione ed informazioni sul prodotto

La Patata dell'Alto Viterbese è un ortofrutticolo destinato al consumo fresco che viene prodotto nella zona a Nord del Lago di Bolsena.

L'area di produzione è delimitata geograficamente dai Comuni di Grotte di Castro, S. Lorenzo

se la sua maggiore diffusione si è registrata negli ultimi 30 anni a seguito del forzato abbandono della coltivazione della fragola, determinato da insorgenze fitopatologiche che hanno costretto gli agricoltori alla ricerca di una coltura da reddito sostitutiva. Nel corso del tempo la coltivazione della patata ha avuto un anda-

La patata (*Solanum tuberosum*)

La patata è una pianta diffusa in tutto il mondo ed in alcune popolazioni rappresenta l'alimento base sostituendo, a volte, anche il pane.

È un prodotto che ha un notevole interesse oltre che per il consumo fresco anche per l'industria alimentare che la utilizza per la produzione di fecola, amido, destrina, glucosio, oltre che la distillazione; trova largo impiego anche nell'alimentazione zootecnica.

La pianta coltivata appartiene alla specie *Solanum tuberosum*; del genere *Solanum* si conoscono circa 160 specie spontanee di cui 20 in grado di tuberificare.

L'origine botanica è controversa: alcuni ritengono che la specie coltivata (*S. tuberosum*) sia derivata da *S. andigenum*; altri invece affermano che quest'ultima sia una derivazione della prima.

Anche sull'origine geografica della patata vi sono due opinioni; alcuni affermano che sia originaria delle regioni andine del Centro-Sud America ed in particolare in Venezuela, Colombia, Ecuador; alcuni botanici russi sostengono invece che l'origine sia da ricercare in Perù o in Bolivia, nei pressi del Lago Titicaca, dove è stato trovato il più alto numero di specie spontanee di questo tubero. In Europa è stata introdotta dopo la scoperta dell'America ad opera dei grandi navigatori italiani, inglesi e spagnoli; si è poi estesa gradualmente in Irlanda, Gran Bretagna e Germania.

Nella Francia fu introdotta e diffusa ad opera di Parmentier che ebbe modo di conoscerla e cibarsene mentre era prigioniero in Germania durante la guerra dei sette anni (1756/1763).

In Italia fautore della coltura della patata fu Vincenzo Dandolo che agli inizi del secolo stimolò notevolmente la sua diffusione.

Nuovo, Gradoli, Latera, Bolsena, Onano e Valentano.

Questa coltivazione vanta nell'area un'antica tradizione anche

mento altalenante sia in termini di superfici investite che di produzioni, ma da qualche anno a questa parte si sta assistendo ad un

notevole incremento anche grazie alle attività di assistenza tecnica, di controllo della qualità e di dotazione di impianti di conservazione e confezionamento realizzate direttamente dai produttori attraverso organismi associativi.

La Patata dell'Alto Viterbese trova in questo areale le condizioni ideali di sviluppo e grazie alla sua naturale predilezione ai terreni sciolti d'origine vulcanica, permeabili, poveri di calcare, ricchi in elementi nutritivi ed in particolare modo di potassio, ottiene alte rese produttive congiuntamente ad elevati standard qualitativi.

Caratteristiche del prodotto e tecnica di coltivazione

Il prodotto è un tubero di forma e pezzatura regolare, ovale o allungata, con buccia liscia ed occhi superficiali.

La parte edule consiste in una pasta gialla di colore chiaro, con notevole contenuto d'amido, di potassio e di vitamina C, anche se per alcune varietà la pasta può essere bianca o anche rossa. Il sapore è gradevole e bilanciato per cui si presta ottimamente per il consumo fresco.

La sua naturale posizione all'interno di una rotazione (almeno biennale) è quella del rinnovo, avvicinata a cereali o a colture da sovescio (trifoglio incarnato, favetta, rapa).

Quest'accorgimento può limitare notevolmente gli attacchi

parassitari ed i sintomi di sofferenza da "stanchezza" del terreno.

La coltivazione si svolge di solito in aziende a conduzione familiare di 2-3 ettari o in imprese cooperative; le varietà maggiormente utilizzate dagli agricoltori sono Agata, Monalisa, Liseta, Cicero Vivaldi e Caesar.⁹

Nell'ambito della tecnica di coltivazione, la preparazione del terreno, la concimazione di fondo, l'irrigazione e la geodisinfestazione risultano fondamentali per la buona riuscita del prodotto.

Dopo la raccolta, effettuata a

completa maturazione e cioè

quando il

fogliame

è ingial-

lito o

dissec-

cato, il

pro-

dotto è

movi-

mentato e

conferito allo

stabilimento nel

quale avviene la pulizia, il lavaggio, l'asciugatura e la selezione; dopodiché il prodotto può essere confezionato per essere avviato ai mercati oppure conservato in celle frigorifere (condizionamento a 6-8°C con U.R. all'88-93%, preceduto da cicatrizzazione delle ferite).

Produzione e commercializzazione del prodotto

La produzione accertata è di circa 50.000 tonnellate, di cui circa il 60% nei Comuni di Grotte di Castro (40%) e San Lorenzo Nuovo (20%), con quote significative anche per i Comuni di



⁹ Sono anche "ammesse" le varietà Cicero, Vivaldi, Merit, Agria e Marabel

Onano (12%) e Gradoli (8%).

I produttori interessati sono oltre 1.000, ma di questi solo 490 hanno una consistenza aziendale significativa, e la quasi totalità risultano associati al Consorzio Cooperativo Ortofrutticolo Alto Viterbese; la superficie complessiva interessata risulta di circa 1.300 ettari.

Il prodotto sul mercato presenta caratteristiche abbastanza omogenee, mentre i prezzi di vendita di questi ultimi anni hanno subito un andamento progressivo, passando dalle 30.000 lire/q.le del 1995 alle 40- 45.000 lire/q.le nel 2000.

Gran parte delle vendite è destinata al mercato nazionale (75%) e regionale (20%), tramite la grande distribuzione (80%) ed il dettaglio tradizionale (15%); l'industria assorbe attualmente una quota modesta (4%).

Come detto, gran parte della produzione è conferita al CCO-RAV che raggruppa sette cooperative con 380 soci, mentre la Coop. Etruria ed il Centro Agricolo Alto Viterbese raccolgono, da sole, il prodotto di 180 soci. I restanti produttori fanno riferimento alle strutture di commercializzazione private che operano nell'area.

Sul prodotto sono eseguite azioni d'assistenza tecnica e di controllo di qualità da parte delle Cooperative e altre strutture di commercializzazione; i processi controllati sono quelli sul grado di maturazione, sui residui di fitofar-

maci (analisi dei residui) e sulle caratteristiche organolettiche.

Aspetti economici rilevati e prospettive di mercato

Il prodotto ha quasi sempre avuto una buona collocazione di mercato, se si eccettuano saltuari momenti di crisi, ed esiste un'attività di programmazione e/o di regolamentazione dell'offerta del prodotto effettuata attraverso la predisposizione di piani produttivi annuali ed assegnazione di quote aziendali.

Il CCORAV svolge anche un'attività di promozione del prodotto mediante iniziative come la mostra pomologica delle varietà coltivate e in sperimentazione, giunta quest'anno alla quinta edizione e che ha avuto in questa occasione uno svolgimento itinerante nei Comuni interessati alla produzione.

Altre manifestazioni significative sono la Sagra della Patata che si svolge a Grotte di Castro dal 13 al 16 agosto e la Sagra degli Gnocchi che si tiene a San Lorenzo durante la settimana di ferragosto; entrambe le manifestazioni sono curate ed organizzate dalle locali pro-loco.

Le prospettive di mercato sono buone per il consumo domestico, a condizione che migliori ulteriormente la struttura commerciale gestita dai produttori, mentre sono più incerte per il consumo industriale.

Lenticchia di Onano



Denominazione ed informazioni sul prodotto

La Lenticchia di Onano è una leguminosa da granella destinata al consumo alimentare fresco, prodotta all'interno del Comune omonimo ed in un'area limitrofa ristretta avente le stesse caratteristiche geopedologiche.

comunità e popolo d'Onano" del 1561; agli inizi del 1800 Epifanio Giuliani in un proprio manoscritto ipotizza una maggiore produzione dei richiestissimi legumi di Onano da vendere nei paesi vicini ed in Toscana, come soluzione per migliorare le condizioni economiche e di vita delle popolazio-

La Lenticchia (*Lens culinaris medicus*)

La lenticchia, così come il cece, il pisello, la fava, il fagiolo, la soia ed il lupino, è una leguminosa da granella.

È sicuramente, tra le piante ad uso alimentare, quella di più antica utilizzazione da parte dell'uomo; i semi di questa pianta infatti, insieme a cariossidi di cereali, sono stati rinvenuti nel nord della Siria ed in alcuni Paesi del Medio Oriente come Palestina, Giordania, Iran; in ogni caso i rinvenimenti riguardavano siti archeologici risalenti al Neolitico (circa 8500 anni fa).

Questa leguminosa era nota anche agli Assiri, agli Egiziani ed ai Greci; anche nella Bibbia vi è una citazione della lenticchia: Esaù infatti vendette la primogenitura a Giacobbe per un piatto di lenticchie.

L'origine geografica è compresa in un'area nel nord ovest della Turchia; l'origine botanica è fatta risalire alla specie selvatica *Lens orientalis* che tuttora, in alcune zone, è componente della flora selvatica.

La lenticchia ha un elevato valore nutritivo; il contenuto in proteine può raggiungere il 30% così come è elevato il contenuto in vitamine, soprattutto quelle del gruppo B; buona anche la presenza di ferro.

Per l'alimentazione umana i semi vengono usati tal quali o decorticati; in Italia, a parte qualche zona geografica specifica, non esiste una grande tradizione sull'uso abituale della lenticchia che viene invece consumata, praticamente da tutti, durante il periodo di fine d'anno associata al tradizionale zampone.

Attualmente nel mondo la lenticchia viene coltivata soprattutto in Asia, in Turchia, in Nord e Centro America ed in Africa.

L'Italia è un paese importatore di lenticchie essendo tale coltura notevolmente diminuita da quaranta anni a questa parte.

Le Regioni italiane maggiori produttrici di lenticchie sono: Puglia, Lazio, Campania, Abruzzo.

Questa coltivazione vanta un'antichissima tradizione e se ne trova riscontro già negli "Ordini, statuti, leggi municipali della

ni locali. Altre testimonianze dell'apprezzamento e della diffusione di questo prodotto sono fornite da Giulio Andreotti che nel suo

volume "La sciarada di Papa Mastai" ricorda come Papa Pio IX alla vigilia del 1871, in seguito alla perdita del potere temporale, fosse solito consolarsi gustando spesso un buon piatto di lenticchie Onanesi omaggio del cardinale Prospero Caterini.

Anche in tempi più recenti si ha riscontro di riconoscimenti che vanno ben al di là del mercato locale e lo testimoniano i premi ricevuti alle varie esposizioni internazionali nel 1910 (Roma e Buenos Aires) e nel 1911 (Londra e Parigi).

In quegli anni la lenticchia è conosciuta e commercializzata in molti paesi e l'azione di promozione viene svolta soprattutto da alcune aziende che si

sono specializzate nella preparazione, pulitura e confezionamento del prodotto.

Oltre al c i t a t o Medagliere oggi rimangono anche diverse fotografie dell'inizio del secolo che ritraggono donne impegnate nella battitura dei baccelli, operazione che segue la raccolta nonché un ricco ricettario sui diversi modi di cucinare e gustare questo legume, a riprova del ruolo che la lenticchia aveva nell'economia e nella cultura della popolazione Onanese.

Caratteristiche del prodotto e tecnica di coltivazione

Il prodotto, di forma appiattita,

lenticolare o tondeggiante, delle dimensioni di 3/6 mm di diametro, presenta un colore variabile dal piombo scuro al cinereo rosato ed è caratterizzato da una buccia tenera, resistente alla cottura, con elevata sapidità e tenerezza.

Le caratteristiche qualitative che rendono peculiare il prodotto dipendono dalla tipologia dei terreni che sono sciolti, dotati di ottima permeabilità, privi di zone con ristagni idrici, di origine vulcanica, situati ad un'altitudine media intorno ai 400/600 m.l.s.

La preparazione del terreno prevede un lavoro d'aratura a profondità di circa 30 cm, con successivi interventi di affinamento per consentire l'ottenimento di un

letto di semina ben livellato e libero da erbe infestanti ed un limitatissimo apporto di fertilizzanti pena l'allettamento della coltura con conseguente perdita del prodotto.

Per la semina, che viene effettuata a macchina o, più raramente, a mano, sono impiegati circa da 50 ad 80 kg/ha di seme: si tratta di ecotipi locali e varietà di più recente introduzione che hanno ormai completamente soppiantato le varietà a seme più grosso più diffuse in passato.

La Comunità Montana¹⁰, che ha attivato di recente delle azioni di rilancio di questa coltura e che in sole due annate agrarie ha riscon-



¹⁰ Alta Tuscia Laziale, con sede in Acquapendente (VT)

trato risultati incoraggianti sia in termini di qualità che di superfici investite, nel suo programma di valorizzazione ha vietato le concimazioni chimiche per tutto il ciclo colturale, così come ha previsto solo interventi di sarchiatura nell'interfila e zappettature lungo le file per il controllo delle erbe infestanti.

Si tratta quindi di pratiche colturali che potrebbero consentire nel breve periodo alle aziende produttrici di aderire al sistema dell'Agricoltura Biologica (Reg. CEE 2092/91) così da conferire sul mercato un prodotto a più alto valore aggiunto e certificato da uno degli organismi di controllo autorizzati.

La raccolta viene effettuata con mietitrebbia per cereali opportunamente adattata o più raramente a mano.

Gran parte della produzione, nota come "Lenticchia di Onano", è conferita, escluso l'autoconsumo familiare ed il reimpiego per la semina successiva, alla Coop Onanense che, mediante un'altra struttura associativa presente sul territorio, provvede alla pulitura, alla spietatura ed al confezionamento in sacchetti da 0,5 kg..

Produzione e commercializzazione del prodotto

La produzione accertata nel 2000 è stata di circa 400 quintali, ottenuta su una superficie di circa 57 ettari con rese di 7/8 q./ha; le aziende interessate, a prevalente conduzione familiare, sono circa 30, delle quali 20 associate alla

cooperativa Onanense.

Il prodotto sul mercato presenta caratteristiche omogenee; i prezzi di vendita, compresi tra le 600.000-700.000 lire/q.le, hanno subito, nel corso dell'ultimo anno, una flessione dovuta probabilmente all'aumento della superficie coltivata.

Sul prodotto vengono svolte da parte della Comunità Montana azioni d'assistenza tecnica e di controllo sulle superfici e sulle produzioni.

Vengono, inoltre, realizzati una serie di interventi di promozione da parte della Comunità Montana stessa, del Comune di Onano, delle associazioni di produttori attraverso: affissioni ed inserzioni sulla stampa, azioni dirette presso i punti vendita, partecipazione a manifestazioni fieristiche ed organizzazione della Sagra della Lenticchia, che si tiene ogni anno ad Onano nel mese di agosto, organizzata dal Comune e dalla pro-loco Onanese.

Aspetti economici rilevati e prospettive di mercato

La Lenticchia di Onano vive oggi un'incertezza commerciale legata soprattutto al frazionamento della produzione ed alla mancanza di un programma di sperimentazione e di assistenza a sostegno della produzione.

Tra le esigenze manifestate dai produttori vi è quella di uno studio specifico finalizzato alla definizione delle aree vocate alla coltivazione e alla creazione di un Consorzio di tutela e valorizzazione del prodotto.

Aglio Rosso di Proceno



Denominazione ed informazioni sul prodotto

L'Aglio Rosso di Proceno è un ortaggio destinato al consumo fresco ed è coltivato all'interno del Comune omonimo ed in una ristretta area del Comune di Acquapendente con caratteristiche pedologiche omogenee.

La diffusione e le caratteristiche

qualitative che rendono peculiare il prodotto dipendono dalla tipologia dei terreni situati a 400-500 metri d'altitudine s.l.m. (substrati del Pliocene, d'origine marina, fortemente argillosi), in un ambiente quindi collinare, caratterizzato da un clima mite di tipo temperato - sublitoraneo.

L'Aglio rosso (*Allium sativum*)

L'aglio è una pianta erbacea della famiglia delle Liliacee.

Il termine aglio deriverebbe dal celtico "all", bruciante, piccante.

L'aglio ha origine antichissime; la prima citazione sembra quella di un erborista cinese vissuto circa nel 4000 a.C.; altre testimonianze si riscontrano in Egitto nel 3000 a.C. e tra gli antichi Romani e Greci.

Durante l'Impero Romano, l'aglio era un alimento dei soldati, dei marinai e degli atleti perché si riteneva aumentasse la forza, la resistenza, l'energia fisica ed il coraggio.

Ogni spedizione romana era infatti accompagnata da grandi spedizioni di aglio; questo ne ha comportato di conseguenza una notevole diffusione in tutta Europa.

In tempi più recenti, nel Medio Evo, l'aglio viene utilizzato quale medicina contro la lebbra e come condimento dei pasti del ceto meno abbiente.

Ha assunto col tempo molte proprietà, sia "terapeutiche" che "magiche"; tra le prime la farmacologia popolare l'ha innalzato a ruolo di panacea per le sue notevoli capacità: bloccare la caduta dei capelli, ridurre i calli, possedere principi anticancerogeni, etc.; tra le seconde, è risaputo che le trecce di aglio "servono" a tenere lontani gli spiriti maligni.

Da un punto di vista prettamente scientifico è invece provato che l'aglio contenga alcuni principi attivi con proprietà antibiotiche ed ipotensive.

Il consumo maggiore si riscontra in alcuni Paesi asiatici e latino americani.

I principali produttori sono la Cina, l'India, la Corea del Sud, la Thailandia, la Spagna; in Europa, dopo la Spagna con 40.000 ettari, troviamo la Francia e poi l'Italia dove si coltivano circa 4.000 ettari principalmente in Campania, Abruzzo, Molise, Sicilia e Lazio.

La sua notevole diffusione ha determinato molte variazioni alle caratteristiche originarie della pianta, soprattutto per mano degli agricoltori che hanno via via destinato alla moltiplicazione solo quei bulbi che rispondevano meglio alle esigenze locali ed ambientali.

La coltivazione è svolta, al momento, prevalentemente a mano e questo rappresenta un grosso vincolo per un suo sviluppo.

L'Aglio Rosso si è conquistato a livello nazionale, rispetto a quello tradizionale, una buona fama presso i consumatori per le sue caratteristiche organolettiche e di serbevolezza (sapore intenso, aroma pronunciato).

Caratteristiche del prodotto e tecnica di coltivazione

Il prodotto si presenta come bulbo di medie dimensioni con bulbilli corti e tozzi e tunica con un caratteristico colore rosso.

Ha un sapore forte, un profumo molto intenso e persistente e vanta buona digeribilità oltre ad una grande attitudine alla conservazione. Questa ultima peculiarità ha contribuito non poco alla diffusione e all'apprezzamento di questo aglio sui mercati, specie nei tempi passati, quando la conservazione del prodotto era uno dei problemi fondamentali della commercializzazione. Ancora oggi, data la carenza di idonee celle frigorifere atte alla conservazione, si confeziona esclusivamente in trecce, chiamate anche reste.

La preparazione del terreno viene effettuata con un'aratura a media profondità (30/40 cm.) e con successivi interventi di amminutamento del terreno (da 1 a 3 passaggi) effettuati con erpice a dischi e con fresa.

Al momento della semina il terreno viene livellato, affinato e liberato da erbe infestanti in modo tale da garantire le migliori condizioni per lo sviluppo delle piantine.

La semina è eseguita a mano o a macchina utilizzando seminatrici opportunamente predisposte; la quantità di seme utilizzato deve

consentire un investimento di circa 20 piante al mq., ricorrendo esclusivamente all'ecotipo locale definito Aglio Rosso di Proceno.

La Comunità Montana, che, come nel caso della Lenticchia di Onano, ha attivato una serie di azioni sia a livello tecnico che di promozione del prodotto volte ad uno sviluppo più ampio della coltura, ammette solo concimazioni chimiche localizzate in fase di semina; il controllo chimico delle piante infestanti può essere effettuato con il diserbo o in alternativa eseguendo interventi di sarchiatura nelle interfila e di zappettature lungo le file.

Allo scopo di garantire caratteristiche qualitative ottimali dell'aglio prodotto, viene eseguita, nel periodo maggio/giugno, l'eliminazione degli scapi fiorali (staratura).

La raccolta è effettuata manualmente o con macchine agevolatrici ed è normalmente compito del produttore procedere ad un corretto essiccamento dei bulbi ed alla successiva lavorazione in reste.

Produzione e commercializzazione del prodotto

La produzione accertata nell'ultima annata agraria è stata di circa 200 quintali, ottenuta su una superficie di circa 8 ettari, e quindi con rese di 25 q./ha. Le azien-



de interessate, a prevalente conduzione familiare, sono 24 ed hanno una superficie media aziendale che si aggira sui 7/8 ettari.

Il prodotto sul mercato presenta caratteristiche abbastanza omogenee; i prezzi di vendita si attestano sulle 850.000 lire/q.le, e sono stabili da almeno tre annate. I principali mercati di destinazione sono quelli regionali (90%) e nazionali (10%); il canale distributivo più utilizzato è il dettaglio tradizionale (80%).

Sul prodotto vengono svolte, da parte della Comunità Montana, azioni d'assistenza tecnica e di controllo sulle superfici e sulle produzioni, come pure interventi di promozione mediante: inserzioni sulla stampa e partecipazione a manifestazioni fieristiche per la valorizzazione dei prodotti tipici locali.

La Pro Loco di Proceno si sta attivando per mantenere e far crescere la Sagra dell'Aglio Rosso che si svolge dalla prima domeni-

ca di agosto fino al giorno 14 dello stesso mese, la manifestazione è accompagnata da stand gastronomici.

Nel Piano di Sviluppo Regionale del Lazio per il periodo 2000/2006 l'Aglio Rosso di Proceno è stato inserito tra le biodiversità da tutelare perché minacciato di erosione genetica e pertanto sono stati previsti incentivi per consolidare ed incrementare tale produzione.

Aspetti economici rilevanti e prospettive di mercato

L'Aglio Rosso di Proceno vive, da qualche anno a questa parte, un rilancio della coltivazione, grazie anche alla promozione svolta dalla Comunità Montana.

Tra le esigenze manifestate dai produttori vi è quella di uno studio specifico finalizzato alla definizione delle aree vocate alla coltivazione e della creazione di un Consorzio di tutela e valorizzazione del prodotto.

Fagiolo del Purgatorio di Gradoli



Denominazione ed informazioni generali sul prodotto

Il Fagiolo del Purgatorio di Gradoli è un prodotto alimentare fresco, coltivato nel Comune omonimo (80%) ed attualmente anche in parte del territorio del Comune di Acquapendente (20%).

vedono uso di prodotti chimici, che dalla tipologia dei terreni. Questi ultimi, d'origine vulcanica, sciolti, freschi di buona fertilità e poco calcarei, sono situati in un ambiente collinare (300-400 metri d'altitudine s.l.m.) caratterizzato da un clima mite di tipo temperato - sublitoraneo.

Il Fagiolo (*Phaseolus vulgaris*)

Il fagiolo è una leguminosa da granella così come il cece, la lenticchia, il pisello, la fava; è una delle piante alimentari più importanti e più antiche; è considerata la "carne dei poveri" per il suo elevato contenuto in proteine.

Per quel che riguarda l'origine geografica di questa pianta, fino alla fine del XIX secolo si riteneva che fosse il vecchio continente; solo in seguito alla scoperta di numerose specie e reperti archeologici risalenti alla preistoria in America del Sud (Messico, Perù e Colombia) i botanici sistematici hanno cambiato idea attribuendo a queste zone l'areale di origine e diffusione.

Relativamente all'origine botanica il *Phaseolus vulgaris* discende dalla specie *Phaseolus aboriginus*.

Il fagiolo veniva coltivato dagli Indiani d'America insieme al mais per completare la dieta alimentare basata sul cereale.

La pianta è stata poi introdotta in Europa dopo la scoperta dell'America da dove si è estesa anche in India, Africa, Indocina.

Il seme viene utilizzato fresco o secco; il valore nutritivo non è solo dato dalle proteine ma anche dalla buona presenza di Vitamina B, calcio e ferro.

In Italia le principali regioni produttrici di fagiolo sono la Liguria, la Sicilia, Campania e Lazio.

Ad essere coltivata è una varietà locale seminata da tempo immemorabile, come testimonia il pranzo organizzato fin dal 1600 a Gradoli in occasione del Mercoledì delle Ceneri, denominato pranzo del Purgatorio, di cui il fagiolo costituisce il piatto fondamentale.

Le caratteristiche di peculiarità del prodotto dipendono sia dalle tecniche tradizionali, che non pre-

Caratteristiche del prodotto e tecnica di coltivazione

Anche per questo prodotto, la Comunità Montana Alta Tuscia Laziale ha attivato un programma volto al rilancio, nelle aree vocate, di questa coltura come alternativa a disposizione degli agricoltori locali.

La varietà coltivata è un ecotipo locale, assimilabile alla varietà Cannellino, adatta alla produzione

di granella secca; è una pianta a portamento eretto, con seme di colore bianco lucente e piccolo. Data la limitata dimensione, il tempo di cottura risulta ridotto a tutto vantaggio del gusto che mantiene a pieno le caratteristiche organolettiche del prodotto e valorizza i sapori del condimento.

La preparazione del terreno è effettuata con una aratura a media profondità (30/35 cm.) seguita da interventi di amminutamento del terreno (1/3 passaggi) fatti con erpice a dischi o con fresa; prima della semina il terreno viene livellato, affinato e liberato dalle erbe infestanti, in modo tale da garantire le migliori condizioni per lo sviluppo delle piante.

La semina è eseguita a mano o a macchina, utilizzando seminatrici preferibilmente pneumatiche, in ogni caso disponendo il seme in solchi, in quantità non inferiore a 60 Kg. per ettaro ed utilizzando esclusivamente l'ecotipo locale definito Fagiolo Bianco del Purgatorio di Gradoli, reperito in loco.

La Comunità Montana, fra le condizioni che pone alle aziende che vogliono aderire al programma, non ammette concimazioni chimiche per tutto il ciclo colturale, né il controllo chimico delle infestanti; la loro eliminazione viene ottenuta da interventi di sarchiatura nell'interfila e di zappet-

tature e rincalzatura lungo le file.

Anche in questo caso, quindi, il passaggio delle aziende da agricoltura convenzionale ad "Agricoltura Biologica" certificata ai sensi del Reg. CEE 2092/91 è auspicabile e non dovrebbe comportare per gli agricoltori particolari oneri o problemi.

La raccolta è effettuata con mietitrebbiatrice per cereali opportunamente adattata, ma è ancora diffusa la raccolta a mano.

Produzione e commercializzazione del prodotto

La produzione accertata nel 2000 è stata di circa 200 quintali, ottenuta su una superficie di circa 14 ettari e quindi con rese medie di 15 q./ha.

Le aziende interessate sono 34; hanno una superficie media aziendale che si aggira sui 4/5 ettari e sono a prevalente conduzione familiare.

Gran parte di queste aziende (30) sono associate alla Cantina Oleificio Sociale di Gradoli che si occupa della raccolta, pulitura, spietatura e confezionamento in sacchetti di 0,5 kg. che sono poi posti in vendita con la dicitura "Fagiolo del Purgatorio di Gradoli".

Vengono conservate dai produttori le quantità da riutilizzare per la semina e quella destinata all'autoconsumo familiare.

Il prodotto sul mercato presenta



caratteristiche omogenee; i prezzi di vendita, si attestano sulle 300.000 lire/q.le, con un "trend" stabile negli ultimi tre anni.

I principali mercati di destinazione sono quelli regionali (70%) e nazionali (30%); il canale distributivo più utilizzato è il dettaglio tradizionale (80%), seguito dalla vendita diretta degli agricoltori (20%).

Sul prodotto vengono svolte da parte della Comunità Montana azioni d'assistenza tecnica e di controllo sulle superfici e sulle produzioni, come pure interventi di inserzioni a mezzo stampa, azioni dirette presso i punti vendita, partecipazione a manifestazio-

ni popolari quali, come già detto, il Pranzo del Purgatorio organizzato dall'omonima confraternita.

Aspetti economici rilevati e prospettive di mercato

Il Fagiolo del Purgatorio di Gradoli vive, da qualche anno a questa parte, un rilancio della coltivazione grazie anche all'intervento messo in atto dalla Comunità Montana.

Tra le esigenze manifestate vi è quella di uno studio specifico finalizzato alla definizione delle aree vocate alla coltivazione e la creazione di un Consorzio di tutela e valorizzazione del prodotto.

Cece del Solco Dritto



Denominazione ed informazioni generali sul prodotto

Il Cece del Solco Dritto è una leguminosa da granella destinata al consumo alimentare fresco, è caratterizzato da semi lisci di colore bianchiccio con peso variabile da 250 a 350 mg., ed è attualmente coltivato in un'area

comprendente l'intero territorio dei seguenti Comuni: Valentano, Latera, Onano, Grotte di Castro, San Lorenzo Nuovo, Gradoli e parte del Comune di Acquapendente, limitatamente all'area di origine vulcanica.

Deve il suo nome ad una manifestazione della tradizione conta-

Il Cece (*Cicer arietinum*)

Il cece, così come la lenticchia, il pisello, la fava, il fagiolo, la soia ed il lupino, è una leguminosa da granella; si tratta di piante che l'uomo usa da millenni e che tuttora utilizza essendo importanti fonti di proteine e calorie.

Del cece non si hanno notizie certe circa l'origine botanica; si dà per certo comunque che i progenitori siano alcune forme selvatiche del genere *Cicer*; tra queste, secondo gli studiosi botanici, quelle più accreditate sono il *Cicer echinospermum*, ancora oggi presente nelle quercete e nelle formazioni steppiche dell'Anatolia, e *Cicer reticulatum*; è proprio dalla domesticazione di quest'ultima specie che dovrebbe aver avuto origine il *Cicer arietinum*.

L'origine geografica dovrebbe essere la Turchia a cui risalgono i primi reperti archeologici databili a 5000 anni fa.

Altre tracce di coltivazione rinvenute in Iraq sono riferibili all'età del bronzo, 3000 a.C. circa; ancora altre testimonianze sono state trovate nella Valle del Nilo tra il 1500 ed il 1100 a.C.

In Grecia il cece era consumato fin dai tempi di Omero ed era chiamato *Erebinthos* e *Krios*.

Orazio inoltre riporta che a Roma i ceci venivano mangiati fritti in olio, usanza ancora attuale in alcune regioni dell'Italia Meridionale.

In antichità al cece sono sempre state attribuite proprietà medicinali: far produrre molto latte alle lattanti; utile, tritato e mescolato con mele ed orzo, contro la rogna; con un'azione diuretica e contro i calcoli, etc.

Attualmente il cece, dopo soia e fagiolo, è la leguminosa più coltivata nel mondo; circa il 93% della produzione mondiale ricade in Asia dove è concentrata per i 4/5 in India e Pakistan.

Altre zone di coltivazione sono l'Africa (Etiopia, Tanzania, Marocco), Nord e Centro America (Messico) ed Europa, dove la Spagna è la maggior produttrice. In Italia la superficie si è ridotta dai 110 mila ettari nel 1950 agli attuali (stimati) 9 mila tanto che attualmente il nostro Paese è un grosso importatore.

Questa decadenza va attribuita a varie cause: basse rese, incostanza del prezzo di mercato, elevato costo colturale, difficoltà di reperimento della manodopera, ridotta richiesta dal mercato per le mutate abitudini alimentari.

In Italia viene coltivato soprattutto in Italia Meridionale (Puglia, Campania, Calabria, Molise, Sicilia).

dina del Comune di Valentano "La tiratura del solco dritto" che si svolge il 14 agosto di ogni anno nella piana sottostante il paese. Dalla riuscita di questa operazione, il solco più o meno dritto, sono tratti gli auspici sull'annata agraria e sul raccolto dell'anno successivo.

Pur vantando un'antica tradizione in queste zone, il Cece era infatti una delle poche fonti di proteine degli agricoltori, solo recentemente è ripresa la sua coltivazione grazie all'intervento della Comunità Montana.

Caratteristiche del prodotto e tecnica di coltivazione

Il Cece del Solco Dritto è ottenuto in queste zone con tecniche agricole tradizionali, senza l'uso dei prodotti chimici e diverse aziende (il 37%) praticano la coltivazione biologica ai sensi del Reg. CEE 2092/91.

L'area di coltivazione è caratterizzata da terreni di natura vulcanica, situati ad un'altitudine di 300-400 metri s.l.m., in un ambiente collinare caratterizzato da un clima temperato sub-litoraneo.

Tutti i terreni interessati, ad elevato contenuto di potassio e con scarsa presenza di calcio, conferiscono al Cece del Solco Dritto caratteristiche organolettiche superiori, con particolare riferimento a sapidità e tempi di cottura.

La preparazione del terreno è

effettuata con un'aratura a media profondità seguita da interventi di amminutamento del terreno (1/3 passaggi) con erpice a dischi e con fresa; prima della semina il terreno è livellato, affinato e liberato dalle erbe infestanti, in modo tale da garantire le migliori condizioni per lo sviluppo delle piantine.

La semina è eseguita con seminatrici opportunamente adattate, disponendo il seme in solchi in quantità non inferiore a 70 Kg. per ettaro ed utilizzando vecchie varietà locali e varietà più recenti,

principalmente a seme grosso e liscio.

Anche nel caso del Cece del Solco Dritto non sono effettuate concimazioni chimiche né

tantomeno operazioni di

diserbo chimico; le

tecniche di coltivazione non si discostano sostanzialmente da quelle seguite in passato.

La raccolta avviene, per la quasi totalità, con mietitrebbiatrici adattate e più raramente a mano.

Produzione e commercializzazione del prodotto

Le aziende produttrici sono attualmente 7 di cui 5 nel Comune di Valentano e 2 nel Comune di Acquapendente; la superficie interessata è di circa 9 ettari, per una produzione complessiva di circa 137 q., ed una resa di 15 q. per ettaro. La produzione ottenuta da agricoltura con-



venzionale è conferita, ad esclusione delle quantità necessarie per la semina dell'anno successivo, ad una struttura Cooperativa del territorio (Cantina Oleificio Sociale di Gradoli) mentre le produzioni provenienti da agricoltura biologica vengono commercializzate da un'Associazione di Agricoltori (Il Pugnalone di Acquapendente).

L'intera produzione è poi inviata al confezionamento in sacchetti di 0,5 kg. dopo essere stata sottoposta ad operazioni di pulitura e spietatura.

I principali mercati di destinazione sono quelli regionali (50%) e nazionali (40%); il canale distributivo più utilizzato è quello del dettaglio tradizionale (80%), seguito dalla vendita diretta degli agricoltori (20%).

Il prodotto sul mercato presenta caratteristiche omogenee; i prezzi di vendita, si attestano sulle 300.000 lire/q.le.

Sul prodotto vengono svolte da parte della Comunità Montana azioni d'assistenza tecnica e di

controllo sulle superfici e sulle produzioni, come pure interventi di inserzioni a mezzo stampa, azioni dirette presso i punti vendita unitamente agli altri prodotti tipici dell'Alta Tuscia.

La Pro Loco di Valentano è intenzionata ad organizzare entro breve termine una manifestazione promozionale del Cece del Solco Dritto in occasione della festa patronale durante la quale si svolge da alcuni anni una riuscita sagra denominata "Ceniamo insieme".

Aspetti economici rilevati e prospettive di mercato

Per questo prodotto non è ancora possibile stabilire eventuali prospettive di mercato.

Il suo sviluppo dipenderà anche dalla formulazione di un disciplinare di produzione, che sia in grado di definire le aree vocate, le caratteristiche qualitative del prodotto ed eventualmente la creazione di un Consorzio di tutela e valorizzazione del prodotto.

Farro del Pungolo d'Acquapendente



Denominazione ed informazioni generali sul prodotto

Il Farro del Pungolo d'Acquapendente è un prodotto alimentare simile al grano, da cui

si differenzia per la particolare caratteristica della sua granella che rimane vestita anche dopo la trebbiatura ("grano vestito").

Tradizionalmente il Farro ben si

Il Farro (*Triticum spp.*)

Il Farro è un frumento appartenente alla famiglia delle Graminacee; viene comunemente chiamato frumento "vestito" in quanto dopo la trebbiatura la cariosside (il seme) risulta ricoperto degli involucri protettivi (glume e glumette) che invece, nel caso del frumento comune, si staccano, da cui il nome frumento "nudo".

Il Farro, quindi, per essere utilizzato, necessita di un processo di pulitura (sfarratura o sfarinatura) per l'eliminazione delle glume e delle glumette; la sfarratura è un metodo antichissimo che consiste nel molire le spighe con una macina in pietra in modo da provocare la rottura ed il distacco delle varie parti.

Terminata questa fase si separano le paglie dalla semola; operazione anche questa lunga e laboriosa, ma necessaria, soprattutto per il consumo diretto.

Il farro si impiega per la preparazione di zuppe e minestre, con la semola o i chicchi interi, per la preparazione del pane, pasta o dolci.

Il farro, per la sua elevata digeribilità e contenuti in vitamine, è sempre più apprezzato per soddisfare le esigenze crescenti di un'alimentazione "sana" e "naturale".

In Italia si coltivano tre specie: Farro piccolo (*Triticum monococcum*), Farro medio (*Triticum dicoccum* Schluber) e Farro grande o spelta (*Triticum Spelta* L.); attualmente però sono quasi in disuso il Farro piccolo e quello spelta.

Si tratta di piante molto antiche: secondo alcuni reperti archeologici provenienti dalla Mesopotamia e dall'antico Egitto la coltivazione risalirebbe a circa 8000/7000 anni a.C.

La pianta ha avuto origine in Medio Oriente ed in particolare in Mesopotamia, Siria, Palestina (zona del Mar Morto) ed inoltre in Egitto; gradualmente si è poi diffusa anche in Asia Minore e nell'area del Mediterraneo.

Gli antichi popoli mediterranei utilizzavano il farro come primario prodotto alimentare per zuppe e focacce che integravano con carne, latte e derivati.

In Grecia il farro era noto fin dal III millennio a.C. In Europa la coltivazione si affermò risalendo a Nord (lungo il Danubio ed a Sud attraverso le isole del Mediterraneo).

Nell'età classica era conosciuto con il nome corno oliria o chondros (per la farina bianchissima). Di esso si hanno notizie in Erodoto (V secolo a.C.), Aristotele (IV secolo a.C.) e Galeno (II secolo d.C.).

In Italia si è affermato soprattutto nelle colonie greche della Magna Grecia e della Sicilia nel secolo IV a.C., diffondendosi rapidamente nell'intera Penisola.

Per parecchi secoli la coltura fu diffusamente praticata (Plinio chiama il farro "primus antiquis latio cibus"), poiché tale cereale costituiva la base della dieta degli antichi Romani.

Durante l'Impero Romano il farro era dato quale ricompensa agli eroi e come simbolo di onore e di gloria; fu anche utilizzato in riti di propiziazione soprattutto dalle Vestali.

Durante le annate di carestia, per sopperire alla penuria di cereali, necessari al vettovagliamento degli eserciti, il farro veniva importato dalle province d'oltralpe, soprattutto dalla Gallia, ove si producevano piante con cariossidi lucide e di maggiori dimensioni.

Attualmente è coltivato in alcune regioni del nord Europa (Belgio, Svizzera, Austria e Germania); in Italia la coltivazione è limitata ad alcune zone della dorsale appenninica, soprattutto in aree di alta collina o montagna.

adatta a comporre una minestra insieme alle lenticchie e, come tale, molte industrie alimentari stanno proponendo sul mercato un prodotto di questo tipo già preparato e pronto al consumo.

Al momento viene coltivato in un'area ristretta di circa 3-4 ettari da poche aziende della zona, tutte ubicate nel territorio del Comune di Acquapendente.

Ad essere coltivata è una varietà locale seminata da tempo memorabile; più recentemente sono state utilizzate alcune nuove varietà di provenienza diversa al fine di valutarne la resa e l'adattamento alle condizioni locali nonché le caratteristiche organolettiche.

Il prodotto che si ottiene localmente assume delle particolarità che sono dovute in primo luogo alle condizioni pedoclimatiche dell'area e alle tecniche di coltivazione che non prevedono apporto di prodotti chimici.

I terreni sui quali meglio si esalta questa coltura sono profondi, privi di scheletro, di media tessitura, a reazione neutra o subacida, di media permeabilità; ben si adattano, quindi, alle zone dove attualmente tale coltura è praticata, che si trovano a circa 450 metri s.l.m. e dove le precipitazioni si aggirano tra gli 800 ed i 900 mm di pioggia.

Caratteristiche del prodotto e tecnica di coltivazione

Nel dettaglio le tecniche di coltivazione prevedono un lavoro preparatorio, consistente in un'aratura a 30-40 cm di profondità e successivi interventi di erpicatura finalizzati all'eliminazione delle infestanti e alla creazione di un ideale letto di semina.

La semina, effettuata con seminatrici meccaniche normalmente utilizzate per i cereali, è piuttosto tardiva (dicembre-gennaio) e prevede un impiego di circa 200 kg. per ettaro di seme; vengono poi eseguiti successivi interventi meccanici (erpice strigliatore) per la lotta alle erbe infestanti.

La raccolta è effettuata con la mietitrebbia ed è tempestivamente seguita dal lavoro di ripulitura delle cariossidi, prima dell'avvio del prodotto al confezionamento.



Produzione e commercializzazione del prodotto

La produzione dell'ultimo anno ha raggiunto i 300 q. facendo registrare un forte incremento rispetto alle campagne precedenti a riprova della validità economica della coltura che attualmente genera un valore complessivo di oltre 110.000.000 di lire.

L'andamento dei prezzi è stabile e si attesta sulle 300.000/400.000 lire al quintale.

Attualmente tutto il prodotto viene confezionato, a cura della Comunità Montana, ed avviato alla vendita in sacchetti da 0,5 Kg con la dicitura "Farro del Pungolo".

Il principale mercato di destinazione del prodotto è quello regionale (90%) ed il canale distributivo principale è quello del dettaglio tradizionale (80%) e della vendita diretta da parte dell'agricoltore (20%).

Sul prodotto sono eseguite azioni di controllo da parte degli Enti di certificazione del biologico riconosciuti a livello nazionale.

Ulteriore azione di controllo è effettuata dalla Comunità Montana sulle superfici investite e sulle produzioni ottenute.

L'Ente montano si occupa inoltre di promuovere azioni dirette presso i punti vendita unitamente agli altri prodotti tipici dell'Alta Tuscia.

Aspetti economici rilevati e prospettive di mercato

Il Farro del Pungolo d'Acquapendente è ancora da considerare in una fase di sviluppo, per lo più legata alla tendenza da parte di alcuni ceti sociali ad un regime alimentare "salutistico" o "alternativo".

La redditività della coltura è certamente interessante, ma permangono alcune perplessità legate all'apprezzamento da parte di una cerchia più ampia di consumatori.

Asparago Verde di Canino



Denominazione ed informazioni generali sul prodotto

L'Asparago Verde di Canino è un ortaggio destinato al consumo alimentare fresco e surgelato, che viene prodotto in un'area ristretta

ni fa, in un proprio terreno, sperimentò degli asparagi destinati alla surgelazione.

I lusinghieri risultati indussero gli agricoltori locali a continuare questa esperienza sostituendo la

L'asparago (*Asparagus officinalis*)

L'asparago appartiene alla famiglia delle Liliacee; è una pianta che interessa sia l'orticoltura, per la produzione di turioni di asparago verdi e bianchi (*A. officinalis*, *A. tenuifolius*, *A. acitifolius*), che il florovivaismo, per la produzione di alcune fronde verdi da recidere (*A. plumosus*, *A. sprengeri*, *A. albus*).

In orticoltura è coltivato per la produzione di germogli (turioni) che prendono origine dalla zona superiore del rizoma (parte dell'apparato radicale).

L'origine geografica è incerta: alcuni studiosi indicano l'Asia occidentale, altri l'Europa; di certo si sa che la coltura è antichissima; testimonianze di ciò si hanno nelle pitture dell'Antico Egitto; da quest'area sembra che poi l'ortaggio si sia diffuso nel bacino del Mediterraneo per essere utilizzato dapprima per le proprietà medicamentose e terapeutiche e successivamente come pianta alimentare per le sue pregiate e particolari caratteristiche organolettiche.

Anche in Italia questa specie orticola ha radici molto antiche; su questo argomento ci sono due posizioni tra gli storici; la prima è quella di coloro che sostengono che la coltura dell'asparago risalgia al XV secolo; la seconda è quella della maggior parte degli studiosi che afferma che la coltivazione era in uso sin dal tempo degli antichi Romani.

In ogni caso le testimonianze certe risalgono al XVII secolo in cui si trovano tracce di coltivazioni di asparago nella Repubblica del Veneto e nel Piemonte.

Nel XVII secolo si ha un salto di qualità con l'immissione sul mercato dell'Asparago d'Olanda, una varietà eccellente di *A. officinalis*.

Attualmente la coltivazione in Italia è attuata soprattutto nelle regioni centro settentrionali: in Veneto, Emilia Romagna e Piemonte si concentra quasi il 70% della superficie ed il 60% della produzione.

Pur essendo soprattutto coltivato in pieno campo si sta assistendo ad un interesse sempre crescente per la protezione della coltura, soprattutto per esaltarne la precocità della produzione.

individuata in gran parte (90%) all'interno del Comune di Canino ed in misura minima nei Comuni di Tessennano, Arlena di Castro e Tuscania.

L'introduzione di questa coltura si deve ad una nota azienda agroalimentare che alcuni decen-

ni fa, in un proprio terreno, sperimentò degli asparagi destinati alla surgelazione.

I lusinghieri risultati indussero gli agricoltori locali a continuare questa esperienza sostituendo la varietà iniziale con un asparago più rispondente al consumo fresco.

Le caratteristiche qualitative che rendono peculiare il prodotto dipendono dal colore completamente verde brillante su tutto il gambo e da una commestibilità

eccelsa.

Per l'uniformità su tutta la parte edule e per l'assenza di scarto viene definito "mangiatutto"; presenta inoltre una considerevole precocità della maturazione rispetto ad asparagi coltivati in altre zone.

Negli appezzamenti in coltura protetta e riscaldati mediante l'utilizzo della geotermia (riscaldamento basale dei turioni attraverso manichette in cui passa acqua calda) si raccoglie già dal mese di gennaio, periodo in cui questa primizia è assente in quasi tutte le altre parti d'Italia.

Le caratteristiche organolettiche dell'asparago di Canino dipendono essenzialmente dalla tipologia dei terreni di tipo calcareo, d'origine vulcanica (con tessitura fine) e da un

ambiente caratterizzato da un clima mite e temperato (temperature medie invernali inferiori allo 0° solo in alcuni giorni nel periodo gennaio - febbraio ed in estate oscillanti dai 25° ai 32° C).

Caratteristiche del prodotto e tecnica di coltivazione

Il prodotto è un turione di medie/grandi dimensioni a portamento eretto, con apice sempre stretto e chiuso, di colore uniforme su tutto il gambo; per la conformità delle sue parti, non ha bisogno di essere incartato per coprire eventuali difetti anzi, pro-

prio per questo motivo, dalla grande distribuzione viene appositamente richiesto "nudo".

Le varietà più diffuse che vengono trapiantate sono l'UC157 e l'ATLAS, ibridi normalmente reperibili sul mercato e che vengono utilizzati anche in altre zone limitrofe come Montalto di Castro e Tarquinia, ma i cui risultati in questi casi sono nettamente diversi da un punto di vista organolettico.

Da ciò ne consegue che le caratteristiche peculiari dell'Asparago Verde di Canino derivano fondamentalmente dall'ambiente e dalle tecniche di coltivazione e forzatura messe in atto dagli agricoltori della zona.

In coltivazione forzata il riscaldamento basale avviene utilizzando acque geotermiche provenienti da falde affioranti soprattutto nella Piana denominata del "Paglieto"; la parte edule viene protetta in tannellini di polietilene.

L'irrigazione viene effettuata per aspersione o irrigazione a goccia e negli impianti protetti spesso si utilizza la stessa acqua geotermica che serve al riscaldamento.

Per i trattamenti antiparassitari è oramai prassi su tutto il comprensorio intervenire mediante "lotta guidata" e in alcuni casi si riscontrano aziende che hanno aderito al Regolamento 2078/92



per la “sensibile riduzione di concimi e fitofarmaci”.

La raccolta è effettuata interamente a mano e solo oggi vengono effettuate alcune prove con macchine agevolatrici. Il primo confezionamento avviene in azienda in cassetine di plastica, quindi in cooperativa viene effettuata la cernita finale e l’“ammazzamento”.

Produzione e commercializzazione del prodotto

La produzione accertata nell’ultima campagna agraria è stata di 13.200 q., ottenuti su una superficie di circa 153 ettari, di cui 30 in coltura protetta e riscaldata e 123 in pieno campo con rese quindi di 86 quintali per ettaro.

Le aziende interessate, a prevalente conduzione familiare, sono 100, associate in due strutture cooperative che si occupano fra l’altro della cernita finale e dell’immissione sul mercato del prodotto.

Quest’ultimo presenta caratteristiche abbastanza omogenee; il prezzo di vendita unitario è stato di £. 2.260 al Kg nell’anno 2000; il suo andamento è stato decrescente rispetto alle due annate precedenti che hanno fatto registrare valori di £.2.700 e £. 2.800 al Kg.

Per la primizia il prezzo si aggira invece sulle £. 6.000 al Kg.

Alla formazione del prezzo concorrono il calibro e l’uniformità del prodotto, il suo confezionamento e la collocazione come primizia o tardizia.

Il mercato è esclusivamente nazionale (100%) e la vendita

avviene sia attraverso il dettaglio tradizionale (40%) sia attraverso la grande distribuzione (40%); in misura minore attraverso l’industria (20%).

Sul prodotto risultano eseguite azioni di assistenza e di controllo di qualità da parte della direzione delle cooperative di concerto con i funzionari regionali e le aziende di certificazione della “grande distribuzione”; i controlli riguardano l’analisi dei residui sul prodotto ed il controllo di qualità delle caratteristiche organolettiche (colore, sapore ed odore).

Aspetti economici rilevati e prospettive di mercato

L’incidenza economica della coltura nella zona è interessante, poiché circa il 10% degli addetti nel Comune di Canino, è occupato direttamente o indirettamente in questa produzione.

Sono già esistenti attività di programmazione e di regolamentazione del prodotto, attraverso la predisposizione di piani produttivi annuali, ed azioni dirette con la partecipazione degli agricoltori sulle tecniche di lotta guidata e sul controllo della qualità. Ad oggi non esistono iniziative di promozione e commercializzazione del prodotto, in quanto il buon andamento del mercato non ne ha fatto sentire l’esigenza, ma si ritengono comunque auspicabili per il prossimo futuro.

Le prospettive di mercato appaiono buone, nonostante il trend dei prezzi di quest’ultimo anno abbia subito una leggera flessione.

Miele di Monte Rufeno



Denominazione ed informazioni generali sul prodotto

Il Miele di Monte Rufeno è un prodotto ottenuto da apiari siti all'interno della Riserva Naturale

“Miele millefiori” (bosco e sottobosco).

La Riserva Naturale di Monte Rufeno, istituita con L.R. n° 66 del 19.09.1983, fa parte del sistema

Il Miele

Il miele è una sostanza zuccherina prodotta dalle api a partire dal nettare dei fiori oppure dalla melata, sostanza escretata da alcuni insetti che succhiano la linfa delle piante.

Il nettare o la melata raccolti dalle api bottinatrici vengono portati nell'alveare dove sono sottoposti ad un processo di elaborazione che li trasforma in miele mediante l'eliminazione dell'acqua e l'aggiunta di sostanze provenienti dalle secrezioni ghiandolari delle api.

Le virtù del miele sono state riconosciute e decantate fin dall'antichità; citazioni storiche o mitologiche sono presenti già nei papiri degli antichi egizi; fino al 1700 è stato certamente il dolcificante più diffuso nel mondo, soppiantato solo dalla diffusione della canna da zucchero in America o dal meno costoso zucchero estratto dalla barbabietola.

Si possono ottenere molte varietà di miele che si differenziano tra loro per colore, sapore, consistenza, modalità di cristallizzazione, odore ed altre caratteristiche in funzione dell'ambiente climatico, di altitudine e, soprattutto, della ricchezza di specie vegetali fra cui “operano” le api. Per rendersi conto del valore del prezioso lavoro di questi indispensabili insetti si può sottolineare che per la produzione di un Kg. di miele sono necessarie circa 1.000 api per l'intero loro ciclo vitale e con una percorrenza in volo di circa 6 volte il giro del mondo!!

Il miele, oltre che un dolcificante, è anche un alimento: è composto infatti da glucosio e fruttosio che vengono assorbiti dal nostro organismo senza che l'apparato digerente debba compiere alcuno sforzo per l'assimilazione; sono inoltre presenti numerose vitamine e fattori di crescita; è ricco infatti in sali minerali, fattori ormonali, antibiotici naturali, amminoacidi essenziali e proteine.

E' quindi un alimento poliedrico che svolge una generale benefica azione sull'organismo (vie respiratorie, apparato circolatorio, apparato intestinale, etc.).

di Monte Rufeno ed è stato classificato dall'Istituto Nazionale di Apicoltura di Bologna come

delle aree protette del Lazio e si estende su 2.890 ettari, nel territorio del Comune di

Acquapendente, al confine con Umbria e Toscana.

Quest'area di interesse naturalistico è caratterizzata da una notevole superficie boscata che occupa rilievi collinari dolci.

Al suo interno sono presenti vecchi casali un tempo abitati ed oggi testimonianza di un'antica tradizione architettonica; alcuni di questi sono stati ristrutturati in seguito all'istituzione dell'area protetta e sono ora utilizzati come strutture ricettive e come musei.

Visto il raggio di azione delle api, merita descrivere anche l'ambiente che circonda la Riserva Naturale di Monte Rufeno, in quanto anch'esso visitato dagli insetti durante i loro voli in cerca di nettare.

Questo ambiente è caratterizzato, per la maggior parte, da prati e pascoli dove abbondano varie specie di trifoglio (Alessandrino, Repens, Pratense), altre a sulla, composite varie, graminacee spontanee ed altre specie tipiche di questi ambienti.

Le poche zone coltivate sono occupate da graminacee (grano duro, tenero ed orzo) e da erbai (medica e trifoglio).

Caratteristiche del prodotto e tecnica di produzione

Gli alveari dai quali si produce il Miele di Monte Rufeno si trovano posizionati all'interno della Riserva Naturale o in zone di con-

fine.

La distanza da grandi vie di comunicazione, da insediamenti industriali e da grossi centri urbani rende il miele Monte Rufeno privo, al contrario di molti altri mieli, di agenti inquinanti come metalli pesanti (es. piombo), idrocarburi, anidride solforica, ossidi di azoto, etc.

La sensibilità delle api alla qualità dell'aria è uno dei motivi per cui molti ricercatori utilizzano le api come indicatori sulla qualità dell'aria di un comprensorio.

Il Miele di Monte Rufeno si è classificato al 5° posto nel concorso svoltosi ad Almodovar (Portogallo) nel dicembre

del 1995 denominato "De Mel do

Sul da Europa" ed

ha conseguito l'attestato di qualità per le caratteristiche organolettiche al

premio "R. Franci" svoltosi a

Montalcino (SI) nel settembre del 1997.

Le fasi di lavorazione prevedono:
 - estrazione: l'estrazione del miele consta di due fasi distinte ovvero la disopercolatura e la centrifugazione dei favi; la prima viene effettuata solo su favi percolati per una superficie non inferiore all'80% al fine di garantire un basso tasso d'umidità del miele. La centrifugazione è l'operazione mediante la quale i favi vengono disposti nella centrifuga per l'estrazione del miele. In questa fase



di lavorazione il miele non subisce trattamenti termici superiori a 35°C.

- scolatura: attraverso questa fase viene effettuata la scolatura della cera degli opercoli caduti sulla griglia interna dal tavolo disopercolatore;

- filtrazione: attraverso questa fase si procede all'eliminazione delle impurità, tramite filtrazione e decantazione del prodotto; viene utilizzata la sola filtrazione statica;

- stoccaggio: lo stoccaggio del miele, per la parte non destinata all'immediato confezionamento, viene effettuato in recipienti di acciaio inox e in locali asciutti;

- riscaldamento: il riscaldamento del miele si rende necessario per fluidificare e rendere compatta la massa indurita; la temperatura non supera i 45°C;

- maturazione: tale fase può durare da 15 a 30 giorni, in relazione al tipo e alla qualità del miele presente nei maturatori.

- confezionamento: avviene esclusivamente in contenitori di vetro, terracotta o ceramica atossica e contenitori monouso, con esclusione di contenitori di plastica. Per il Miele di Monte Rufeno non viene praticata la tecnica della pastorizzazione e della sterilizzazione.

Produzione e commercializzazione del prodotto

Il miele è prodotto da due apicoltori in aziende di tipo familiare e dalla Coop. Elce di Acquapendente che nel 2000 hanno ottenuto 45 q. di prodotto, triplicando quasi il quantitativo

rispetto al 1995.

Esiste una certa omogeneità qualitativa della produzione, grazie anche ai controlli effettuati sulla materia prima, sul processo e sul prodotto finito, dalle ASL di competenza per territorio.

Il principale mercato di destinazione è la Regione (60%); il resto del prodotto è diretto ai mercati nazionali (35%) e solo in minima parte a quelli esteri (5%).

I principali canali distributivi sono il dettaglio tradizionale (40%) e la grande distribuzione (35%).

Sul prodotto viene effettuata un'attività di promozione attraverso azioni dirette presso i punti di vendita e la partecipazione a manifestazioni fieristiche.

Non sono previste invece attività di assistenza tecnica né di programmazione e/o di regolamentazione dell'offerta data la limitata capacità produttiva.

Aspetti economici rilevati e prospettive di mercato

I prezzi del prodotto sono in "trend" crescente dal 1995, essendo passati da 6.000 lire/kg. alle 6.700/kg. del 1999; tra i criteri che concorrono alla formazione dei prezzi ci sono la qualità del prodotto (legato alle specie bottinaie delle api e all'assenza di fonti inquinanti), i costi di confezionamento e di lavorazione del miele ed il rinnovo delle famiglie di api.

Le prospettive di mercato appaiono buone, soprattutto se verrà avviata una campagna di promozione e valorizzazione del prodotto.

Pomodoro "Scatolone" di Bolsena



Denominazione ed informazioni generali sul prodotto

Il Pomodoro Scatolone di Bolsena è un ortaggio destinato al consumo alimentare fresco, prodotto in un'area ristretta individuata all'interno del Comune di Bolsena ma che dà

po del tessuto placentare della bacca, cosicché all'interno delle logge si manifesta una piccola cavità tra mesocarpo ed endocarpo.

E' unanimemente riconosciuto come il miglior pomodoro da mensa della zona, ed è quindi preferito di

Il pomodoro (*Lycopersicon esculentum* Mill.)

La storia della coltivazione del pomodoro da mensa è relativamente recente ed ha inizio, nel nostro Paese, intorno al XVI secolo; all'inizio la pianta veniva coltivata esclusivamente per scopi ornamentali ma proprio in quel periodo vengono fatti i primi esperimenti di coltivazione a fini alimentari.

Nel 1544 infatti il Mattioli segnalava la presenza di una specie che produceva frutti schiacciati e segmentati (costoluti), prima verdi e poi giallo oro, che potevano essere mangiati con olio, sale e pepe.

Nel 1548 sempre Mattioli, in una edizione del Dioscoride pubblicata a Venezia, tornava a parlare di una specie, affine alla melanzana, che produce frutti "schiacciati come le mele rosse e fatti a spicchi di colore prima verde e come sono maturi di colore oro...".

Le notizie sul consumo di questo prodotto aumentano sempre di più nei secoli XVI e XVII anche se si riteneva ancora che questo non avesse particolari pregi alimentari; il Durante nel suo Herbario Nuovo scrive che i frutti "rigidi ... mangiansi con pepe, sale ed olio, ma danno poco e cattivo nutrimento".

Fino a tutto il XVIII i pregiudizi sul pomodoro rimangono attuali; la sua definitiva affermazione può farsi risalire alla fine del 1700 ed agli inizi del 1800 allorché la coltivazione della specie per la produzione di bacche fu avviata su vaste superfici in Italia e quasi contemporaneamente in altre parti del mondo.

Fino alla prima metà del XIX secolo i frutti di pomodoro furono destinati esclusivamente al consumo fresco; solo successivamente furono individuate forme di utilizzazione alternative, suggerite dalla relativa facilità di lavorazione delle bacche, prima a carattere familiare e poi successivamente artigianale ed industriale.

ottimi risultati in tutte le zone prospicienti il lago.

Deve il suo nome al ridotto svilup-

gran lunga a tutte le altre varietà.

Per molti anni, è stato l'unico pomodoro coltivato nell'area e la

sua origine (1948-'50) è fatta risalire ad una mutazione di un tipo locale, mentre altri ritengono che sia stato un orticoltore bolsenese ad importarne i semi.

Sta di fatto che, qualunque sia la sua origine, lo Scatolone presenta caratteristiche agronomiche, biologiche ed organolettiche uniche che lo differenziano da tutte le altre, tant'è che la stessa Regione Lazio ha inserito il Pomodoro Scatolone di Bolsena fra le varietà a rischio di erosione genetica nel piano di sviluppo rurale 2000-2006 (azione F9 della Misura 3.1.), prevedendo forme di incentivazione per mantenerne e diffonderne la coltivazione.

Oltre all'unicità varietale, (le piantine vengono ottenute esclusivamente da vivaisti locali che selezionano i semi) le caratteristiche del prodotto sono date anche dalle condizioni climatiche e pedologiche della zona che risultano uniche ed irripetibili poiché coniugano insieme microclima, esposizione e tipologia del terreno.

Il clima è, infatti, reso favorevole oltre che dall'esposizione a sud delle aree di coltivazione, dall'azione mitigatrice esercitata dal lago, e i terreni ove si coltiva il pomodoro sono quelli compresi lungo la fascia costiera del lago fino a Gradoli.

Si tratta di terreni alluvionali-vulcanici, freschi, profondi, di medio impasto e a reazione sub-acida

(pH=6,5-6,8) con buone proprietà chimico-fisiche, totalmente irrigui ed ideali per la coltivazione del pomodoro.

Caratteristiche del prodotto e tecnica di coltivazione

La pianta è a sviluppo indeterminato. Le bacche, raccolte a verde e destinate al consumo fresco, sono di forma globosa, costolute e dal punto di vista organolettico sono eccellenti, con un sapore gradevole ed armonico dovuto ad un equilibrato contenuto in zuccheri e acidi.

La coltura dello Scatolone è effettuata da un gran numero di aziende ortive, dirette coltivatrici, di piccole dimensioni, che producono

esclusivamente per il mercato locale ove questa varietà è riconosciuta ed apprezzata.

Il seme non è in commercio, ma è prodotto direttamente dagli agricoltori e considerando il numero delle piantine vendute dai vivaisti e/o ortolani (circa 100.000) si può stimare la superficie messa a coltura e le relative produzioni.

Assumendo come densità di semina quella di 25.000 p/ha (da 20.000 a 33.000 p/ha) e come resa quella di 800 q./ha, risultano finalizzati alla produzione di Scatolone circa 4 ettari, pur sapendo che una minima parte delle piantine viene venduta al di fuori del territorio del lago (Orvieto e bassa Toscana ove questo tipo di pomodoro è cono-



sciuto ed apprezzato).

Il metodo di ottenimento del prodotto è di tipo tradizionale.

Da alcuni anni sono in corso delle prove sperimentali su piccole parcelle al fine di migliorare la qualità e la resistenza del Pomodoro Scatolone; tali prove sono condotte in collaborazione fra la Facoltà di Scienze Agrarie dell'Università della Toscana, alcuni tecnici locali, un gruppo d'agricoltori della zona interessati al rilancio di questa produzione locale ed il Comune di Bolsena.

L'intervento è volto ad arrestare il processo di degenerazione genetica, a limitare la presenza di virus trasmissibili per seme, a migliorare le caratteristiche e gli aspetti sanitari dello Scatolone.

Produzione e commercializzazione del prodotto

Nel periodo di maggior sviluppo della coltura, intorno agli anni '70, si stima che risultassero investiti nel Comune di Bolsena fra i 15 ed i 20 ettari di Pomodoro Scatolone.

In seguito si è avuto un lento ma costante declino, che ha fatto registrare un investimento di circa 5-6 ettari nel 1991, con una produzione di circa 400-500 t.

Attualmente si presume che le superfici investite a Scatolone siano ulteriormente calate, mentre è ancora molto forte la richiesta di piantine da parte dei privati in un'area che arriva anche nella bassa Toscana ed in Umbria.

La produzione stimata nel 2000 è stata di circa 3.200 quintali, ottenuta su una superficie di circa 4 ettari, e quindi con rese di 800 q./ha.

Gli orticoltori che coltivano lo Scatolone a fini commerciali sono 15 e determinano l'offerta di merca-

to, mentre sono numerosissimi i privati che mantengono questa varietà di pomodoro nell'orto di famiglia.

Aspetti economici rilevati e prospettive di mercato

Il prodotto collocato sul mercato non presenta, attualmente, caratteristiche omogenee. Nelle vendite dirette al pubblico si spuntano anche le 1.700 lire/Kg., altrimenti il prezzo all'ingrosso si attesta sulle 1.000 lire/Kg..

Nel complesso i prezzi mostrano un andamento stabile, che lascia ben sperare per il futuro di questa coltura nella zona.

Già agli inizi del secolo, lungo le rive del Lago di Bolsena si sono andate affermando le colture ortive come testimoniato dallo svolgimento di fiere e mostre dedicate ai prodotti ortivi (Toscana Agricola N°6-7 del 1931). Tale consuetudine venuta meno nel dopoguerra è stata ripristinata agli inizi degli anni '90 dal Comitato Ortofrutticolo che in collaborazione con Comune e Provincia ha dato vita a 5 edizioni di una mostra dei prodotti ortofrutticoli locali che si svolgeva nella piazza antistante al porto e richiamava un gran numero di agricoltori e visitatori.

Dal 1996 però, per motivi organizzativi, la manifestazione non ha più avuto luogo né risultano altre iniziative volte alla diffusione e/o valorizzazione del prodotto.

Per lo Scatolone attualmente si riscontrano solo interventi agronomici o scientifici, nonché una copiosa documentazione e alcune pubblicazioni in merito.

Coregone del Lago di Bolsena



Denominazione ed informazioni generali sul prodotto

Il Coregone del Lago di Bolsena è la specie ittica più diffusa nel lago omonimo e rappresenta quasi il 50% di tutto il pescato.

Non è specie autoctona, ma è stata immessa agli inizi del secolo dai laghi dell'Italia settentrionale.

Caratteristiche del prodotto e tecnica di allevamento

Il Coregone è un salmonide che predilige acque fredde, ha corpo affusolato e leggermente compresso lateralmente; squame circolari grandi, bocca piccola e terminale, colorazione argentea, leggermente verdastria sul dorso e bianca sul ventre.

Il Coregone (*Coregonus macrophthalmus*)

Il Coregone, che vive nelle acque dolci del lago, è detto anche Lavarello. Presenta un corpo slanciato, schiacciato, protetto da grosse squame cicloidi, con una testa piccola dalla bocca leggermente obliqua. Ha una colorazione argentea sul dorso con riflessi, che variano a seconda dell'ambiente, dal grigio - verdastro al grigio - azzurrino, più argenteo sui fianchi, è quasi biancastro sul ventre.

Il Coregone raggiunge la maturità sessuale verso i 2 anni di vita, depone circa alcune migliaia di uova e raggiunge una lunghezza massima di 50 cm. Si pesca quando sale in superficie, la stagione migliore è durante la primavera e l'autunno. Di norma la pesca dei Coregoni è praticata dai pescatori di professione che nel tardo pomeriggio calano sul fondo reti volanti da recuperare all'alba.

Si è adattata benissimo nelle acque del Lago di Bolsena, ove la profondità garantisce anche nei mesi estivi una bassa temperatura e una buona ossigenazione.

La sua affermazione si deve inoltre alla grande disponibilità di alimenti, fornita dal plancton e alla notevole diminuzione dei predatori come il luccio.

Condizioni ottimali, da un punto di vista ambientale, hanno favorito l'insediamento e la diffusione di questa specie (mix ottimale fra temperature, ossigenazione delle acque e profondità), nonostante i lunghi tempi di ricambio del lago e la sua latitudine.

Può raggiungere la lunghezza di 80 cm. e il peso di 4 Kg.

Vive in acque pulite e fredde, a 70-80 metri di profondità, ed ha tempi di crescita molto rapidi rispetto ad altri pesci poiché raggiunge i 20 cm. e la maturità sessuale anche in un anno.

Si riproduce tra dicembre e gennaio, e depone circa 40.000 uova gelatinose per Kg. di peso vivo avvicinandosi a terra, in preferenza alle coste delle isole Martana e Bisentina.

Produzione e commercializzazione del prodotto

La quantità pescata nel 1998 è stata di circa 1.031 quintali, ottenuta su una superficie di 113 Km². e dove

esercitano 157 pescatori professionisti, dei quali però solo una parte pratica la pesca in modo prevalente e continuativo. Di questi 61 sono di Bolsena, 64 di Marta, 10 di Capodimonte ed i restanti degli altri Comuni circunlacuali. Il dato sulla quantità pescata, precedentemente riportato, è quello pubblicato dalla Camera di Commercio di Viterbo. Tale dato risulta estremamente basso come pure quello riferito all'intero pescato del lago che ammonterebbe a 2.320 q. per un valore pari a £ 1.225.485.000.

Considerando che i pescatori professionali muniti di licenza risultano circa 160 e che anche una buona parte di questi esercitano in modo parziale e temporaneo, purtuttavia il risultato economico che ne risulta non sarebbe tale da giustificare un impegno

lavorativo per cui è verosimile che il sistema di rilevazione dei dati citati sia fortemente approssimato per difetto.

Alla stessa conclusione sono pervenuti gli autori di una ricerca realizzata dall'Università della Tuscia per conto della Provincia di Viterbo intitolata "Rapporto sull'attività di pesca del Lago di Bolsena", nella quale, anche se con sistema deduttivo, il pescato è stimato in quantitativi più che doppi rispetto a quelli precedentemente riportati.

Il prodotto collocato sul mercato non presenta caratteristiche omogenee; esiste, infatti, una forte oscillazione del prezzo durante l'anno in

funzione del periodo e della pressione di pesca esercitata dai professionisti (a volte il prezzo crolla oltre il 60%).

Nel 2000 il prezzo unitario è stato mediamente di 8.000 lire anche se negli ultimi due anni ha fatto registrare un incremento di circa il 20%.

Le operazioni di controllo riguardano il monitoraggio sullo stato delle acque del bacino (è, infatti, in funzione un depuratore che tratta gli scarichi dei centri urbani del bacino idrografico), ed il rispetto del calendario di pesca e del fermo biologico.

L'attività di promozione del prodotto prevede una Sagra del Pesce che si effettua da molti anni lungo il porto turistico di Bolsena e consiste nella degustazione di pesce, sia di mare sia di lago, fritto in una padella di grandi dimensioni.



Aspetti economici rilevati e prospettive di mercato

La pesca ha sempre rappresentato una delle maggiori fonti di reddito del territorio bolsenese,

anche se negli ultimi decenni il peso relativo del settore è andato decrescendo (come pure il numero degli addetti).

Le esigenze riguardano, in questo senso, una valorizzazione di questa produzione ed una campagna promozionale da sviluppare soprattutto in concomitanza di manifestazioni nelle quali poter far apprezzare a livello alimentare il prodotto stesso (fiere, sagre, ecc.).

Marroni di Latera



Denominazione ed informazioni generali sul prodotto.

Il castagno è un grande albero della famiglia delle Fagacee ed il suo nome deriva dal greco *kàstanon* divenuto poi in latino *castanea*.

ne di circa 500 m. e con alture che superano i 600 m. costituisce un habitat ideale per questo tipo di pianta che è presente in più di una varietà; i boschi di tale essenza forniscono sia legno da lavoro che frutti, di cui il più apprezzato

Il Castagno (*Castanea Sativa*)

L'origine del castagno si può far risalire ad oltre 60 milioni di anni fa, all'Era Cenozoica del periodo Terziario. Il genere "castanea" nel Miocene era diffuso in gran parte d'Europa come testimoniato dai ritrovamenti fossili di foglie, tronchi e frutti. Nell'ultima epoca glaciale, il castagno subì una notevole regressione e solo a seguito delle mutate condizioni climatiche, vi fu una nuova espansione di questa pianta.

La coltivazione fu introdotta nel bacino del mediterraneo probabilmente dall'Asia Minore ed in epoca successiva i Romani lo diffusero al di fuori dell'areale naturale esportandolo fino in Germania ed anche nella Svezia meridionale. Attualmente in Italia è presente in tutte le regioni, dalle isole alle aree prealpine con una distribuzione altimetrica molto ampia che va dai 300 ad oltre i 1.000 metri. È pianta longeva e secolare, può raggiungere anche i mille anni di età ed altezze di oltre 30 metri. Il suo legname duro e compatto è usato per le costruzioni e per il riscaldamento, ma trova impiego anche nella chimica per l'estrazione del tannino, sostanza utilizzata nella concia delle pelli e nella cosmesi (tinta per capelli). Ha sempre avuto un ruolo fondamentale nell'economia delle aree montane, tanto che il castagno veniva chiamato "l'albero del pane" e la castagna "il pane dei poveri".

Le varietà coltivate in Italia sono oltre trecento, ma per la produzione dei frutti, il marrone risulta essere il più apprezzato e nella zona del Mugello, questo tipo di castagna ha ottenuto nel 1996 il riconoscimento IGP da parte della Comunità Europea.

Attualmente la produzione mondiale di castagne e marroni è pari a circa mezzo milione di tonnellate e proviene per la gran parte dall'Asia e dall'Europa. L'Italia concorre a questo risultato con circa il 15% e risulta essere il maggiore produttore europeo seguito da Spagna, Portogallo e Grecia. A livello nazionale, la coltivazione del castagno da frutto è concentrata soprattutto in Campania, Lazio, Calabria, Piemonte e Toscana e circa il 30% è destinato al consumo fresco, il 40% all'essiccazione ed il restante 30% all'industria di trasformazione e dolciaria.

Il territorio del Comune di Latera che si estende ad ovest del bacino del Lago di Bolsena ad un'altitudi-

e diffuso è il Marrone di Latera.

La presenza e la coltivazione del castagno nell'areale risale a tempi

remoti tanto che i Farnese, duchi di Latera, ne proibirono esplicitamente il taglio prevedendo per il trasgressore un'ammenda di uno scudo d'oro per ogni pianta abbattuta.

Altre testimonianze storiche a riprova della diffusione del castagno nella zona ci pervengono dagli Statuti del Comune di Gradoli del 1300.

Gradoli, durante il Medioevo, condivideva lo stesso destino degli altri paesi della Valdilago (Bolsena, S. Lorenzo Vecchio e Latera) e questi documenti costituiscono un eloquente spaccato dell'economia agricola del tempo di tutta la zona. Dai frammenti degli Statuti, ritrovati in epoca recente presso l'archivio comunale di Valentano, si evince l'importanza che i boschi di castagno avevano nella vita della collettività tanto che veniva fatto divieto di vendere al di fuori della municipalità pali tutori di tale essenza per sorreggere la vigna; come pure era soggetta a controllo la cessione di rami flessibili di castagno destinati alla realizzazione di cerchi in legno per serrare le doghe di botti, barili, bigonce e tini.

Oltre a questi provvedimenti protezionistici di natura economica, volti a tutelare l'attività vitivinicola della zona garantendo un'utilizzazione in loco dei prodotti boschivi, negli Statuti, in una successiva rubrica, sono riportate le prescrizioni cui dovevano attenersi i contadini nel praticare la bruciatura ovvero il divieto di intraprenderla in determinati periodi dell'anno e l'obbligo di tirare almeno cinque solchi ai bordi di terreni attigui coltivati a vigna e a castagneti onde preser-

varli da eventuali incendi.

L'importanza del castagno non è legata però alla sola utilizzazione del legname, ma anche e soprattutto alla produzione di marroni, che nel corso dei secoli hanno garantito la sopravvivenza alimentare specie in casi di carestia e pestilenze. I boschi di Latera e dintorni sono anche stati rifugio di briganti e di quanti, per ragioni di diversa natura, decidevano di darsi alla macchia; per loro i boschi costituivano una barriera naturale di protezione ma al tempo stesso una fonte di sopravvivenza.

La castagna infatti è caratterizzata da un altissimo contenuto di amidi, un discreto quantitativo di zuccheri; 100 g. di prodotto commestibile forniscono un apporto di 200 calorie oltre a vitamine, potassio, calcio, fosforo e magnesio.

Dal 1985 nel paese di Latera, ogni anno, l'ultimo fine settimana di ottobre, si celebra la sagra della castagna promossa dalla locale pro-loco, da altre associazioni e dall'Amministrazione Comunale per celebrare il saporito frutto autunnale. Durante la manifestazione, che prevede anche incontri culturali e dibattiti tecnici, è possibile degustare i marroni nelle tipiche ricette locali accompagnati da un ottimo mosto o vino.

Caratteristiche del prodotto e tecniche di coltivazione

Il Marrone di Latera deve le sue peculiari caratteristiche alla natura vulcanica dei terreni nonché alla loro particolare esposizione geografica. Questi risultano infatti freschi, sciolti, di buona fertilità e poco calcarei, situati in una fascia altimetrica fra la collina e la mon-

tagna, ma caratterizzati da clima mite di tipo temperato - sublitoraneo.

L'unicità dei castagneti di Latera è data quindi sia dalla natura del terreno ma soprattutto dalla loro esposizione verso ponente e dalla loro localizzazione sul versante interno della Caldera omonima. I boschi dei Comuni limitrofi invece, degradando verso il Lago di Bolsena, sono interessati da venti provenienti da altri quadranti, con ovvie influenze sul microclima.

I Marroni di Latera derivano dal clone "fiorentino" che ha analogo portamento e caratteristiche ma origina frutti normalmente di pezzatura più piccola.

La tipicità deriva quindi dal complesso di eccezionali condizioni ambientali che questa varietà ha trovato e che hanno favorito lo sviluppo e l'accrescimento dei frutti.

Questi castagni così longevi e vigorosi non abbisognano di cure colturali da parte degli agricoltori se non limitatamente al controllo del sottobosco e solo in qualche caso di potature e/o spalcaturre; pertanto non sono previste né lavorazioni del terreno e tantomeno impiego di prodotti fitosanitari.

La raccolta avviene in ottobre e la si effettua raccogliendo manualmente il frutto (seme)

caduto al suolo in seguito all'apertura spontanea del riccio, solo in una minima percentuale dei casi è necessario un intervento artificiale per estrarre la castagna.

All'interno di ogni riccio possono alloggiare anche due o tre semi e questo è funzione non solo della caratteristica varietale, ma anche dall'andamento climatico, più o meno favorevole nei momenti della fecondazione e dell'allegagione. Ogni marrone è rivestito da una buccia liscia e coriacea di colore marrone chiaro con striature longitudinali più scure ed ha una buona pezzatura

il che rende il prodotto, unitamente alle buone caratteristiche organolettiche, molto ricercato dal mercato per la buona commerciabilità.



Produzione e commercializzazione del prodotto

Fino a qualche decennio fa, la produzione di Marroni a Latera era notevole, considerando che contribuiva in modo determinante sia ad integrare i redditi che l'alimentazione delle popolazioni locali. Con il passare degli anni però gran parte dei castagneti da frutto sono stati abbandonati e purtroppo oggi una porzione consistente del patrimonio boschivo a castagna necessiterebbe di un sostanziale intervento di recupero e rivitalizzazione.

In questo senso le amministrazioni pubbliche (Comune e Comunità Montana) si stanno attivando per promuovere azioni di sensibilizzazione nei confronti di soggetti privati, al fine di riconvertire impianti non più produttivi utilizzando i finanziamenti previsti messi a disposizione dal Piano di Sviluppo Rurale del Lazio.

Nel 2000 il raccolto di marroni commercializzato è stato di circa 150 q. a cui va aggiunto il quantitativo destinato all'autoconsumo.

La produzione è realizzata su una superficie di 11 ha. e coinvolge, anche se marginalmente, circa 30 piccoli imprenditori agricoli. Il prezzo medio di vendita è stato di £ 2.500 al chilogrammo.

Aspetti economici rilevanti e prospettive di mercato

Le quantità prodotte risultano

oggi talmente esigue da scoraggiare qualsivoglia forma di valorizzazione, anche se potenzialmente la superficie boscata a marroni o più in generale a castagno è tale da prefigurare in futuro una significativa opportunità di sviluppo per l'area, a condizione che si recuperino e/o riconvertano quei boschi attualmente sfruttati solo per il legname.

Il Marrone di Latera è apprezzato per le sue qualità organolettiche in tutta la zona circostante ed ha un piccolo mercato locale ormai consolidato.

Al momento non esistono né impianti di confezionamento né di trattamento o di trasformazione, ma nel prossimo futuro l'ipotesi di conservazione a fini alimentari, unitamente a quella di altri prodotti agricoli, potrebbe diventare realistica.

Gli Olii d'oliva dell'Alta Tuscia

Denominazione ed informazioni generali sui prodotti

La coltivazione dell'olivo ha una tradizione secolare nella zona, e, fino a trenta - quaranta anni fa, essa costituiva una delle principa-

ed i Comuni di Gradoli e Bolsena fino al confine con la Toscana.

A Canino, nella prima settimana di dicembre, si svolge l'annuale mostra dell'olio tipico locale.

L'olio di oliva

L'olio d'oliva è il prodotto ottenuto dalla lavorazione (spremitura) del frutto della pianta di ulivo (drupa) senza aggiunta di sostanze estranee e di oli di altra natura.

La coltivazione degli ulivi ebbe origine 6000 anni fa nel margine orientale del Mediterraneo; la pianta però, originariamente poco produttiva e ricca di spine, fu resa fruttifera da Siriaci e Palestinesi.

Quindi, pur essendo considerata pianta mediterranea, l'ulivo è originario dell'Asia Minore; da qui giunse in Egitto per poi arrivare in Grecia.

L'olio, ritenuto sacro dai Greci, veniva usato in cucina, in farmacopea e nelle cerimonie religiose.

L'espansione dell'olio nel Mediterraneo raggiunse il suo culmine quando fu introdotto prima in Spagna (1000 a.C.) e successivamente in Italia dove i Romani iniziarono a usarne molto per condire i loro alimenti.

Attualmente l'olio ha un importante ruolo nell'alimentazione moderna grazie al contenuto e alle caratteristiche dei lipidi (grassi) i quali svolgono funzioni fondamentali nell'organismo umano.

li fonti di reddito per le popolazioni locali.

In questo senso il prodotto di maggiore importanza è l'Olio DOP di Canino, prodotto in un'area delimitata geograficamente dall'intero territorio dei Comuni di Arlena di Castro, Canino, Cellere, Farnese, Ischia di Castro, ed in parte dai Comuni di Tuscania e Montalto di Castro.

Fuori dalla zona di produzione del Canino DOP ma all'interno del GAL, ritroviamo, invece, l'Olio "Alta Tuscia", prodotto in un'area compresa tra il Lago di Bolsena

Olio extra vergine di oliva di Canino

L'Olio extra vergine di oliva di Canino deve essere ottenuto, secondo il Disciplinare di Produzione, approvato per il riconoscimento della Denominazione di Origine Protetta, dalle varietà Caninese e cloni derivati, Leccino, Pendolino, Maurino e Frantoio, presenti da sole o congiuntamente negli oliveti fino al 100%; possono, altresì, concorrere altre varietà presenti negli oliveti in misura non superiore al 5%.

I caratteri della cultivar

Caninese riguardano l'elevata vigoria, il portamento assurgente, la chioma voluminosa a media densità, i rami a frutto lunghi con scarsa ramificazione, gli internodi lunghi, le foglie di dimensioni medie, lanceolate, piuttosto lunghe, di colore verde cupo nella pagina superiore.

L'entrata in produzione delle piante è mediamente precoce.

La drupa, di piccole dimensioni (1-1,5 gr), è di forma ovoidale appuntita con apice mucronato, mentre il colore dei frutti dal verde intenso al nero opaco è in funzione anche dello stato fenologico.

La resa in olio è intermedia con inolizione medio-precoce e scolare; il periodo ottimale di raccolta è intorno a metà novembre - inizio dicembre, eseguita manualmente o agevolata con mezzi meccanici.

L'Olio di Canino ha, tra le sue caratteristiche organolettiche peculiari, l'aroma d'oliva piuttosto marcato, il sapore pieno con retrogusto tendente all'amarognolo piccante, il colore verde smeraldo con riflessi dorati, un'acidità massima dello 0,5% (espressa in acido oleico, in peso).

Questo prodotto è ottenuto dalle olive coltivate sulla fascia collinare compresa tra i 250 ed i 450 metri s.l.m. I terreni poggiano su

tufi di varia natura e consistenza, risultano di tessitura sciolta ed incoerente, profondi, a reazione subacida, a basso contenuto di sostanza organica, calcare e fosfati, ed elevata dotazione potassica.

Il clima della zona è quello mediterraneo tipico, modificato solo parzialmente nei valori termici a causa della distanza dal mare; la piovosità raggiunge valori di 800-900 mm annui con distribuzione autunnale/primaverile, e periodi di siccità estiva.

La tecnica di produzione prevede investimenti variabili, compresi tra 100 e 330 piante/ettaro; la forma di allevamento prevalente è quella a vaso o a vaso cespugliato, con potature annuali o biennali a seconda della zona.

Gli interventi chimici sono limitati al massimo, seguendo i criteri della lotta guidata incentrata soprattutto contro la mosca ed il cicloconio.

Gra parte del prodotto viene molito nella zona omonima (80%), in misura molto minore a Farnese (8%) e Cellere (4%).

A fronte di produzioni di olive comprese tra gli 80.000 q. (media degli ultimi vent'anni), 91.000 q. (media degli ultimi cinque anni) e i 97.000 q. del 1998, le rese in olio si attestano su 12.000-14.000 q.



I prezzi sono stabili ed oscillano tra le 11.000 e le 12.000/kg. del prodotto sfuso e le 12.000-14.000/kg. del prodotto confezionato.

Una parte consistente della produzione (2/3) è concentrata all'interno delle cooperative della zona, mentre la restante è frazionata presso i singoli frantoiani.

L'elevata qualità del prodotto ha permesso che quest'anno per la prima volta l'Olio di Canino fosse posto in vendita con il marchio DOP e si è potuto registrare un apprezzamento di circa il 25% rispetto al prodotto non certificato, il che apre spazi commerciali potenzialmente interessanti per i prossimi anni. Tra le esigenze manifestate figurano quelle di una più puntuale informazione del consumatore circa la tipicità, la zona di produzione, le caratteristiche e la qualità del prodotto al fine di valorizzarne la coltivazione e promuoverne il consumo.

Nel centro storico di Canino, la prima settimana di dicembre, si celebra la sagra dell'olio con assaggi di bruschetta ed olio nuovo.

Olio extra vergine di oliva "Alta Tuscia"

L'Olio extra vergine di oliva "Alta Tuscia" è un prodotto ottenuto nella zona di Bolsena, Gradoli, Grotte di Castro, Latera, San Lorenzo.

La maggior parte del prodotto proviene dalla zona di Bolsena con il 40% del totale; negli altri Comuni la produzione è rispettivamente del 20% a Gradoli e San Lorenzo e del 10 % a Grotte e Latera.

A fronte di una produzione media di olive di circa 15.000 q. negli ultimi anni, le rese in olio si attestano sui 2.200-2.300 q. (15%).

I prezzi oscillano tra le 10.000 e le 13.000/kg. del prodotto sfuso alle 12.000-14.000/kg. del prodotto confezionato.

Tra le esigenze manifestate figurano quelle dell'informazione presso il consumatore sulla tipicità e zona di provenienza del prodotto, la differenziazione del prodotto locale con il marchio collettivo, la maggiore diffusione degli impianti di confezionamento.

I vini dell'Alta Tuscia

Denominazione ed informazioni generali sui prodotti

Con la Legge Regionale 6 giugno 1985 n° 90, il Lazio ha istituito la "Strada dei Vini dell'Alta Tuscia"¹¹.

Con tale iniziativa s'intende valorizzare le manifestazioni folcloristiche più importanti attraverso: la valorizzazione dei percorsi turistici e gastronomici, l'individuazione di botteghe del vino, di aziende agrico-

Strada dei Vini dell'Alta Tuscia ed ha suddiviso il territorio interessato in tre zone, corrispondenti alle zone di produzione dei tre vini DOC: l'Aleatico di Gradoli, il Greghetto (Colli Etruschi Viterbesi) e l'EST EST EST di Montefiascone.

Aleatico di Gradoli DOC

L'Aleatico di Gradoli è l'unico vino liquoroso del Lazio e viene prodotto

Il Vino

La tecnica per la produzione di vino (vinificazione) pur essendo una delle più antiche pratiche agricole (almeno 4000 anni di storia) non è sostanzialmente mutata nel tempo.

Il vino era, è, e rimarrà, il prodotto della fermentazione del succo di uva.

La fermentazione è un processo naturale ad opera di alcuni microrganismi (lieviti) che trasformano lo zucchero contenuto negli acini di uva in alcol.

Il protagonista di questa "trasformazione" è il "saccaromyces cerevisiae" un lievito diffuso in natura e presente sulla superficie dei frutti.

Attualmente questi lieviti vengono anche prodotti in laboratorio per facilitare e guidare la fermentazione.

I processi di vinificazione si differenziano a seconda del prodotto che si intende ottenere: vino rosso, bianco, spumante.

Da queste operazioni, e non solo dal colore delle uve, dipende il vino ottenuto.

Numerosi sono i componenti del vino che ne fanno, oltre che un piacere della tavola, anche un importante alimento, naturalmente se bevuto in quantità non eccessive; il vino contiene alcol etilico (il principale prodotto) ma anche zuccheri, vitamine e sali minerali.

le produttrici di vini tipici, di trattorie con cucina caratteristica, di botteghe del pesce allevato nel Lago di Bolsena, di aziende e casali nei quali è possibile soggiornare in agriturismo, di negozi e laboratori artigianali con oggetti di produzione locale.

La Provincia di Viterbo ha così realizzato il logo distintivo della

in una ristretta zona che fa capo ai Comuni di Gradoli, Grotte di Castro, San Lorenzo Nuovo e Latera, affacciati sulla costa nord-orientale del Lago di Bolsena.

Il vitigno Aleatico è stato introdotto in Italia dalla Grecia in tempi remoti, trovando fertile terreno prima in Puglia, dove tuttora da' luogo ad una consistente produzio-

¹¹ Comuni di Marta, Capodimonte, Bolsena, Valentano, Latera, Gradoli, Onano, Grotte di Castro, San Lorenzo Nuovo, Acquapendente, Proceno, Montefiascone, Bagnoregio, Castiglione in Teverina, Lubriano, Graffignano e Civitella d'Agliano

ne, per poi diffondersi in poche altre piccole zone della penisola. Esso si presenta con grappolo piccolo ed acini di colore vermiglio, con buccia trasparente molto ricca di pruina, la quale conferisce all'intero grappolo un aspetto nero opaco, come quando i vigneti sono stati per un'intera notte avvolti nella nebbia.

La ristretta zona di produzione, incantevole anche dal punto di vista paesaggistico, rappresenta al tempo stesso il pregio ed il limite di questo vino.

La mancata espansione dei vigneti dell'Aleatico di Gradoli, infatti, testimonia la totale ed ideale rispondenza del vitigno con i terreni e le condizioni microclimatiche della zona.

D'altra parte, la limitata produzione disponibile impedisce la ricerca di nuovi mercati dove potrebbe essere apprezzato date le sue esclusive caratteristiche. Ciò nonostante è molto conosciuto e ricercato a livello di intenditori ed è sempre presente nelle degustazioni specializzate.

I produttori risultano 111 e dichiarano una superficie di 22,26 ettari (iscritti), con una quantità prodotte di 253 ettolitri (contro una massima producibile di 1.402 ettolitri).

Le specifiche di produzione riportate nel disciplinare riguardano l'intero territorio dei Comuni di Gradoli, Grotte di Castro, San Lorenzo Nuovo e parte di quello di Latera.

Sono da considerarsi idonei unicamente i vigneti ubicati in terreni di buona esposizione, con esclusione quindi dei fondovalle e dei terreni situati ad una altitudine superiore ai 600 metri s.l.m.

Il vitigno utilizzato è l'Aleatico, con resa massima per ha di 90 q., resa massima di uva in vino del 70%, gradazione alcolica minima del 12%, acidità totale minima di 4,5 per mille, estratto secco netto minimo del 20 per mille.

Il vino prodotto esclusivamente da uve Aleatico, si presenta di colore rubino intenso con riflessi violacei; profumo persistente, intenso, ricorda la viola e la marasca, sapore dolce morbido a lungo persistente e aromatico.

Con un leggero appassimento delle uve, una gradazione alcolica minima del 17,5% ed un invecchiamento obbligatorio di sei mesi, viene prodotto il tipo "Liquoroso".

Gli abbinamenti consigliati sono la pasticceria secca, le crostate con confetture di frutta; il tipo liquoroso si accompagna anche con pasticceria alla crema di cioccolato.

Est Est Est di Montefiascone DOC

L'Est Est Est di Montefiascone è uno dei pochi vini di antica produzione ad avere una data di nascita certa: l'anno 1100.

Fino ad allora il vino prodotto sulle



pendici che salgono dalle rive del Lago di Bolsena fino all'abitato di Montefiascone erano apprezzati in ambito locale, lodati dai viandanti, presenti nei grandi centri più nel ricordo e nei racconti che per effettiva esistenza di commerci.

Ma quell'anno accadde che l'imperatore Enrico V si spostasse verso Roma alla testa di un potente esercito, per chiarire alcune controversie con Papa Pasquale II.

Al seguito di questa spedizione si trovava anche un vescovo, Mons. Giovanni Defuk che, deciso a godere più dei vantaggi turistici e dionisiaci della spedizione, che di quelli politici, si faceva precedere, in ogni borgo, dal suo coppiere Martino. Quest'ultimo aveva il compito di selezionare i vini delle migliori cantine; giunto a Montefiascone, Martino non trovò sufficiente scrivere "Est!" vicino alla porta dell'osteria per indicare la presenza di buon vino.

Il segnale convenuto non faceva giustizia della bontà di quanto vi aveva degustato e, non avendo concordato altrimenti, pensò di ripetere tre volte quell'"Est!", rafforzandone l'importanza e la perentorietà. Nacque quel giorno la fama e la gloria dell'Est! Est!! Est!!!, dal momento in cui Defuk assaggiò il vino e, rapito dalla sua soavità, prolungò la sosta per ben tre giorni, tornandovi poi al termine della missione imperiale e restandoci fino alla morte, coronata dalla sepoltura nel locale tempio di San Flaviano e dall'usanza, perpetuata per qualche secolo, di rovesciare ogni anno un barile di vino sulla sua lastra sepolcrale.

Le strutture di produzione riguardano 407 produttori, ed un numero di ettari iscritti pari a 416,71. La quantità prodotta è di 14.937 ettoli-

tri, contro un massimo producibile di 37.920.

Le specifiche DOC riguardano la zona di produzione, e cioè i territori comunali di Montefiascone, Bolsena, San Lorenzo Nuovo, Grotte di Castro, Capodimonte, Marta.

Sono da considerare idonei unicamente i vigneti ubicati in terreni di favorevole giacitura ed esposizione, di origine vulcanica, sciolti o di medio impasto, con poco scheletro, abbastanza ricchi di potassio e sufficientemente provvisti di anidride fosforica.

I vitigni utilizzati sono il Trebbiano toscano (Procanico) per il 65%, la Malvasia bianca toscana (20%), il Rossetto (Trebbiano giallo) 15%.

La resa massima per ettaro è di 130 q., mentre quella dell'uva in vino del 70%; la gradazione alcolica minima è del 10,5%, con una acidità totale del 5-7 per mille.

Non è previsto invecchiamento, mentre le caratteristiche organolettiche prevedono: colore giallo paglierino più o meno intenso, profumo fine caratteristico leggermente aromatico, sapore secco o abboccato o amabile, con gusto armonico persistente.

Gli abbinamenti consigliati sono con gli antipasti freddi, la pasta con sughi a base di pesce, le frittiture di pesce minuto, l'anguilla alla cacciatora, i pesci di lago in umido e arrosto.

Se abboccato è ottimo con macedonie e torte di frutta fresca.

Colli Etruschi Viterbesi

Il vino Colli Etruschi Viterbesi è vino DOC nelle tipologie secco ed amabile ed è ottenuto in un'ampia area della provincia di Viterbo.

Le tipologie sono:

“Colli Etruschi Viterbesi”
bianco;

“Colli Etruschi Viterbesi”
rosso e rosato;

“Colli Etruschi Viterbesi”
procanico;

“Colli Etruschi Viterbesi”
greghetto;

“Colli Etruschi Viterbesi”
violone .

Alla produzione del greghetto, che risulta l'unica tipologia vinificata nell'area del GAL, oltre all'omonimo vitigno possono concorrere altri vitigni a bacca rossa autorizzati o raccomandati, sino ad un massimo del 15%, con esclusione del cilieggiolo.

La resa massima dell'uva in vino finito, non deve essere superiore al 70% per tutti i tipi di vini.

Le uve destinate alla vinificazione del vino a denominazione di origine controllata “Colli Etruschi Viterbesi” devono assicurare un titolo alcolometrico volumico naturale complessivo minimo come appresso indicato:

“Colli Etruschi Viterbesi”
bianco 9,5%;

“Colli Etruschi Viterbesi”
rosso e rosato 9,5%;

“Colli Etruschi Viterbesi”
procanico 10%;

“Colli Etruschi Viterbesi”
greghetto 10%;

“Colli Etruschi Viterbesi”
violone 10%

I prodotti utilizzabili per la correzione dei mosti e dei vini dovranno

provenire esclusivamente dalle uve prodotte nei vigneti iscritti all'albo dei vigneti della denominazione di origine controllata “Colli Etruschi Viterbesi” ad esclusione del mosto concentrato rettificato.

E' consentito altresì l'uso di indicazioni geografiche o toponomastiche che facciano riferimento ad unità amministrative, frazioni, aree, località.

Nella presentazione e designazione del vino ottenuto dall'uva greghetto rosso può essere utilizzato in etichetta il sinonimo localmente usato “grechetto”.

Nei recipienti contenenti i vini a denominazione di origine controllata “Colli Etruschi Viterbesi”, può essere riportata in etichetta l'annata di produzione delle uve e deve figurare l'indicazione secco o amabile, ove ne esistano ambedue le tipologie.

I vini a denominazione di origine controllata “Colli Etruschi Viterbesi” con le menzioni di vitigno, devono essere confezionati in contenitori di vetro con capacità non superiore a tre litri ed utilizzando tappi in sughero, fatta eccezione per le bottiglie con capacità fino a ml 375, e deve essere indicata sull'etichetta l'annata di produzione delle uve.

Acidità non superiore a tre litri ed utilizzando tappi in sughero, fatta eccezione per le bottiglie con capacità fino a ml 375, e deve essere indicata sull'etichetta l'annata di produzione delle uve.

ALCUNI SITI INTERNET UTILI

6

Si riportano di seguito alcuni siti Internet utili per approfondire le tematiche legate ai prodotti tipici, all'agricoltura biologica, alle denominazioni, ai marchi di qualità, al Programma Leader, al territorio del GAL "Alta Tuscia";

naturalmente l'elenco non pretende di essere esaustivo ma ha lo scopo di essere un utile indirizzario per quanti volessero avviare un percorso di informazione disponibile in rete.

Si riportano di seguito alcuni siti Internet utili per approfondire le tematiche legate ai prodotti tipici, all'agricoltura biologica, alle denominazioni, ai marchi di qualità, al Programma Leader, al territorio del GAL "Alta Tuscia"; naturalmente l'elenco non pretende di essere esaustivo ma ha lo scopo di essere un utile indirizzario per quanti volessero avviare un percorso di informazione disponibile in rete.

- Agricoltura Biologica
sito: www.agricolturabiologica.com
- AGROFOOD ITALIA – Repertorio Agroalimentare Italiano
sito: www.agrofood.it/index.htm
- ALTA TUSCIA
sito: www.isa.it/tuscia/ithome.htm
- Assoleader – Associazione dei Gruppi di Azione Locale (GAL)
sito: www.assoleader.it
- BIONET – Quadro normativo e altro sull'agricoltura biologica
sito: www.bionet.stm.it/home.htm
- Campagna per la Sicurezza Alimentare
sito: www.rfb.it/csa
- CNR – Istituto per la documentazione giuridica
sito: www.idg.fi.cnr.it/
- Coldiretti
sito: www.coldiretti.it
- Commissione Europea – DG VI – Agricoltura – Politiche della qualità sito: www.europa.int/qualityfood
- Confagricoltura
sito: www.confagricoltura.it

- Confederazione Italiana Agricoltori - CIA
sito: www.agrinform.it/cia/
- FAO - Food and Agriculture Organization
sito: www.fao.org

- INEA - Istituto Nazionale di Economia Agraria
sito www.inea.it/udi/dop-igp/index.html

- ISMEA - Osservatorio Legislativo - normativa comunitaria, nazionale, regionale
sito: www.ismea.it/oss legis/

- ISMEA - Schede Prodotti Tipici: indice generale prodotti
sito: www.ismea.it/vetrina

- Istituto Nazionale della Nutrizione
sito: www.inn.ingrm.it

- Istituto Sperimentale per la Patologia Vegetale - norme CEE sulla commercializzazione dei materiali di moltiplicazione - Servizio di certificazione volontaria
sito: www.inea.it/ispave/ispindex.html

- LINEA VERDE - Informazione in Agricoltura
sito: www.raiuono.rai.it/lineaverde

- Ministero per le Politiche Agricole e Forestali - UDI (Unità di Documentazione e Informazione): DOP - IGP - Marchi di qualità
sito: www.politicheagricole.it

- Parlamento Italiano
sito: www.parlamento.it

- Programmi Leader II - pubblicazioni, Programmi, novità
sito: www.inea.it/reteleader/leader.htm

- PROMOTUSCIA
sito: www.promotuscia.it

- Regione Lazio - Assessorato allo Sviluppo del Sistema Agricolo e del Mondo Rurale
sito: www.regionelazio.stm.it

- Sana - Manifestazione fieristica italiana dedicata al settore del naturale, agricoltura biologica, prodotti tipici
sito: www.sana.it

- SLOW FOOD ARCIGOLA
sito: www.slowfood.it

GLOSSARIO DELLE PRINCIPALI VOCI

PRODOTTO TIPICO

prodotto dotato di caratteristiche uniche e non riproducibili in altri luoghi.

MARCHI

identificano il prodotto di un'azienda, e sono gestiti, in genere, da soggetti privati

DENOMINAZIONE

strumenti pubblici di valorizzazione delle caratteristiche qualitative del prodotto, della zona di produzione e delle tecniche tradizionali

DOP

Denominazione di Origine Protetta: regione o luogo con il quale si identifica un prodotto agricolo o alimentare originario della stessa

IGP

Indicazione Geografica Protetta: regione o luogo determinato che serve a designare un prodotto agricolo o alimentare originario di tale regione o luogo e del quale possa essere attribuita all'origine geografica una determinata qualità, reputazione o altra caratteristica

STG

Specialità Tradizionale Garantita

SPECIFICITA'

Elemento o insieme di elementi che distinguono nettamente un prodotto agricolo o alimentare da altri prodotti o alimenti analoghi appartenenti alla stessa categoria

DOC

Denominazione di Origine Controllata - nome geografico di una zona viticola e/o olivicola

DOCG

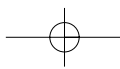
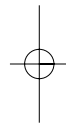
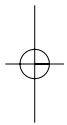
Denominazione di Origine Controllata e Garantita - nome geografico di una zona viticola e prodotto garantito da una serie di controlli organolettici

DAQ

Distretti agricoli di qualità (istituiti dalla Legge Nazionale n° 2370 presentata in data 17 aprile 1999)

AGRICOLTURA BIOLOGICA

Definizione sancita dalla FAO: "L'agricoltura biologica è un sistema di gestione olistica della produzione che favorisce la salute dell'agrosistema, compresa la biodiversità, i cicli biologici e l'attività biologica del terreno. Essa privilegia le pratiche di gestione piuttosto che i fattori di produzione d'origine esterna, tenendo conto del fatto che i sistemi locali adattarsi ai sistemi regionali"



BIBLIOGRAFIA

R. Baldoni, L. Giardini:
Coltivazioni Erbacee- Patron
Editore 1986

Università degli Studi di Napoli
Federico II : Prodotti
Agroalimentari tipici - AA. VV.
(1995)

Regione Lazio: Prodotti agroali-
mentari tipici delle zone rurali del
Lazio - Agriconsulting (1996)

Regione Emilia Romagna: Il mar-
chio di Qualità per i prodotti
ortofrutticoli italiani - Centro
Studi e Ricerche (1992)

Regione Lazio: Coltivazioni non
tradizionali ed allevamenti mino-
ri; potenzialità di sviluppo nelle
zone rurali del Lazio -
Agriconsulting (1996)

GAL "Alta Tuscia": Piano di
Azione Locale "Alta Tuscia"

Confederazione Nazionale
Coltivatori Diretti: La
Valorizzazione delle produzioni
tipiche (1999)

Regione Lazio: Piano Regionale
di Sviluppo Rurale 2000 - 2006
per "Consolidare lo sviluppo
delle aree rurali del Lazio" in
attuazione del Reg. CEE 1257/99

Regione Campania - CCIAA di
Napoli - Strumenti per la certifi-
cazione di qualità dei prodotti
agroalimentari tipici - Consorzio
Promos Ricerche 1999

Agriturist: Itinerari del Prodotto
tipico italiano - Roma 1996
Terranostra: Nutrirsi con piacere
- Come riconoscere i prodotti
agroalimentari tipici delle fattorie
italiane - 1993

SMEA: Le produzioni agricole ed
alimentari protette italiane -
L'alta qualità nella dinamica glo-
bale-totale - 1999

ISMEA: Le produzioni agroali-
mentari di qualità - Aspetti orga-
nizzativi e di mercato - 1998

A. Frascarelli: DOP, IGP e tradi-
zionali, non tutti sono uguali -
Terra e Vita - n. 13/2000

INEA: Atti del seminario "La
qualità quale fattore per la valo-
rizzazione dei prodotti agroali-
mentari tipici" - 1/2 giugno 1999

Mauro Casaccia: "I pesci del
Lago di Bolsena" ed. Usher FI
1986;

Mauro Casaccia-Quattranni:
"Ambiente, Pesca e Tradizioni
del Lago di Bolsena" ed. città di
Bolsena 1992.

Ente Sviluppo Agricolo Veneto: "I
coregoni, biologia e sperimenta-
zione" 1986.

F. Monzillo: "Indagine sul pescato
del Lago di Bolsena" Tuscia eco-
nomica 1986.

Museo storico di Bolsena: "Il Lago
di Bolsena" Ed. Città di Bolsena.

F. Della Vecchia-G. Dono:
"Rapporto sull'attività di pesca
sul Lago di Bolsena" 1997

Domenico Bordo "Pomodoro
Scatolone di Bolsena" Camera di
commercio VT.
Comune Aperto anno X n.° 1
"Ricostituzione e valorizzazione
del Pomodoro Scatolone di
Bolsena".

Domenico Bordo "Pomodoro
Scatolone di Bolsena" Camera di
commercio VT.

Comune Aperto anno X n.° 1
"Ricostituzione e valorizzazione
del Pomodoro Scatolone di
Bolsena".