PANE DI GENZANO, LARIANO, VELLETRI
Il Pane di Genzano IGP, il Pane di Lariano MCG, il pane di Velletri De.Co. rappresentano cultura, storia e profumi dei territori in cui vengono prodotti.

PUPAZZA FRASCATANA
La Pupazza Frascatana De.Co. è un biscotto a base di miele ricco di profumi e tradizioni, ispirato alla mammana, la balia che si prendeva cura dei bambini durante la vendemmia, allattandoli, secondo la leggenda, anche con un seno finto da cui sgorgava vino.

TOZZETTO ALLE NOCCIOLE DI ROCCA PRIORA
Il Tozzetto alle nocciole di Rocca Priora De.Co. è un biscotto fragrante dalla forma allungata che secondo la tradizione veniva offerto dagli sposi agli invitati in fazzoletti di cotone in segno di ringraziamento.

PRESENTAZIONE DEL LAVORO "ECCELLENZE DEL NOSTRO TERRITORIO"

Il presente lavoro è stato realizzato dai ragazzi delle classi IVA e VA dell'Istituto Tecnico Agrario Paritario "Europa Unita" di Grottaferrata, nell'ambito del progetto di Ed. Civica dedicato alle eccellenze agroalimentari dei Castelli Romani, poiché la tutela della biodiversità si rivela anche nella custodia della cultura e delle tradizioni che ruotano attorno alle produzioni e trasformazioni agroalimentari del territorio che ci circonda, fino ad arrivare sulla nostra tavola.

"EUROPA UNITA"
PARITARIO

LE ECCELLENZE DEL NOSTRO TERRITORIO

Istituto Tecnico Agrario Paritario EUROPA UNITA

con il patrocinio di

Sistema CASTELLI ROMANI

PORCHETTA DI ARICCIA
La Porchetta di Ariccia IGP è un prodotto a base di carne di maiale arrosto in cui una crosta croccante lascia morbida la parte interna. Conosciuta già dagli antichi Romani si consiglia di gustarla tra due fette di pane casareccio.

BROCCOLO CAPOCCIONE DI ALBANO
Il Broccolo capoccione di Albano è la versione più grande e gustosa dei broccoli laziali, un prodotto dal sapore delicato in cui è ancora più evidente la perfezione della natura regolata da leggi matematiche come la successione di Fibonacci.

GUANCE DI CANONICO DI CASTEL GANDOLFO
Le Guance di canonico sono le pesche tipiche di Castel Gandolfo, dal sapore particolare derivato dal terreno vulcanico sul quale vengono coltivate, chiamate così per il loro colore rosato e vellutato.

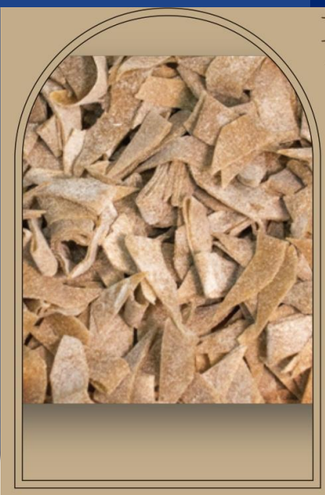
CIAMBELLA DEGLI SPOSI DI ROCCA DI PAPA
La Ciambella degli sposi di Rocca di Papa De.Co. è un dolce fragrante con una leggera nota salata. La tradizione vuole sia portato in dono dagli sposi ad amici e parenti, che mangiandolo augurano loro felicità.

FRAGOLINE DI NEMI
Le Fragoline di Nemi PAT, dolci con una nota acidula, sono protagoniste di antiche leggende e tradizioni. La loro faticosa coltivazione nel microclima favorevole dei dintorni del lago era storicamente affidata alle "fragolare", che la prima domenica di giugno di ogni anno sfilano a Nemi in costume d'epoca in occasione della "Sagra delle fragole".

FRAGOLA DI CARCHITTI
La Fragola di Carchitti De.Co., dolcissima, deve la sua coltivazione alla passione di creare una nuova dimora a seguito di una carestia. Dal passato recente e amaro e dal futuro dolce e duraturo, questo prodotto si celebra in occasione dell'annuale sagra.

CIAMBELLA AL MOSTO DI MARINO
La Ciambella al mosto di Marino De.Co., soffice e dolce, solitamente preparata nel periodo della vendemmia con una ricetta tramandata di madre in figlia a base di farina, mosto d'uva e uvette, oggi è protagonista di una sagra la terza domenica di ottobre.

RONCOLETTA DI LABICO
La Roncoletta di Labico De.Co. è una varietà di pisello caratterizzata dalla forma incurvata del suo baccello, da particolare sapore e consistenza adatta a zuppe e creme. La sua coltivazione faticosa in piccoli orti si sta lentamente recuperando.



LANE DI SAN CESAREO
Le Lane di San Cesareo De Co. sono una specialità di pasta all'uovo artigianale lavorata amano e tagliata secondo la tradizione in una tipica forma triangolare.

PIZZA PE TERA DI LABICO
La Pizza pe tera di Labico De.Co. è un prodotto dolce lievitato dalla forma bassa a filone; la sua elevata intensità olfattiva è data dalla lunga preparazione e dalla cottura "a terra" nel forno e non nella teglia.

MAZA DI LANUVIO
La Maza di Lanuvio è una focaccia dolce o salata conosciuta fin dall'antichità, che veniva offerta in primavera al serpente sacro a Giunone Sospita, presso il tempio di Lanuvio a lei dedicato, per avere previsioni sul raccolto.