

## LE TIPICITA'

### Aglio rosso di Proceno

Già gli Etruschi facevano abbondante uso dell'aglio e nel Medioevo ritroviamo l'aglio tra gli ortaggi più coltivati nella provincia di Viterbo, utilizzato sia come alimento, che per le sue proprietà farmacologiche. L'aglio rosso di Proceno è caratterizzato da un bulbo di medie dimensioni, con bulbilli corti e tozzi e la tunica (la pellicola esterna) di colore rosso. Ha sapore deciso e piccante ed un profumo intenso, pronunciato e persistente.

Caratteristica importante dell'aglio rosso di Proceno risiede nella sua prolungata conservabilità, tanto che può essere utilizzato fino al momento del nuovo raccolto. La particolarità dell'aglio rosso è dovuta sia alle caratteristiche proprie del prodotto che alle caratteristiche dei terreni sui quali viene coltivato. La semina avviene tra dicembre e febbraio, mentre la raccolta viene effettuata tra giugno e luglio.



### Asparago verde di Canino

L'introduzione della coltivazione dell'asparago verde nella zona di Canino è relativamente recente (fine anni settanta). La varietà presenta dimensioni medie/grandi, con apice stretto e chiuso; ma ciò che lo rende caratteristico è il colore verde brillante su tutto il gambo. L'asparago di Canino viene definito anche mangiatutto in quanto i turioni non presentano scarto.

La coltivazione avviene sia su terreni calcarei che vulcanici. L'epoca del trapianto va da fine marzo a giugno. Nella zona di Canino la maturazione dei turioni è precoce e ciò è possibile grazie alle tecniche colturali che utilizzano la geotermia per il riscaldamento delle radici



### Carciofo di Tarquinia o della Maremma viterbese

Introdotta nella Maremma viterbese agli inizi del '900, quest'area oggi rappresenta un tradizionale sito per la coltivazione del carciofo.

La cultivar "carciofo di Tarquinia" è stata ottenuta dall'incrocio tra il carciofo romanesco ed il carciofo "di Provenza" o "d'ogni mese"; come risultato si è ottenuto un carciofo definito di tipo "romanesco", con capolino di forma sferica ed appiattito, con un foro all'apice e brattee verdi con sfumature violacee.

### **Marrone di Latera**

Il marrone di Latera presenta un colore marrone tendente al rossiccio, una pezzatura grande, una forma circolare-globosa ed una pellicola sottile, di colore giallognolo, facilmente asportabile. Il sapore è dolciastro più o meno intenso.



### **Marrone dei Monti Cimini**

Assieme al marrone di Latera anche quello dei Monti Cimini è in attesa del riconoscimento DOP da parte della Comunità Europea.



### **Cece del solco dritto di Valentano**

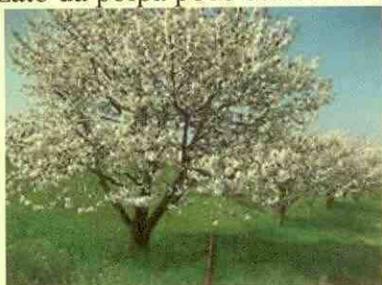
Il nome deriva da un'antica tradizione contadina, la "tiratura del solco dritto", che ancora oggi si svolge il 14 di agosto nella piana sottostante il paese di Valentano. A seconda che il solco (che in passato era scavato dall'aratro tirato dai buoi, ora invece dal moderno trattore) riesca più o meno dritto, vengono tratti gli auspici sul raccolto successivo.

Il cece del solco dritto di Valentano presenta semi lisci di colore giallastro con peso variabile da 250 a 350 mg. La coltivazione viene effettuata su terreni collinari di origine vulcanica caratterizzati da un alto contenuto di potassio e una scarsa presenza di calcio. La semina viene effettuata a febbraio, mentre la raccolta avviene solitamente nel mese di luglio.



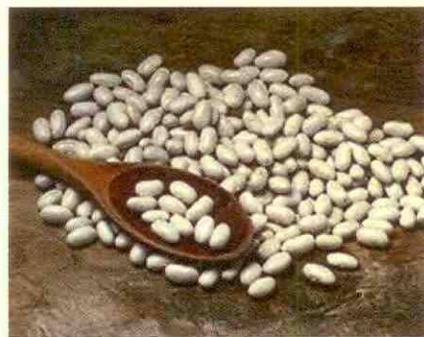
### **Ciliegie di Celleno**

Il ciliegio venne introdotto nel Lazio al tempo dei Romani, dal proconsole Lucullo ed in seguito se ne diffuse la coltura lungo la Valle del Tevere. La coltivazione delle piante di ciliegio nel Comune di Celleno, appartenenti ad una antica cultivar tradizionale locale, sembrerebbe risalire al tardo medioevo. Mediamente ogni pianta produce 35 kg di ciliegie di calibro medio-piccolo. Il frutto è caratterizzato da polpa poco soda e da un sapore particolarmente gradevole.



### **Fagiolo del Purgatorio di Gradoli**

Già gli Etruschi coltivavano i fagioli e li usavano spesso tritati, per accompagnare la carne. Però le prime testimonianze del fagiolo di Gradoli si hanno nel 1600, quando in occasione del mercoledì delle Ceneri, veniva organizzato il "Pranzo del Purgatorio" il cui piatto principe era il fagiolo. Il fagiolo del Purgatorio, di colore biancastro in quanto appartiene alla varietà cannellino, è di forma globosa e medie dimensioni. La fioritura avviene a metà giugno e la raccolta tra luglio ed agosto.



### **Fagiolo di Sutri (o fagiolo regina)**

Sembrerebbe che Carlo Magno sia stato tra i primi estimatori celebri del "fagiolo di Sutri", anche detto "la regina". Il fagiolo di Sutri appartiene alla varietà borlotta ed il periodo di semina va da aprile a giugno, mentre la raccolta viene effettuata tra luglio ed ottobre. Una delle caratteristiche di questo fagiolo è che la buccia si presenta particolarmente tenera e digeribile e questo è dovuto al fatto che viene coltivato su terreni poco calcarei.

### **Farro del pungolo di Acquapendente**

Il farro del pungolo di Acquapendente è una varietà locale che vanta origini remote; attualmente questa varietà rischia di scomparire a causa dell'abbandono della sua coltivazione praticata ormai in areali molto circoscritti.

I terreni su cui viene coltivato sono profondi, privi di scheletro, di media tessitura, a reazione neutra o subacida e di media permeabilità.





### Lenticchia di Onano

Della coltivazione della lenticchia di Onano si hanno testimonianze a partire dal 1561.

Ma è nei primi anni del '900 che la lenticchia di Onano raggiunge la massima notorietà, ricevendo riconoscimenti in tutto il mondo. Quale aneddoto legato alla lenticchia di Onano, si narra che Papa Pio IX, alla vigilia del 1871, in seguito alla perdita del potere temporale, si consolò con un saporito piatto di lenticchie onanesi, avute in omaggio del Cardinale Prospero Caterini.

La lenticchia *dei papi* cresce bene nei terreni vulcanici, sabbiosi e leggeri di Onano e non presenta particolari esigenze culturali: la concimazione è sconsigliata e l'irrigazione non è praticata. Tonda e saporitissima con buccia quasi inesistente e pasta vellutata, la lenticchia di Onano presenta una colorazione marrone chiaro con sfumature che vanno dal piombo scuro al cinereo rosato, al verdastro.

### Nocciola dei monti Cimini

Già i Romani utilizzavano il legno del nocciolo dei Monti Cimini per bruciarlo durante i sacrifici offerti al Dio Giano, sul colle di Carbognano, e con esso venivano costruite torce augurali da utilizzare durante le nozze. La nocciola dei Monti Cimini, particolarmente apprezzata dall'industria dolciaria, è riferibile alla cultivar "Tonda Gentile Romana". Guscio di medio spessore, leggermente



a punta e con scarsa lucentezza, presenta un seme medio-piccolo. Nei terreni vulcanici posti alle falde dei Monti Cimini, le piantagioni trovano l'ambiente ideale per fornire un prodotto di elevata qualità. La raccolta viene effettuata dalla metà del mese di agosto fino alla metà del mese di novembre.



### Olio Extravergine di Oliva Canino DOP

Furono i Greci, all'epoca di Tarquinio Prisco, ad introdurre in maniera definitiva l'olio di oliva nell'alimentazione delle popolazioni del territorio laziale, anche se è ormai accertato che già gli Etruschi coltivavano l'olivo.

L'olio extra vergine di oliva Canino viene ottenuto dalla molitura della olive della cultivar Caninese e dai cloni derivati. Altre cultivar presenti negli oliveti possono altresì concorrere alla produzione dell'olio ma in misura non superiore al 5%.





L'olio extra vergine di oliva di Canino ha un colore verde smeraldo con riflessi dorati e un odore d'oliva fruttato e marcato che ricorda il frutto intero al punto ottimale di maturazione; il sapore abbastanza forte, con aroma d'oliva piuttosto marcato e retrogusto somigliante al cardo selvatico, tendente all'amarognolo ed è leggermente piccante. Presenta una acidità fra le più basse d'Italia (0,15%) con un massimo dello 0,5%.

### **Olio Extravergine di Oliva Tuscia DOP**

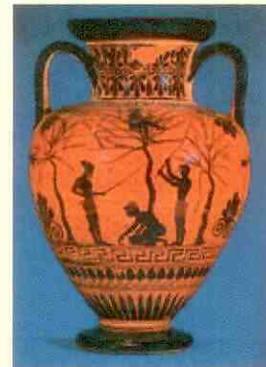
La diffusione dell'olivo in quest'area inizia in modo consistente, grazie agli scambi commerciali tra Etruschi e le colonie fenicie e greche della Magna Grecia.

L'olio extravergine di oliva Tuscia è prodotto dalle olive delle cultivar Frantoio, Caninese e Leccino, presenti per almeno il 90%.

L'olio presenta colore verde smeraldo con molti riflessi dorati, odore fruttato, con un gusto più delicato e meno piccante di quello del tipo "canino", che gli conferisce un sapore di fruttato medio con un equilibrato retrogusto di amaro e piccante.

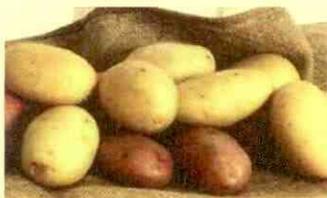


Essendo l'area di produzione molto vasta, si distinguono tre ambiti, con altrettante caratteristiche organolettiche: zona del lago di Bolsena o "Alta Tuscia Laziale"; zona dei Cimini; zona della valle del Tevere.



### **Patata dell'Alto Viterbese**

La patata dell'Alto Viterbese (o dell'Alto Lazio) è una varietà a buccia gialla liscia, pasta gialla, occhi superficiali, forma ovale od ovale allungata regolare, di sapore intenso e gradevole. In quest'area la patata viene coltivata dal XIX secolo, avendo soppiantando le colture di fragole, fino ad allora principale coltivazione della zona.



Grazie alla sua naturale predilezione per i terreni sciolti d'origine vulcanica debolmente acidi, permeabili, poveri di calcare e ricchi in particolar modo di potassio, la patata dell'Alto Viterbese consente alte rese produttive, congiuntamente ad elevati standard qualitativi dovuti agli elevati valori di potassio e vitamina C



### **Pomodoro scatolone di Bolsena**

Il pomodoro fa la comparsa nel territorio di Bolsena a partire dagli inizi del '900 ma solamente a partire dagli anni '50 si hanno testimonianze della varietà denominata "scatolone". Il pomodoro scatolone di Bolsena, destinato al consumo fresco, si presenta di forma globosa e di colore rosso con aree verdi e gialle. Il nome deriva dalla caratteristica forma a rosetta, dove ciascuna loggia (7-9 in tutto) è prevalentemente vuota tanto da ricordare delle piccole scatole.

Dal punto di vista organolettico presentano un armonico sapore dovuto ad un giusto equilibrio tra zuccheri ed acidi.

